

# FORBRUG AF SVINEKØD, OKSEKØD OG FJERKRÆ

## - TIL RÅDIGHED, INDKØBT - ELLER SPIST?

Hvor meget kød og fjerkræ spiser danskerne? Det er nemt at finde tal hos Danmarks Statistik, og derfor er det deres tal, som ofte bruges af pressen m.fl. Men Danmarks Statistiks tal er "til rådighed til forbrug", som opgøres populært sagt som produktion + import – eksport = mængden til rådighed til forbrug. Det er kød med ben, brusk m.v., og der er ikke taget hensyn til, at eksporten hovedsageligt er delstykker uden ben, og der er heller ikke taget hensyn til fraskær, stegesvind og det, der ikke bliver spist, fordi det ligger tilbage på tallerkenen eller bliver smidt ud efter nogle dage i køleskab. Det er altså forkert at bruge tallene fra Danmarks Statistik som udtryk for den mængde, vi spiser.

Hvis vi skal vide, hvor meget kød og fjerkræ der spises, så får vi det bedste bud fra den landsdækkende kostundersøgelse "Danskernes Kostvaner". Det tager desværre Fødevarainstitutet lang tid at opgøre tallene – de nyeste tal er for 2003-2004. Men et helt nøjagtigt svar på, hvor meget kød og fjerkræ danskerne spiser, har vi endnu ikke. Den teknologiske udvikling kan forhåbentlig forbedre registreringen af forbruget i fremtiden.

Kilde	Kg pr. person		
	Svinekød	Oksekød	Fjerkræ
Danmarks Statistik 2006 til rådighed til forbrug	45	28	22
"Danskernes Kostvaner 2000-2002" spist	41		10
"Danskernes Kostvaner 2003-2004" spist	42		9

I dette Nyhedsbrev vil vi forklare nærmere, hvad forskellige opgørelser for forbrug kan bruges til - og ikke mindst, hvad de ikke kan bruges til.

