

# Viltkött och hygien

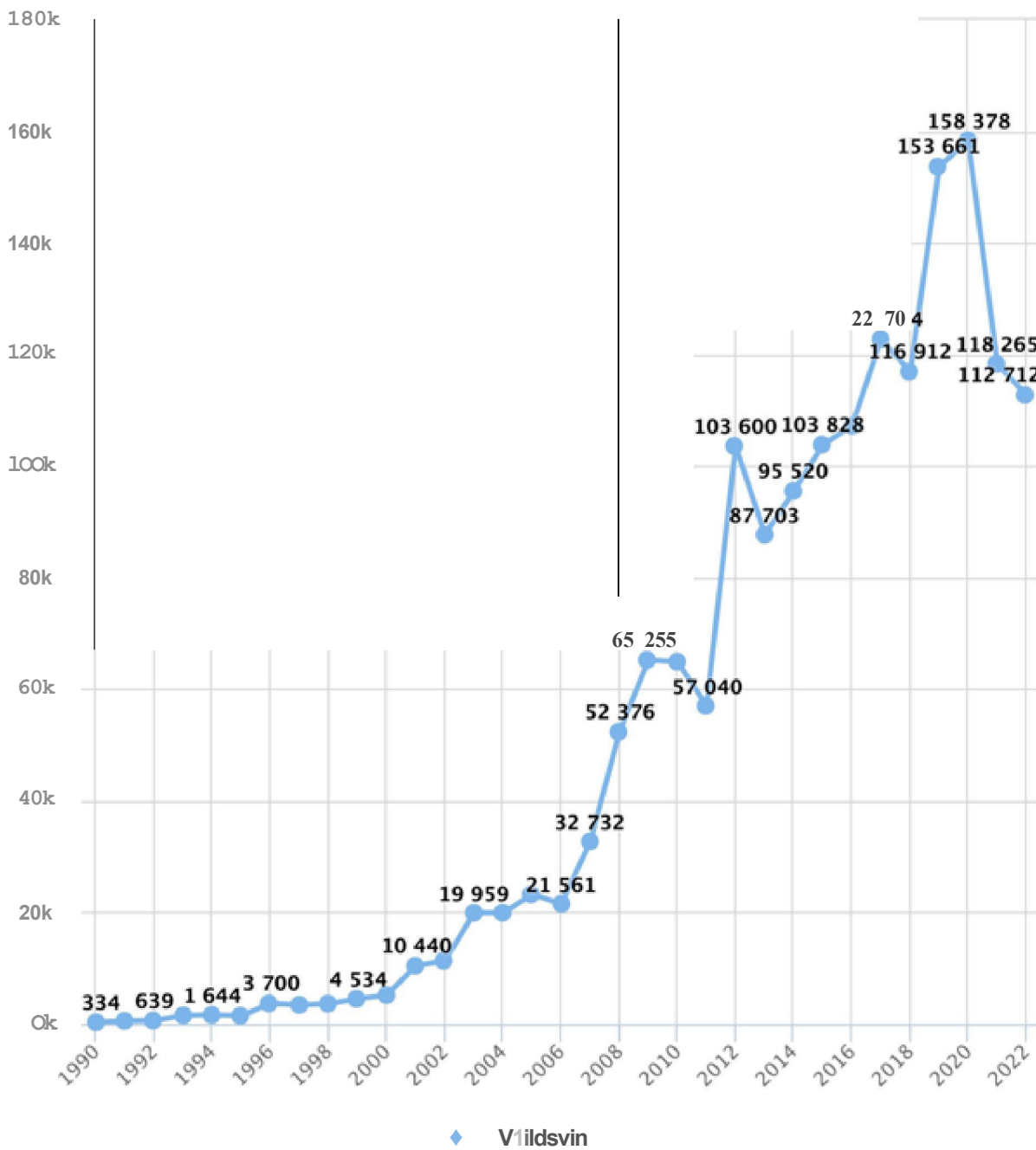
## Vildsvinskött – kvalitet och smak

Jonas Malmsten  
veterinär

LST Uppsala län / Addarsnäs, mars 2024



# Avskjutning: Avskjutning vildsvin nasionellt 1990-2022



◆ Vildsvin



# Viltkött i Sverige

- 20 000 ton (2012-13)
  - SNV Rapport (Malmfors/Wiklund)
- 75 % i hemmet
  - Ffa älg, vildsvin, dovhjort (7 500/  
2 700/3 100 ton)
- *Nöt – 135 000 ton*
- *Fläsk – 250 000 ton*
- *Lamm – 5 300 ton*
- *Kyckling – 165 000 ton*
- *Ren – 1 400 ton*



