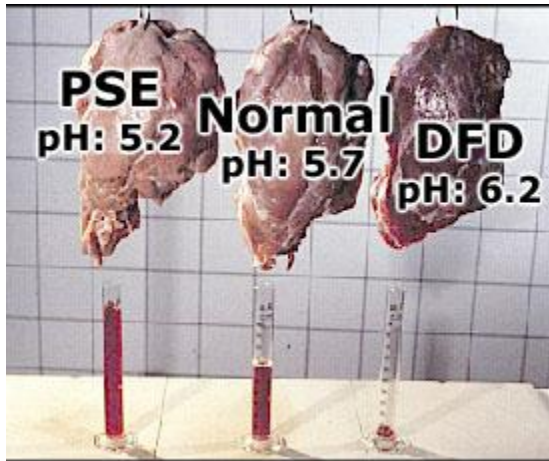


# ANIMAL ETHICS DILEMMA

AN INTERACTIVE LEARNING TOOL  
FOR UNIVERSITY AND PROFESSIONAL TRAINING

## DFD-kött

Dark, Firm och Dry (DFD)-kött är resultatet av utmattning och således en minskning av glykogeninnehållet före slakt. Detta orsakar höga pH-värden och som resultat får köttet en ökad förmåga att hålla vatten vilket ger det en torr och klabbig textur. Sådant kött är estetiskt oacceptabelt för många konsumenter och bakterieväxt är svår att förhindra, även under stränga sanitära förhållanden. Därför har köttet, även om det vakuumpförpackas, dålig hållbarhet och är föga smakligt.



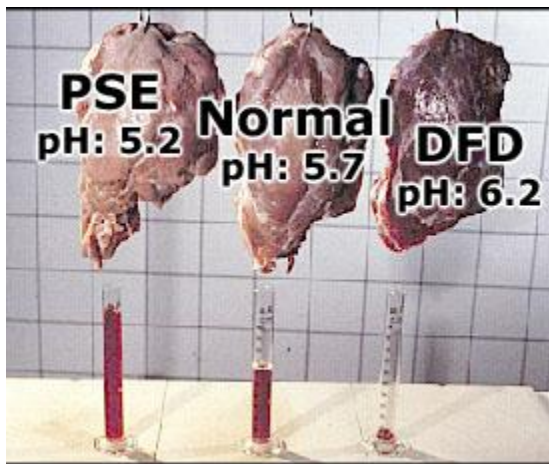
*Kött från grisar som blivit olika behandlade på slaktdagen vilket resulterar i olika kvalité som mäts via pH och vätskeförlust. Foto: DMRI*

# ANIMAL ETHICS DILEMMA

AN INTERACTIVE LEARNING TOOL  
FOR UNIVERSITY AND PROFESSIONAL TRAINING

## PSE-kött

Pale, Soft och Exudative (PSE) kött orsakas av att proteiner denatureras vid snabb pH-sänkning efter slakt och vid höjd slaktkroppstemperatur. PSE kött kommer ofta från djur som har fått en stressig hantering, men det har också befunnits vara ärftligt hos grisar. Det här köttet har dålig smaklighet och en minskad kapacitet att binda vatten.



*En minskning i pH-värdet kommer att ändra den elektriska laddningen mellan myofilament och följaktligen även avståndet mellan dessa (vattenhållande förmåga). Den vattenhållande förmågan ökar med ökat pH-värde. Foto: DMRI*