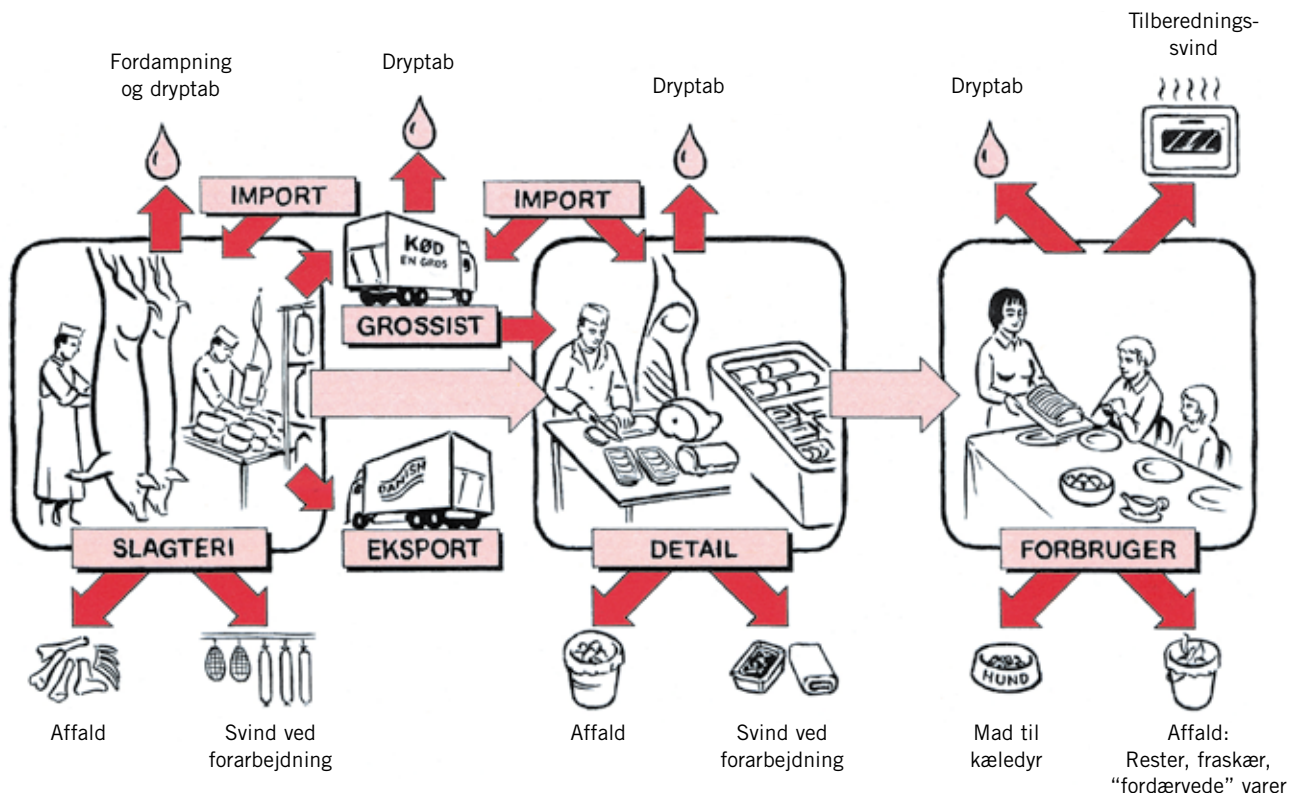


### TIL RÅDIGHED TIL FORBRUG

Danmarks Statistik beregner jævnligt kødforbruget som "til rådighed til forbrug". Det vil sige den samlede mængde kød – inklusiv ben, knogler m.v. – pr. indbygger.

Tallet fremkommer ved først at beregne den samlede mængde kød, der er til rådighed. Det vil sige den samlede produktion af kød i Danmark (inklusive ben og knogler m.v.), plus den importerede mængde og de lagre af kød, der er ved starten af perioden.

Dernæst beregnes den samlede anvendelse af kødet i form af den indenlandske anvendelse, eksporten og lagerbeholdningen ved udgangen af beregningsperioden. Den indenlandske anvendelse består dels af den mængde, der forbruges som fødevarer, dels den mængde, der bruges til fremstilling af dyrefoder og endelig af mængden, som går til industriel anvendelse. Mængden, der er til rådighed som fødevarer, er den indenlandske anvendelse, fratrukket forbruget til dyrefoder og industriel brug. Oplysningerne om produktionen og lagre fås fra slagteri-



er, virksomheder og de kontrollerende myndigheder, mens importen og eksporten fås fra udenrigshandelsstatistikken. Tallene for im- og eksporten omregnes til hele slagtekroppe. I den samlede produktion og det samlede forbrug er også medtaget den mængde, som producenterne skønsmæssigt selv forbruger af egne produkter og deres salg direkte til forbrugerne.

Ved beregningen er der ikke korrigeret for svind i husholdningerne. Det kan både være fraskær, der bliver kasseret før tilberedning, tilberedningssvind, tallerkensvind og rester, der bliver smidt ud direkte - eller efter en tur i køleskab eller fryser.

### Svinekød

Vi ved nøjagtig, hvor mange grise, der slagtes på slagterierne i Danmark, og vi ved også, hvor mange tons svine kroppe slagterierne forarbejder. Knap 90 pct. af den danske svinekødsproduktion eksporteres, hovedsageligt i deludskæringer og ofte uden svær og ben. Det er derfor svært at vide, hvor meget svinekød, der ender i danskernes maver via tallerkener, pølsevogne m.v. I opgørelsen er fratrukket den mængde af hoveder og tæer, der går til destruktion. Der er også andre dele af grisen, som ikke kommer til salg, men de er mindre væsentlige i opgørelsen.

### Fra slagteri til forbruger

Svinekød er en vare, der ændrer sig fra produktion til indtag - der sker et svind. Vi kender ikke svindet fra slagteri til forbruger, men på tegningen ovenfor kan man få et overblik over, hvor der kan forekomme svind.

