



KÖTTHANTERING

TORSTEN MÖRNER

Frågor om köttantering sänds till

Svensk Jakt, Viltreceptet, Skedhults säteri, 575 96 Eksjö.

Bäst efter på viltköttet

På många matvaror finns det alltid ett Bäst före-datum. Vi vill naturligtvis ha färsk och fräsch mat. Kött, ost och vissa andra livsmedel smakar däremot bättre om de lagrats en tid. Det gäller också viltköttet. För dessa produkter borde det finnas ett Bäst efter-datum!

Vällagrad herrgård. En krämig brie-ost. En välsmakande whisky. Ett djuprött gott rödvin. Alla dessa delikatesser har det gemensamt att de framställts i en kontrollerad process och sedan lagrats en kortare eller längre tid. Från början var de en enkel produkt som inte smakade så mycket, men som genom lagringen förädlats så att smaken blir mycket bättre.

Exempelvis är whisky inte whisky när den börjar lagras på ekfaten. Då är det ren sprit och blir whisky först efter cirka åtta års lagring, när färgen och smaken är den rätta.

Samma sak gäller faktiskt kött från däggdjur eller fåglar. Det nyligen döda djuret består inte av kött, utan av muskler som inte smakar speciellt mycket. Men genom lagringen, det vill säga när vi hänger köttet, blir det mörare samtidigt som det bildas en hel del smakämnen som gör smaken bättre. Musklerna har blivit kött.

Muskelceller består till cirka 75 procent av vatten, 20 procent protein, samt varierande mängd fett, kolhydrater (glukogen) och mineraler. När ett djur dör bryts det glukogen som finns uppslagrat i muskulaturen ner till mjölksyra



FOTO: JAN HENRICSON

Avgörande för om köttet ska kunna hänga lämplig tid är att jägarna är noga med hygien. Något som måste skötas redan i skogen när viltet tas ur, och som man måste ha i åtanke under hela processen.

och ATP. Musklerna stelnar i ett sammandraget och låst läge, det vi kallar dödsstelhet (Rigor mortis).

Köttet mognar

Mjölksyran innebär att muskulaturens pH sjunker från normala 7,2 till omkring 5,5. Det sänkta pH-värdet är positivt för köttets hållbarhet och bidrar till att köttet kan hänga i en lagringsprocess och även bli mörkt. I denna lagringsprocess omvandlas även en del av de proteiner som finns i musklerna till välsmakande och väldoftande föreningar.

Processen liknar det som sker med herrgårdskosten och andra delikatesser

där det också bildas goda smakämnen under lagringstiden. Moget kött luktar och smakar annorlunda än kött som fått hänga bara ett eller annat dygn. Precis som att herrgårdskosten smakar och luktar mer än den milda hushållsosten.

Denna mogningsprocess är inte samma sak som att köttet ruttnar. Skillnaden är att när kött mognar sker ett antal kemiska reaktioner som omvandlar köttet till en smakrik produkt, till skillnad från förruttnelse då muskulaturen "äts" av bakterier och jästsvampar. När dessa dör uppstår obehaglig lukt och smak från de döda mikroorganismerna.

Avgörande för att man ska kunna hänga köttet så det mognar, och inte ruttnar, är att man har god hygien under hela processen. Från passningen i skogen, under flåningsarbetet, samt under hängningen. Dålig hygien leder till att förruttnelsen startar tidigare och man kan inte hänga köttet.

När inträffar då Bäst efter-datumet?

När Bäst efter-datum inträffar beror på flera saker. Som tidigare nämnts är hygienen en viktig faktor. En annan är temperaturen, som styr hur snabbt den kemiska processen i muskulaturen ska ske. Under två grader är inte denna process igång. Vid högre temperaturer, över tio grader, går processen snabbt, men samtidigt finns vid varmare temperaturer risk för riklig växt av bakterier och jästsvampar, det vill säga förruttelse. Så det är bäst att hänga djurkroppen i temperaturer runt 3–6 grader, som i ett kylskåp.

Lukta på köttet

Viktigt att tänka på är luftcirkulationen. Stillastående luft kan innebära en risk då köttytan blir fuktig och därmed medger att bakterier kan växa till. För mycket luftcirkulation kan också bli ett problem då vi får en uttorkning av kroppsytan.

Att avgöra när Bäst efter-datum inträffat görs bäst genom att dagligen inspektera kroppen och lukta på köttet. När köttet mognar ändras lukten. Det gäller att känna igen lukten av moget kött och att kunna avgöra när det börjat ske en förruttelse.

Tekniska hjälpmedel, dygnsgradmätare, kan vara en hjälp för att avgöra hur länge köttet ska hänga. Men mätaren kan aldrig ersätta näsan, som är det viktigaste organet för att avgöra om köttet är färdiglagrat/hängt.

Om man inte har en dygnsgradmätare är tabellen t.h. en riktlinje för hur länge köttet bör hänga för att uppnå Bäst efter-datum. Efter detta datum kan köttet ätas direkt eller packas ner i frysen.



FOTO: TORSTEN MÖRNER

Om djuret skjutits med ett välriktat skott i hjärt-/lungtrakten kan det utan problem hänga med skinnet på. Skinnet skyddar mot uttorkning och förorening och kan flås av efter det att hängningstiden är klar.

Rekommenderade hängningstider vid olika temperaturer

2–5 grader 14 dagar

5–10 grader 7–10 dagar

10–15 grader 4–6 dagar

Över 15 grader 2–4 dagar

Sammantalet blir det 60 dygnsgrader i denna tabell.

I detta sammanhang finns det en annan viktig fråga – hur länge kan man hänga köttet? Vad händer om det hänger för länge? Blir det förstört? Börjar det ruttna? Eller torkar det ihop? Eller händer någonting annat? Avgörande för svaren på dessa frågor beror på om man får en förruttelse eller inte.

För om köttet inte ruttnar, så händer inte så mycket mer och det kan hänga

en viss tid till. Men efter att mognadsprocessen fullföljts blir köttet inte mer välsmakande eller mörare. Däremot torkar köttet långsamt i och med att vatten avdunstar.

Jag har hängt rådjur upp till sju veckor i cirka fem graders temperatur för att se vad som händer. Resultaten av mina begränsade studier visar att upp till 120–140 dygnsgrader händer inte så mycket, köttet förblir välsmakande och mört. Men kött som hängt runt 200 dygnsgrader börjar få en något från bismak som inte är angenäm.

Så rekommendationen blir att djuret ska hänga till dess att Bäst efter-datum uppnås, men därefter behöver det inte hänga så mycket längre. Köttet ska inte bli övermoget. □