

LANDBRUG FØDEVARER

**kvægNYT**  
NR. 02, 10. FEB 2023



**Metanmålinger i besætninger skal skabe størst mulig reduktion i praksis**

SIDE 2

**Kalve uden symptomer kan smitte med lungebetændelse**

SIDE 3

**Opdaterede priser i DMS-afregningsmodul**

SIDE 4

## Avl efter spisekvalitet og klimapåvirkning er tættere på end nogensinde



**Billedteknologi til at bestemme spisekvalitet af oksekød er nu så langt fremme, at teknologien formentligt kan bruges som grundlag for avlsværdital for spisekvalitet i slutningen af 2023. De første resultater for metanudledning fra krydsningskalve er også klar, så den parameter potentielt kan inddrages i avlen.**

Mængden af intramuskulært fedt har indflydelse på både mørhed, saftighed og smag i okse- og kalvekød. Derfor er det intramuskulære fedt en oplagt egenskab at forsøge at forbedre gennem avl. Lektor Margrethe Therkildsen fra Aarhus Universitet har i projektet FutureBeefCross bestemt mængden af intramuskulært fedt ud fra kemisk analyse af kødet.

"De første resultater viser, at kvierne har 1,5 pct. mere intramuskulært fedt end tyrene, og at krydsningskalve med angusfædre har mest intramuskulært fedt efterfulgt af Charolais og herefter Dansk Blåkvæg," fortæller hun.

Bestemmelse af intramuskulært fedt ud fra kemisk analyse er dog så dyrt, at det er ikke en reel mulighed, når der skal udvikles og vedligeholdes en avlsværdiurdering for spisekvalitet. En række samarbejdspartnere har derfor udviklet en billedteknologi og en avanceret matematisk model, der kan bruges til at bestemme mængden af intramuskulært fedt.

"Kameraet, vi har udviklet, tager nu så gode billeder, at de matematiske modeller kan forudsige niveauet af intramuskulært fedt i kødet lige efter fotografering," fortæller seniorspecialist Mette Christensen fra Frontmatec, der er en del af udviklingsarbejdet sammen med SEGES Innovation, Danish Crown og Aarhus Universitet.

### Langsigtet kæmpepotentiale

Metoden bruges til at bestemme intramuskulært fedt på samtlige kalve i projektet FutureBeefCross, hvor teknologien og modellen er udviklet. Og avlsmæssigt giver det potentielt stor værdi, siger afdelingsleder Anders Fogh fra SEGES Innovation.

"Samtidig med, at der bestemmes intramuskulært fedt på kalve i projektet, tager vi en vævsprøve og bestemmer omkring 60.000 positioner på kromosomerne. Det giver grundlaget for at beregne genomiske



avlsværdital for intramuskulært fedt og dermed spisekvalitet for fremtidens kødkvægstyrene," forklarer han.

Anders Fogh forventer, at de første genomiske avlsværdital for intramuskulært fedt kan beregnes i slutningen af 2023. Teknologien er på nuværende tidspunkt ikke egnet til eksempelvis en afregningsmodel fra slagteriet. Den udvikles dog fortsat med en mulig afregning for intramuskulært fedt for øje.

### Foreløbige resultater og effektivitet

I FutureBeefCross undersøges det også, om man kan fremavle dyr med mindre metanudledning og højere fodereffektivitet. De første foreløbige resultater, der udelukkende er for Dansk Blåkvæg, viser, at kvierne har 8 pct. større foderforbrug end tyrene. Samtidig er der fundet en væsentlig forskel på fodereffektiviteten mellem afkom fra de forskellige fædre på hele 16 procentpoint.

De første foreløbige resultater på metanudledning viser lidt overraskende, at metanudledningen pr. kg tilvækst er 8 pct. højere/dag for tyrene end for kvierne. Resultaterne viser også en væsentlig forskel på metanudledningen pr. kg tilvækst mellem afkom fra de forskellige fædre på hele 19 procentpoint, fortæller ph.d.-studerende Kresten Johansen fra Aarhus Universitet.

"De foreløbige resultater indikerer, at der er et potentiale for at kunne udvælge kødkvægstyrene, der giver kalve med højere fodereffektivitet og mindre metanudledning – præcis som vi havde håbet," siger Kresten Johansen.

VIL DU VIDE MERE:  
ANDERS FOGH, ADF@SEGES.DK



HØR MERE I PODCASTEN  
**kvægLYT**