De seneste beregnede mængder svinekød til rådighed til forbrug har ligget på 42,6 kg i 2006 og 44,6 kg i 2004 pr. indbygger, uanset alder. Hertil kommer godt 2 kg indmad, (lever, hjerte, nyre, tunge og mellemgulv). De små udsving i forbruget afhænger bl.a. af prisen på svinekød i forhold til andre kødtyper. Overordnet er der tale om en svagt faldende tendens i forbruget af svinekød. Den samlede mængde i 2006 er 45 kg svinekød, inklusiv indmad pr. person, svarende til lidt over 120 g svinekød om dagen.

### Okse- og kalvekød

Okse- og kalvekød opgøres som beskrevet ovenfor af Danmarks Statistik. Omkring halvdelen af den danske okse- og kalvekødsproduktion eksporteres. Imidlertid importeres der mere okse- og kalvekød, end der eksporteres, så Danmark er nettoimportør af oksekød.

De seneste beregnede mængder okse- og kalvekød til rådighed til forbrug har ligget på 26,8 kg i 2006 og 28,2 kg i 2004 pr. indbygger uanset alder. Hertil kommer ca. 1 kg indmad m.v. (lever, hjerte, nyrer, tunge, mellemgulv, hovedkød, hale og brisler). De små udsving i forbruget afhænger bl.a. af prisen på okse- og kalvekød i forhold til

andre kødtyper. Overordnet er der tale om en svagt faldende tendens i forbruget af okse- og kalvekød. Den samlede mængde i 2006 er 28 kg okse- og kalvekød, inklusiv indmad pr. person, svarende til lidt over 75 g om dagen.

### Fjerkræ

Fjerkræ opgøres som beskrevet oven for af Danmarks Statistik. Produktionen er opgjort i grydeklar vægt. Omkring 65 pct. af den danske fjerkræproduktion eksporteres, mens der også er en betydelig import af fjerkrækød.

De seneste beregnede mængder fjerkrækød til rådighed til forbrug har ligget på 21,7 kg i 2006, 23,1 kg i 2005 og 22,4 kg i 2004 pr. indbygger, uanset alder. De små udsving i forbruget afhænger bl.a. af prisen på fjerkrækød i forhold til andre kødtyper. Overordnet er der tale om en svagt faldende tendens i forbruget af fjerkrækød. Den samlede mængde i 2006 er på 21,7 kg fjerkrækød pr. person, svarende til knap 60 g om dagen.

### Andre kødtyper

Mængderne for fåre- og lammekød, hestekød og vildt til rådighed til forbrug ligger ret konstant på følgende pr. indbygger pr. år, uanset alder:

Fåre- og lammekød	1,3 kg
Vildt	0,7 kg
Hestekød	0,1 kg
<b>I alt</b>	<b>2,1 kg</b>

### Samlet kødmængde til rådighed til forbrug

Ifølge Danmarks Statistik er den samlede mængde kød og indmad til rådighed til forbrug i 2006 på 97 kg pr. person - svarende til ca. 260 g om dagen. Så meget kød er det helt umuligt for børn, kvinder og ældre at spise hver dag. Desværre er det ofte dette høje tal, der bliver brugt, når pressen eller ernæringseksperterne udtaler sig om danskernes kødforbrug. Det er også dette tal, som indrapporteres til Eurostat og bruges til sammenligning med andre lande. Men tallet er meget afhængigt af, om landet er importør eller eksportør af kød og fjerkræ. Danmark har som bekendt en meget stor eksport af svinekød – kødet eksporteres som afpudsede deludskæringer uden ben m.v., benene bliver i Danmark og tæller med i statistikken – men vi spiser dem ikke – dvs. at tallene er for høje.