# Viltkött i Sverige

- Älg 7 500
- Dovhjort 3 100
- Vildsvin 2 700
- Kronhjort 550
- Rådjur 1 000

***SUMMA: 14 900 ton***



# Jägarens slakthygien - flödet

- Djuret föds
- Äter – växer – rör sig
- Jakt bedrivs
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens slakthygien - flödet

- Djuret föds
- Äter – växer – rör sig
- Jakt bedrivs
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Transport



# Jägarens hygien - flödet

- Djuret föds
- Äter – växer – rör sig
- Jakt bedrivs
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Transport





# Jägarens hygien - flödet

- Djuret föds
- Äter – växer – rör sig
- Jakt bedrivs
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Transport





# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling

# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling





# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling



# Jägarens hygien - flödet

- Jaktens bedrivande
- Skottets placering
- Hantering efter skott
  - Urtagning
  - Hängning
  - Flåning
  - Styckning
  - Packning
  - Förvaring
  - Förmedling

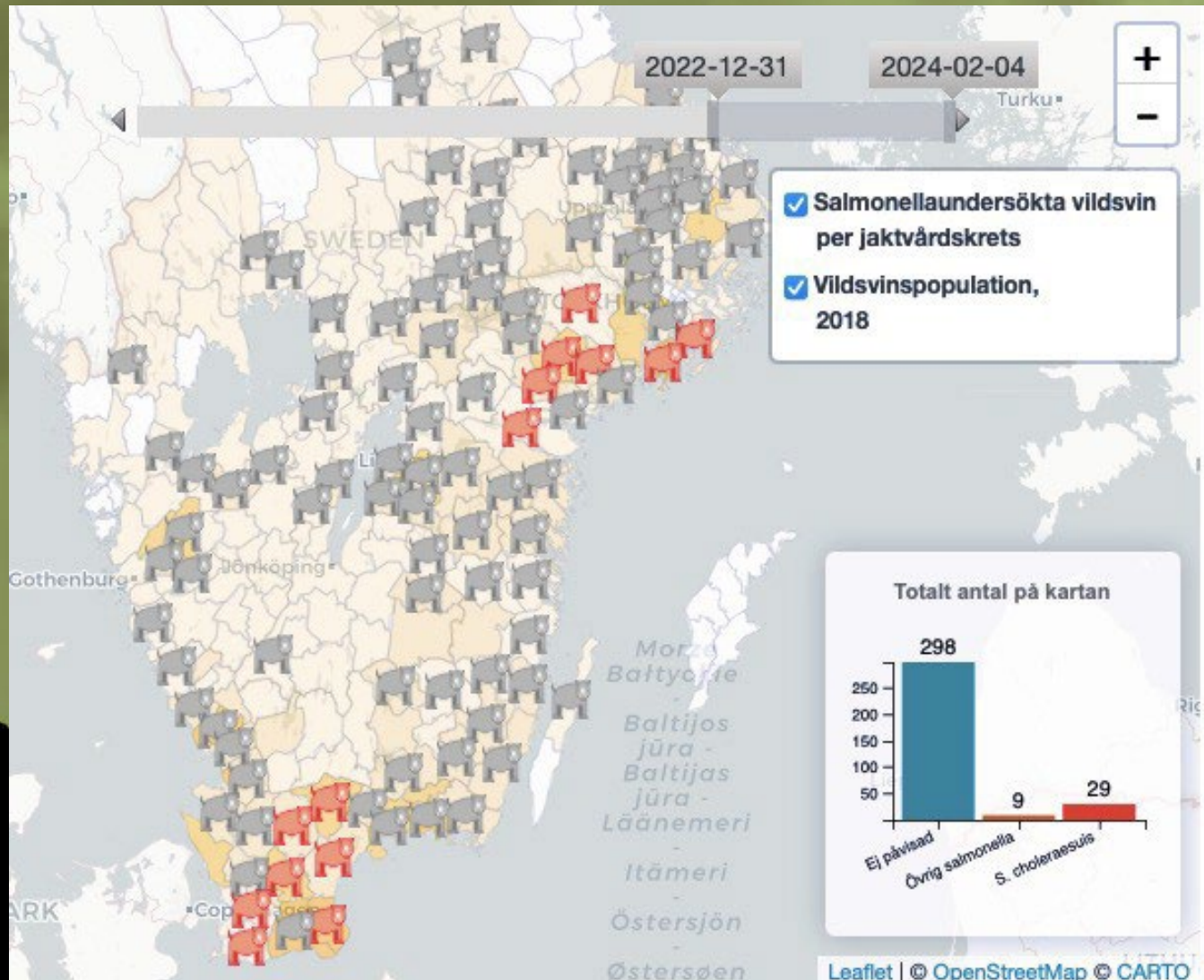


# Livsmedelshygien & matförgiftningar

- <10% av alla matförgiftningar rapporteras.
  - oftast utbrott
- 31 000 rapporterade sjukdomsfall av matförgiftning under åren 2008-2018
  - Orsak okänd (bakterie, virus, parasit etc.).
- Vanligaste smittkällorna kycklingkött, sammansatta måltider, buffémat och vegetabilier.
