



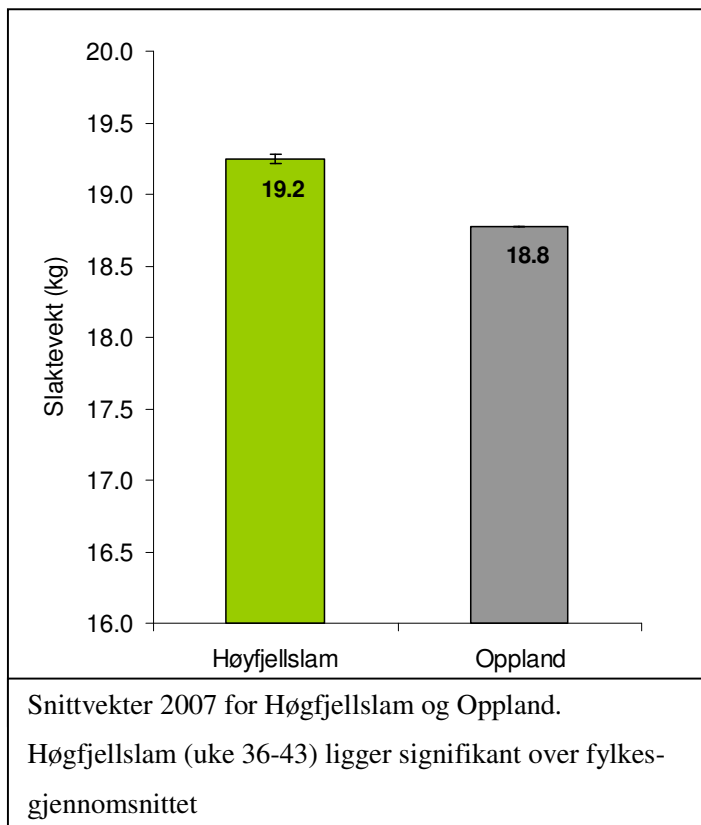
Høgfjellslam fra Nord-Gudbrandsdal: Kvalitet på produktet

[foreløpig rapport, mars 2008]

G. Steinheim, forsker

Institutt for husdyr- og akvakulturvitenskap, UMB

Dette er en kort og summarisk gjennomgang av produksjonsresultat - slaktevekt og kvalitet - hos de knapt 90 medlemmene i "Høgfjellslam" i år 2007 (merk: et nyinnmeldt medlem er ikke med i tallgrunnlaget), sammenliknet med gjennomsnitt på lands- og fylkesnivå. Slik er dette å betrakte som en foreløpig studie, vi vil seinere få tilgang på historiske slaktedata, men må i denne omgangen nøye oss med siste år. Med lengre tidsserier kan vi lettere gå inn i detaljer, og eventuelt komme med råd om justering i driftsoppleggene. Både Institutt for husdyr- og akvakulturvitenskap og "Høgfjellslam BA" har intensjoner om å fortsette samarbeidet i tida framover.



Alle sammenlikningene mellom Høgfjellslam og fylke/landet ga høyst signifikante forskjeller ved t-tester. I resten av rapporten kommenteres dette ikke.

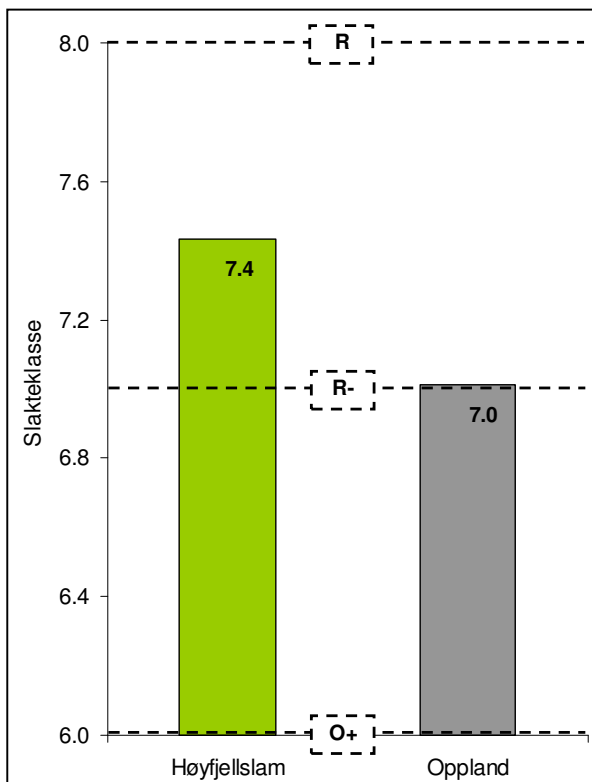
I datagrunnlaget bak oversiktene er det til sammen ca. 8400 lammeslakt.