### Danmarks Statistik 2006 til rådighed til forbrug

	Pr. år - ca.	Pr. dag - ca.
<b>Svinekød</b>	45 kg	120 g
<b>Oksekød</b>	28 kg	75 g
<b>Fjerkræ</b>	22 kg	60 g
<b>Andet kød</b>	2 kg	-
<b>I alt</b>	97 kg	260 g

## INDKØBT FERSK KØD

### Dansk Husstands-Panel og GfK

Når forbrugstallene fra Danmarks Statistik ikke er gode nok til at illustrere det reelle kødforbrug, kan vi undersøge tallene fra en metode, der måler senere i afsætningskæden. Analysebureauet GfK lader 2300 private husstande - et "mini-Danmark" - indsende en ugentlig rapport. Det er en dagbog, hvor den faktiske indkøbsadfærd registreres. Institutioner, kantiner, restauranter, pølsevogne og lignende er ikke medregnet. Husstandenes indberettede tal er anslået til at indeholde ca. 80% af det reelle indkøb. Tal for indkøb af fersk kød er inklusive vægten af ben, brusk, fedt og svær eller skind på en række udskæringer. Slagterpakker m.v. indeholder forskellige kødtyper. Yderligere kan nævnes produkter som medisterpølse, røgvarer og andet pålæg, hvor der ikke er taget højde for tilberedningssvind eller tilsætning af andre varer som mel, vand m.v. Kød på dåse og kød i færdigretter registreres ikke.

Med tallene fra GfK Husstands-Panel ved vi noget om, hvor meget den enkelte husstand indkøber af de forskellige kødtyper og til dels også hvilke udskæringer, det drejer sig om.

GfK måler derfor ikke det samlede forbrug, og tallene kan ikke sammenlignes med tallene fra Danmarks Statistik.

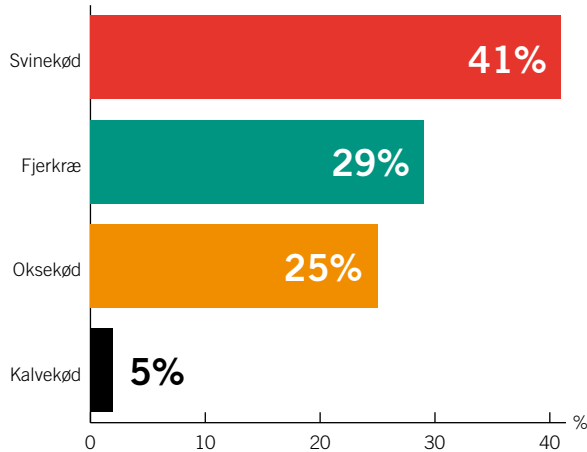
Yderligere har GfK registreret en række grunddata om husstandene - fx familietype, alder, erhverv og indkomst.

Det giver mulighed for at sammenstille indkøbsdata med informationer om selve husstanden.

Vi er i besiddelse af tallene fra GfK Husstands-Panel, der viser, hvor meget den enkelte husstand indkøber af **ferske udskæringer** af de forskellige kødtyper. Vi har til gengæld **ikke** tal for det, der købes af pålægsvarer til private husholdninger – og som tidligere nævnt dækker GfK ikke udespisning.

Fra Dansk Husstands-Panel 2006 ved vi:

Når forbrugerne køber **fersk kød**, fordeler det sig således på mængder:



Den samlede mængde **fersk kød** pr. person var på 24,5 kg, og det fordeler sig således:

Svinekød	ca. 10 kg
Fjerkræ	ca. 7 kg
Oksekød	ca. 6 kg
Kalvekød	ca. 600 g
Slagterpakker	ca. 275 g
Indmad	ca. 250 g



Ferske økologiske kødudskæringer er steget og udgør ved udgangen af 2006 1,4%. Der er sket en næsten eksplosiv stigning i 1. og 2. kvartal af 2007, så det nu udgør 2,1%. For økologiske svinekødsudskæringer er tallet på 0,8% i 4. kvartal af 2006, mens det er på 1,6% i 2. kvartal af 2007.