- Viltkött liten del av Sveriges totala livsmedelskonsumtion



# Salmonella Choleraesuis hos vildsvin



# Sammanfattning

- Viltstammar starka – vissa minskar, vissa ökar
- Viltkött är omtyckt och efterfrågat
- Köttmängden är liten
- Hygienen varierar
- Köttet kommer inte alla tillgodo
- Mer kött ska nå marknaden (RU, vildsvin)
- Kommunal registrering el. VHA



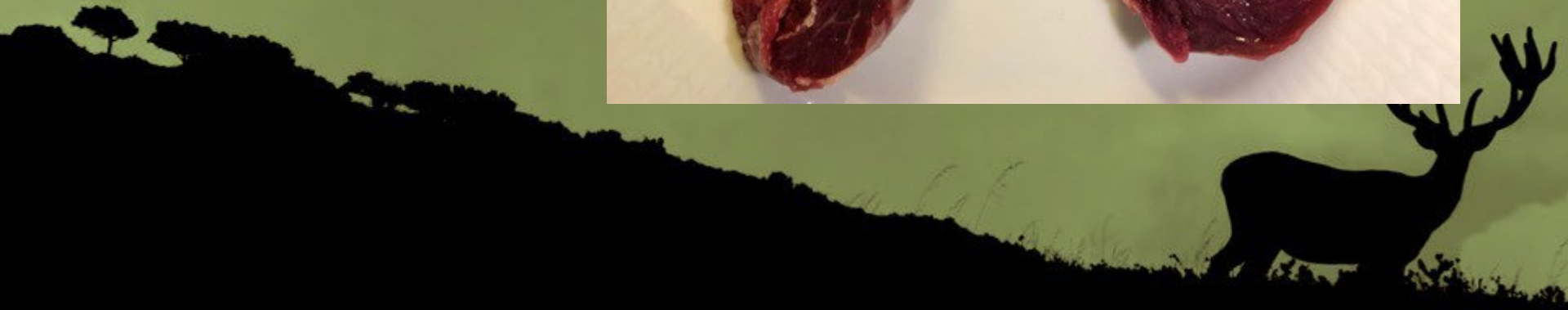
Vad vet vi om  
vildsvinsköttets kvalitet?





# Viltkött

- *Nyttigt*
- *Hållbart*
- *Etiskt*
- *Gott*
- *Dyrt*
- *Svårt att få tag på*



# Kvalitetsfaktorer

## Före döden

- Genetik
- Kön
- Ålder
- Livsmiljö
- Föda
- Jaktmetod (10 x stress?)
- (Skottets placering)

## Efter döden

- Hantering (alla steg)



# pH-värde i kött

- Energi i muskler
- Gott om energi -> lågt pH
- Tomt på energi -> högt pH
- Högt pH – dålig kvalitet
  - Hållbarhet
  - Vätska
  - Konsistens
- Unga djur bättre
- <5,8



# Färg & vätska

- Vildsvinskött är mörkare
  - Myoglobin
  - Stress/ålder påverkar
- Vattenhållande kapacitet
  - WHC
  - Påverkar vikt och kvalitet
  - Vätskeutträde (tining, förvaring, tillagning)
  - Påverkas av stress, hantering



# Mörhet

- Viktigt för konsumenten
- "Palatibilitet"
  - Komplex upplevelse
  - Sensorik + fysisk process
- Detaljskillnader
- Påverkas av
  - Uppfödning
  - Ålder
  - Föda
  - Bindväv
  - Fett
  - Sarkomerlängd
  - pH



