



Å stille spørsmål fører ofte til nye og bedre idéer. Har du en idé til en oppfinnelse? Bli med på Prosjekt Fantasi >>>



Fra forskningsmiljøene. En artikkel fra Nofima

# Reinsdyrkjøtt – det sunneste kjøttet

Reinsdyrkjøtt er sunnere enn kjøtt fra storfe og gris. Det er ikke bare på grunn av det lave, sunne fettinnholdet. Reinsdyrkjøtt har også et langt høyere innhold av vitaminer og mineraler.

[Wenche Aale Hægermark](#)  
journalist

En artikkel fra  
[Nofima](#)

9.8 2008 05:00

Helsefortrinnene med reinsdyrkjøtt henger sammen med at reinsdyr store deler av året er ute på milelange beiter, får mye fysisk aktivitet og spiser lav, lyng, urter og bær, som er proppfulle av antioksidanter.

Den antioksidantrike næringen fører dessuten til at kjøttet har mye lengre holdbarhet ved fryselagring enn husdyrkjøtt.

## Kautokeino topper

En omfattende undersøkelse gjennomført av Matforsk – Nofima Mat viser at områdene hvor reinsdyrene beiter påvirker antioksidantnivået i kjøttet.

I undersøkelsen ble kjøtt fra reinsdyr som hadde beitet i Kautokeino-området sammenliknet med reinsdyrkjøtt fra Røros.

Resultatet viste at kjøttet fra Kautokeino hadde betydelig høyere antioksidantnivå enn det fra Røros. Reinsdyrkjøttet fra begge områdene inneholder dessuten langt mer antioksidanter enn kjøtt fra husdyr.



(Foto: Petter Kittelsen, UMB)

## Samarbeid med New Zealand

Undersøkelsen er gjennomført på oppdrag av Reindriften's Utviklingsfond. Den viser et stort behov for flere studier, for enda grundigere å karakterisere gode helsebringende egenskaper i reinsdyrkjøtt.

Det er derfor satt i gang et samarbeidsprosjekt mellom norske forskere og forskere fra New Zealand, som er verdens største eksportør av viltkjøtt.

Ved Universitetet for miljø- og biovitenskap arbeider Ellen Triumf med sin masteroppgave, der hensikten er å finne helsefremmende komponenter i kjøttet avhengig av hvor dyrene kommer fra og hvordan de blir føret.

Hun vil være bindeleddet mellom forskningsmiljøene i Norge og New Zealand. På New Zealand har hun tidligere studert hjortekjøttets kvalitet.

## Nytt forskningsprosjekt på trappene

Nylig har Styret for forskningsmidler over reindriften's avtalen innvilget 700 000 kroner til et oppfølgingsprosjekt som starter høsten 2008. Der vil eventuelle endringer i reinsdyrkjøttets helsefremmende komponenter under kjølelagring og frysing bli kartlagt.

Videre vil prosjektgruppen jobbe med å finne optimale lagringsbetingelser og emballaseløsninger for ferskt reinsdyrkjøtt, for det ferske kjøttet er langt mer attraktivt enn frysevarer

Nettløsning: Ramsalt Media