Hvis du vil vide mere fra undersøgelsen...

- Der købes mest kød i 4. kvartal og mindst i 3. kvartal
- Der købes mest svinekød i 4. kvartal. Svinekam til flæskesteg topper
- Der købes mest oksekød i 1. kvartal
- Der købes mest fjerkræ i 1. og 4. kvartal
- Husstande med 40-50 årige har det største forbrug af kød

- Kalkunforbruget er faldet og udgør nu under 1 kg pr. person pr. år
- 20% af svinekødet er hakket kød, og det mest købte er hakket kød med ca. 10% fedt – efterfulgt af den helt magre
- 62% af oksekødet er hakket kød

De mest købte udskæringer af svinekød er:

Hakket svinekød	20%
Svinekam, koteletter, medaljoner	20%
Svinebryst, ribbenssteg, revelsben	14%
Røgvarer som hamburgerryg og skinke	8%
Skinke, schnitzler, tern, strimler, mignon	7%
Svinemørbrad	7%
Nakkefilet, nakkekoteletter	5%

Men hvor stor en del af kødet, der reelt bliver spist, afslører denne metode stadig ikke.

## SPIST

### Fødevareinstituttets kostundersøgelse

Fødevareinstituttet – tidligere hed det Danmarks Fødevareforskning foretager løbende kostundersøgelser. Resultaterne er fra 2000-2002, hvor 4120 personer i alderen 4-74 år deltog og 2003-2004 med 1328 personer. Undersøgelserne er repræsentative for den danske befolkning.

Oplysninger indsamles på et 7 dages kostregistreringskema omhandlende alt, hvad personen har spist og drukket.

Kostundersøgelsen registrerer befolkningens forbrug af kød med fokus på blandt andet fedtindhold - men ikke specielt om det er oksekød eller svinekød.

Kødforbruget er registreret på svinekød og oksekød, når det gælder hele stykker kød, hvorimod hakket kød og kød i tern er opgivet uden opsplitning på kødtyper. Fx er frikadeller og hakkebøf i samme kategori. Charcuterivarer, forarbejdede kødprodukter og indmad indgår også i denne gruppe. Fjerkræ er registreret for sig.

Mængden af kød er desuden opgjøret som stykker eller skiver, hvilket giver stor risiko for usikkerhed. Der er dog et billedmateriale til at sikre mængdeangivelsen.

Der er ingen registrering af, om forbrugeren skærer fedtkanter og skindet fra kød og fjerkræ.

## Kød og kødprodukter

Ifølge "Danskernes Kostvaner 2000-2002" er indtaget af kød og kødprodukter pr. dag:

Piger 4-9 år	78 g
Piger 10-17 år	85 g
Kvinder 18-75 år	89 g
Drenge 4-9 år	93 g
Drenge 10-17 år	115 g
Mænd 18-75 år	141 g

Alle havde spist en eller anden form for kød i registreringsperioden. Kødforbruget øges med stigende alder indtil 35-44 år, og er størst blandt drenge/mænd inden for aldersgruppen.

Hvis du vil vide mere fra undersøgelsen...

- Så svarer det til 32,5 kg kød til kvinder og 51,5 kg til mænd om året
- I gennemsnit får voksne 113 g kød og kødprodukter pr. dag
- Mændene spiser 25% mere kød end kvinder
- Drengene i alle aldersgrupper fra 4-17 år spiser mere kød end pigerne
- Kvinder i gruppen 35-44 år spiser mest kød – 97 g pr. dag
- Mænd i gruppen 35-44 år spiser mest kød – 149 g pr. dag
- Det laveste indtag var 13 g eller derunder pr. dag hos 1% i gruppen af 45-54 årige kvinder
- Det højeste indtag var på 365 g eller derover pr. dag hos 1% i gruppen af 18-24 årige mænd