Perimysium, or fascicle

Perimysium

Fascicle

Endomysium  
between fibers

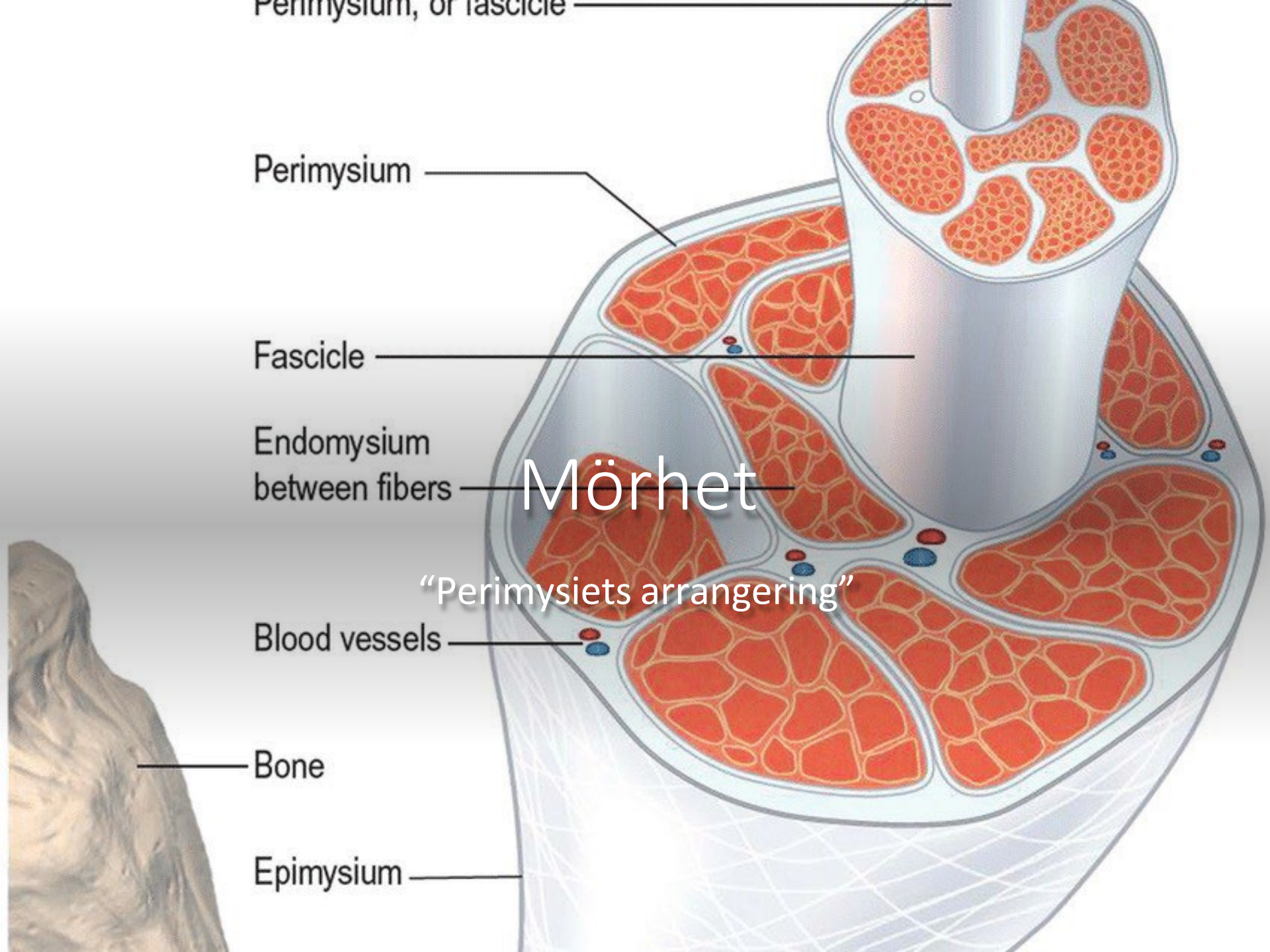
Mörhet

“Perimysiets arrangering”

Blood vessels

Bone

Epimysium



# Textur

- Vad är textur?
- Kan mätas på lab.
  - “Shear force”
- Hängning påverkar
- Jaktmetod
- Säsong



# Vildsvinskött vs fläskkött

## Upplägg

- Svensk studie (2023)
- 17 vildsvin (VHA), 3 tamsvin
- pH
- Fett
- "Sensorik"

## Resultat

Vildsvin högre pH

- Vildsvin fetare (im.)
- Vildsvin mer Omega-3
- Gyltor godast





A close-up photograph of a whole roasted duck on a metal spit, positioned in a dark pan. The duck's skin is a rich, golden-brown color, glistening with oil. The pan is filled with bubbling oil, and the background is dark and textured. The text 'Tack!' is overlaid in the center of the duck.

Tack!

[jmalmsten@gmail.com](mailto:jmalmsten@gmail.com)

0735-6456664.