Slaktevekter

Som forventet ut fra beiteforholdene (se rapport fra Institutt for Skog og Landskap) produserer medlemmene i Høgfjellslam BA (heretter kalt "Høgfjellslam") store og fine lam. Oppland er et av de beste sauefylkene våre, men Høgfjellslam ligger som vi ser signifikant over fylkessnittet i vektor for lam (figuren over).

Slakteklassifisering – EUROP

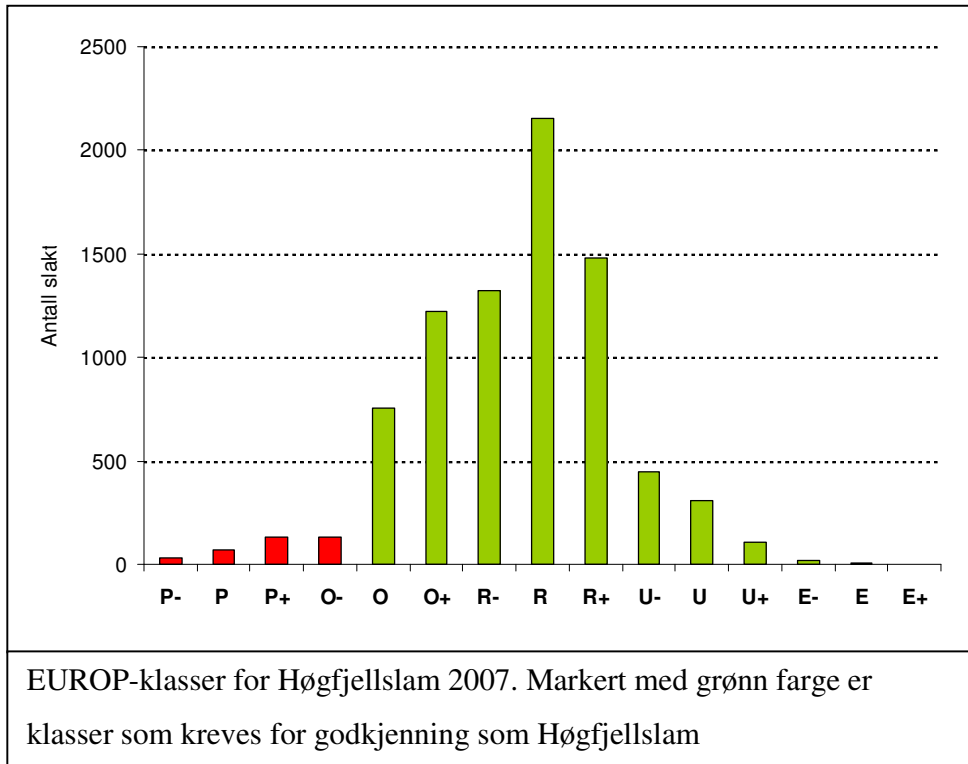
Klassen et slakt får sier mye om kjøttfylde og andre kvalitetsparametere som forbrukerne er opptatt av. Vi ser av figuren at høgfjellslam leverer lammeslakt med en bedre klassifisering enn fylket som helhet.



Høgfjellslam har bestemt at bare slakt klassifisert som **O** eller bedre skal kunne kalles "Høgfjellslam". Av fordelinga (se figur under) på ulike klasser er det klart at medlemmene kan levere de aller fleste slaktene i uke 36-43 som "Høgfjellslam". Dette understreker at det er naturmiljøet sauebesetningene lever i som bestemmer resultatene – og at det her ikke snakk om å plukke ut et fåtall lam fra alle leverte for å slik lage en mer "kunstig" gruppering.