Ifølge "Danskernes Kostvaner 2000-2002" giver kød og kødprodukter kun 10% af energien i danskernes kost, men bidrager med væsentlige mængder af næringsstoffer, fx med 30% og derover af B12, zink, B1 og A-vitamin og med over 20% af protein, D-vitamin, niacin og selen. Kød er desuden en god kilde til jern. Jernindtaget i kostundersøgelsen er baseret på tabelværdier, som ikke tager hensyn til optagelighed og hæmjern – ikke hæmjern. Ifølge "Danskernes Kostvaner 2000-2002" citat: "Kvinder i den fødedygtige alder bør øge deres indtag af magert kød" – dette skyldes kødets indhold af jern – ca. 40% af

kvinder i den fødedygtige alder har lave eller manglende lagre af jern.

Nyeste tal

Ifølge tallene for 2003-2004, hvor der ikke er så mange deltagere, er tallene for indtag af kød og kødprodukter pr. dag:

Kvinder 18-75 år	89 g
Mænd 18-75 år	146 g

Gennemsnit for alle 116 g kød og kødprodukter

## Fjerkræ og fjerkræprodukter

Ifølge "Danskernes Kostvaner 2000-2002" er indtaget af fjerkræ og fjerkræprodukter pr. dag:

Piger 4-9 år	16 g
Piger 10-17 år	22 g
Kvinder 18-75 år	23 g

Drenge 4-9 år	17 g
Drenge 10-17 år	27 g
Mænd 18-75 år	31 g

Hvis du vil vide mere fra undersøgelsen...

- Så svarer det til ca. 8 kg fjerkræ til kvinder og ca. 11 kg til mænd om året
- I gennemsnit får voksne 27 g fjerkræ og fjerkræprodukter pr. dag
- Omkring 30% spiser aldrig eller meget sjældent fjerkræ
- Drengene og mænd i alle aldersgrupper spiser mere fjerkræ end piger og kvinder
- Kvinder i gruppen 25-34 år spiser mest fjerkræ – 27 g pr. dag
- Mænd i gruppen 25-34 år spiser mest fjerkræ – 35 g pr. dag
- Det højeste indtag var på 110 g eller derover pr. dag hos 1% i gruppen af 25-34 årige kvinder
- Det højeste indtag var på 184 g eller derover pr. dag hos 1% i gruppen af 25-34 årige mænd

Ifølge "Danskernes Kostvaner 2000-2002" giver fjerkræ og fjerkræprodukter kun 2% af energien i danskernes kost, men bidrager med væsentlige mængder af næringsstoffer f.eks. med 5% og derover af protein, niacin, B6-vitamin og selen.

Nyeste tal

Ifølge tallene for 2003-2004, hvor der ikke er så mange deltagere, er tallene for indtag af fjerkræ og fjerkræprodukter pr. dag:

Kvinder 18-75 år	24 g
Mænd 18-75 år	27 g
Gennemsnit for alle 26 g fjerkræ og fjerkræprodukter	

### Spist kød og fjerkræ i alt

Oplysningerne er baseret på Fødevareinstituttets kostundersøgelser:

Pr. person	Svinekød og oksekød	Fjerkræ	I alt
<b>2000-2002</b>			
Pr. år – ca.	41 kg	10 kg	51 kg
Pr. dag – ca.	113 g	27 g	140 g
<b>2003-2004</b>			
Pr. år – ca.	42 kg	9 kg	51 kg
Pr. dag – ca.	116 g	26 g	142 g

Tabellen nedenfor viser hvilke fødevarergrupper, der er de to bedste bidragsydere (grønne felter) med angivelse af det procentuelle bidrag. Røde felter repræsenterer bidrag, som er nul eller så tæt på nul, at bidraget er uden ernæringsmæssig betydning. Et "nulbidrag" kan skyldes, at gruppen ikke indeholder det pågældende næringsstof, som det er tilfældet med fx vegetabiliske fødevarer, der

ikke har noget naturligt indhold af vitamin B12. Et "nulbidrag" kan også skyldes, at der spises meget lidt af den pågældende gruppe. Gule felter angiver et mellem bidrag.

