

# Stigende problemer med fede lam!

Jeg har i adskillige år talt og skrevet om at vi avlede mod federe og federe lam. Nu melder slagteriet Danish Crown endelig ud (artikel i Dansk Fåreavl).

Det går den gale vej med kvaliteten af dansk lam, hvis man skal tro Svend-Erik Svenningsen, formand for Leverandørforeningen ved Danish Crown. Og det skal man uden nogen tvivl.

Svend-Erik Svenningsen udtaler i Dansk Fåreavl:

*"Situationen med de mange fede lam er ikke overraskende – vi har set tendensen i flere år .... Men bare i år vil jeg anslå at danske lammeleverandører har tabt millionbeløb på, at udviklingen ikke er taget mere alvorligt på et tidligere tidspunkt."*

Jeg har i snart mange år påpeget:

- Dels at kunderne ønskede fedtfattigt lammekød (ligesom alt andet kød)
- Dels at flere faktorer fremmede fedtdannelsen – bl.a. klassificeringen, hvor der oftest følger mere fedt med jo højere klassificering lammene opnår og i nok endnu højere grad exteriør-bedømmelserne på dyrskuerne, hvor fårekonsulent Richard Andersen har påvist at jo højere bedømmelse, desto mere fedt. Nogle af topscorerne var rene fedtbjerg.
- Dels at der mangler forskning omkring fodring af forskellige racer får, forskellige opfodringssystemer, forskellige typer lam – forskellige krydsninger - hurtige/tidlige staldlam, stald/græsmarkslam (tilskuds fodring), rene græslam (efterårslam, fjordlam (lam der overvintret)).

(Svend-Erik Svenningsen siger dog at der er en række fodringsforsøg i gang)

- De enkelte avlere bruger stadig scanning af avlsdyr alt for lidt, måske fordi der mig bekendt ikke er gennemført kontrollerede forsøg, hvor man f.eks i en større besætning gennem nogle år deler besætningen i to grupper, hvor der i den ene gruppe udvælges avlsdyr efter scanningsresultater, medens man i den anden halvdel udvælger traditionelt. Hvordan vil udviklingen i de to besætningshalvdele komme til at gå? Kan man udvikle bedre slagtekroppe med mindre fedt.

Svend-Erik Svenningsen siger videre bl.a.:

- *"Der avlsudvikles stadig efter scanninger, men der mangler en påvist sammenhæng til den faktuelle slagtekrop...."*
- *"Til gengæld ignoreres de faktiske informationer om fede lam i avlsudviklingen"*
- *"Væddere sælges ofte på eller i forbindelse med dyrskuer ....Dermed bruger vi altså ofte fede væddere til den videre avlsudvikling."*
- *"Vi har flere produktionsformer i Danmark .... Men alligevel differentierer*

*rådgivningen ikke på proteinnormerne i foderet til færdigfodring – ej heller differentieres på proteinnormen efter lammenes alder.”*

- *”... Der er ikke lavet forsøg med og formidlet viden omkring foderdifferentiering på udvalgte racekombinationer.”*

Svend-Erik Svenningsen slutter med:

*”Hvis nogen får en opfattelse af at jeg mener, vi er langt bagud på både avlsudvikling og rådgivning på området – så har I helt ret!”*

*”Det er vigtigt at der iværksættes en målrettet indsats på at få frembragt og formidlet helt konkret og præcis viden, inden leverandørerne taber for mange penge, og forbrugerne får indtryk af at danske lam er for fede.”*

Når man ikke leverer sine lam til slagteri, men selv afsætter dem gennem for eksempel gårdbutik, har man problemerne langt tættere inde på kroppen. Er der en pakke koteletter med lidt for stor fedtkant (f.eks. 6 mm!), så er det den pakke der bliver tilbage i fryseren – fravalgt!

Sv.Ove Jørgensen