EUROP-klassifisering for høgfjellslam og hele fylket 2007. På figuren er det lagt inn hvilke verdier som tilsvarer ulike klasser. Høgfjellslam leverer slakt (uke 36-43) m/ signifikant bedre klasse enn fylket

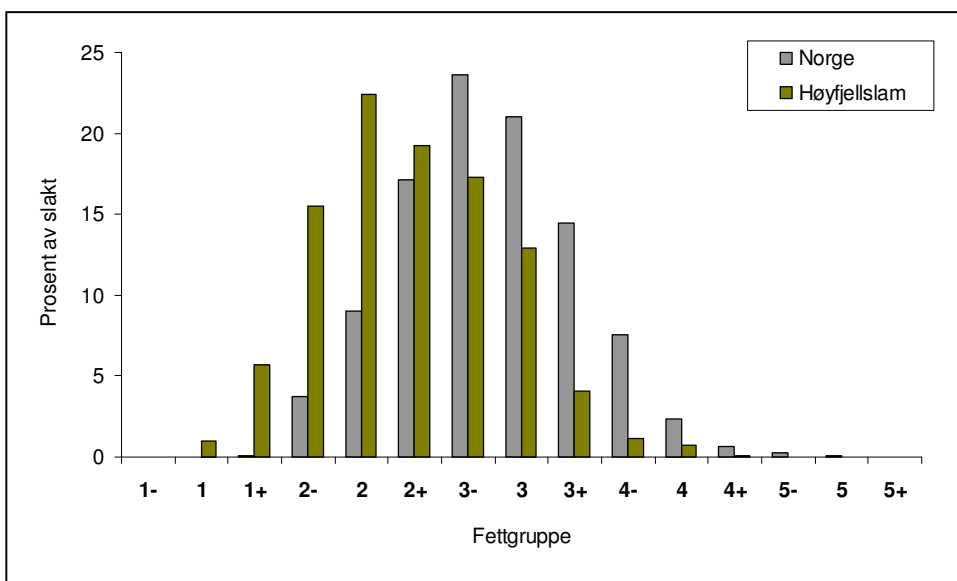
(EUROP, forts.)



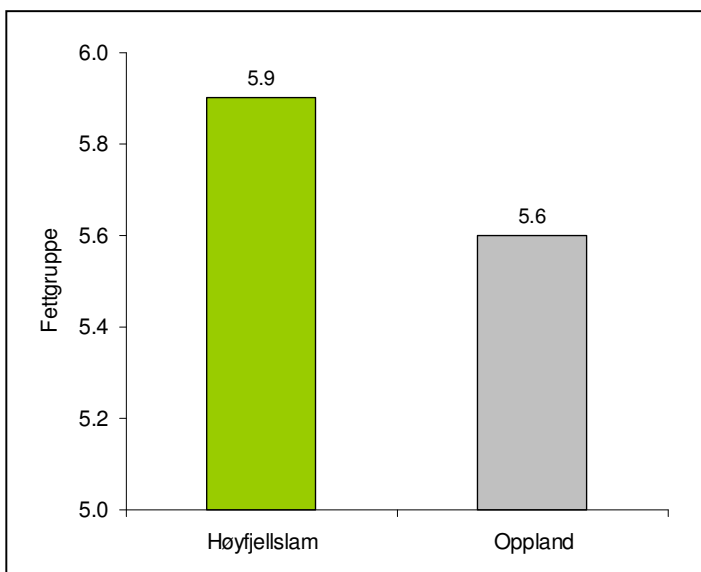
Fettgrupper

Forbrukerne ønsker ikke stykningsbiter med *mye* fett. Samtidig er et visst fettnivå ønskelig for å gi en optimal smak på lammekjøttet. Høgfjellslam har satt grensene for fettgruppe til mellom **1** og **3+**. Igjen ser vi at lam levert fra medlemmer i Høgfjellslam i det alt vesentligste havner innfor kravene (figur under); vi ser også av figuren at Høgfjellslam jamt over er magrere enn landsgjennomsnittet.

Sammenlikner vi gjennomsnitt for Høgfjellslam med snitt for *fylket* under ett ser vi at lam fra Høgfjellslam har en litt høyere fettklasse, dvs. er litt feitere enn snitt for Oppland(figur under).



Fordeling av lammeslakt i fettgrupper; for Høgfjellslam og for landet samla (2007). Godkjent for Høgfjellslam er fettgruppene **1 t.o.m. 3+**



Gjennomsnittlig fettgruppe for Høgfjellslam (uke 36-43) og Oppland 2007. Skala: 5.0 tilsvarer fettgruppe **2**, mens 6.0 tilsvarer gruppe **2+**