Kødgruppen leverer signifikante bidrag til vitamin A og D, B1, B2, niacin, vitamin B6 og B12 samt jern, zink og selen.

## "ANBEFALET" MÆNGDE KØD OG FJERKRÆ I KOSTEN

Ifølge "Danskernes Kostvaner 2000-2002" anses et dagligt indtag på 100 g tilberedt kød, fjerkræ og indmad for passende i en afbalanceret kost – til voksne. Kødet er uden ben.

Hvis du vil vide mere....

- Stegesvind er meget afhængig af centrumtemperaturen. Jo højere centrumtemperatur jo højere stegesvind. Det magreste oksekød, som steges rødt, har et stegesvind på ca. 15%. Magert svinekød fx mørbrad som steges rosa har et stegesvind på ca. 20%. Gennemstegt nakkefilet og kyllingeunderlår er på ca. 35%. Stegesvindet er mindre – helt ned til 5%, når kød er paneret – og højere, når kødet er fedt, fx har stegt flæsk og bacon et stegesvind på ca. 70%
- Ben og bruske udgør ca. 9% i en ribbenssteg, 30–40% i en svineskank og ca. 35% på et kyllingeunderlår
- Frikadeller, kødboller, farsbrød, forloren hare består af fars – dvs. kød rørt med løg, æg, mel og mælk. Ofte er godt halvdelen – ca. 60% kød – afhængig af opskriften

### Fødevarergruppernes bidrag af energi og næringsstoffer - "Danskernes Kostvaner 2000-2002"

Grupper	Energi	Kostfiber	Vitamin A	Vitamin D	Vitamin E	Vitamin B1	Vitamin B2	Folat	Vitamin B6	Vitamin B12	Folat	Vitamin C	Calcium	Fosfor	Magnesium	Jern	Zink	Jod	Selen
Mælk	10	●	●	●	●	●	38	●	●	29	●	●	42	25	●	●	●	30	●
Ost	4	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	18	●	●	●	●	●	●
Cerealier	28	54	●	●	●	32	●	●	●	●	22	●	●	22	26	32	22	18	18
Grønt	8	25	29	●	●	●	●	●	20	●	31	42	●	●	●	●	●	●	●
Frugt	8	●	●	●	20	●	●	●	●	●	●	48	●	●	●	●	●	●	●
Kød-fjerkræ	12	●	30	28	●	32	16	32	26	39	●	●	●	●	●	20	34	●	27
Fisk	1	●	●	41	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Æg	1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fedtstoffer	11	●	●	●	28	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Slik og is	8	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Drikkevarer	9	●	●	●	●	●	●	17	●	●	●	●	●	●	21	●	●	●	●



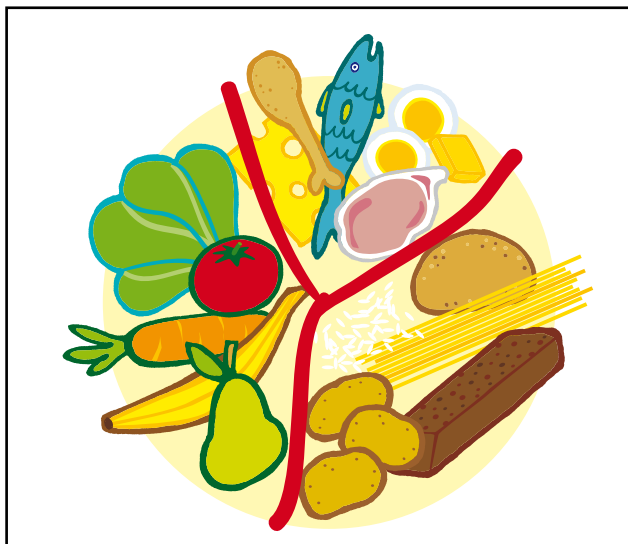
### Y-tallerkenen og Gi' madpakken en hånd

To enkle modeller fra Fødevarestyrelsen, som viser, hvordan sund kost kan sammensættes.

**Y-tallerkenen** model for den varme mad.

- 1/5 kød, fjerkræ, fisk, æg, ost og sovs
- 2/5 brød, kartofler, ris eller pasta
- 2/5 grøntsager (gerne 2 forskellige slags) eller frugt

Drikkevarer – vand eller mager mælk.

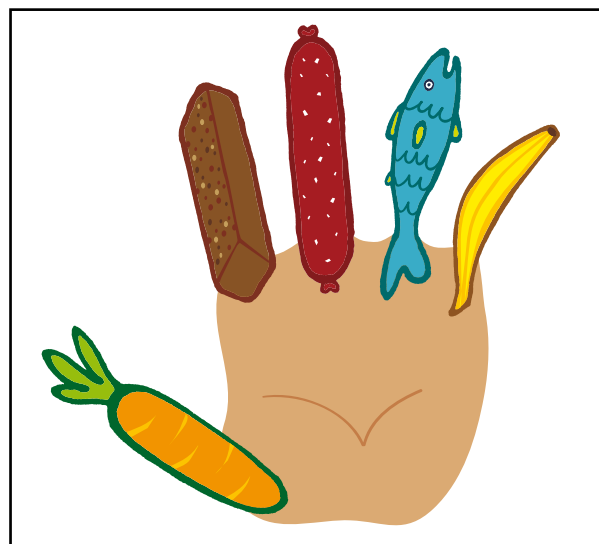


**Gi' madpakken en hånd** model for den kolde mad/madpakken.

Et frokostmåltid skal indeholde fem ting, ligesom fem fingre på en hånd:

- Grønt - gnavegrønt, salat eller pålæg
- Brød - helst rugbrød eller groft brød
- Pålæg - kød, ost eller æg
- Fisk - mindst en slags fiskepålæg
- Frugt - det friske og søde

Drikkevarer – vand eller mager mælk.



## DANISH MEAT ASSOCIATION

Axelborg, Axeltorv 3  
1609 København V  
Telefon 3373 2596

Ved fejl i den påførte adresse eller ved vedvarende adresseændring bedes du venligst sende en besked på [mj@danishmeat](mailto:mj@danishmeat) eller ringe på telefon 3373 2596.

Nyhedsbrev 22 kan bestilles og downloades på [www.diaetistforum.dk](http://www.diaetistforum.dk), eller det kan bestilles på telefon 3373 2596.



# www.DiaetistForum.dk

FORSIDE | ERNÆRING | VAREKUNDSKAB | OPSKRIFTER | MATERIALER | SIDSTE NYT | DIALOG

## VIGTIG MEDDELELSE

Nyhedsbrevet kan også downloades på [www.diaetistforum.dk](http://www.diaetistforum.dk) – under Materialer.

Nyhedsbrev 22 er den næstsidste udgave i trykt form. Fremover vil vi kun lave Nyhedsbrevet i en elektronisk version.

Ønsker du fortsat at abonnere på Nyhedsbrevet skal du derfor tilmelde dig på vores hjemmeside [www.diaetistforum.dk](http://www.diaetistforum.dk) - dette gælder selvfølgelig også for nye abonnenter.

## KENDER DU [www.diaetistforum.dk](http://www.diaetistforum.dk) ?

På hjemmesiden kan du altid finde nyttige oplysninger og faglig viden om ernæring, produkttegenskaber m.v. om kød, fjerkræ og æg.

Du kan desuden finde alle vores materialer og powerpoint-præsentationer til download.

Det er fx her du kan se mere om vores meget benyttede mini-plakater "Vidste du, at..." – de findes i dag i 8 udgaver til for-

skellige faggrupper. De 7 af miniplakaterne findes også i stor plakatudgave.



Et eksempel på powerpoint-præsentationer – som du kan finde på hjemmesiden.

