



Let at tygge, men svært at sluge

en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød

Nissen, Nina Konstantin; Holm, Lotte; Sandøe, Peter

Publication date:
2009

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):
Nissen, N. K., Holm, L., & Sandøe, P. (2009). *Let at tygge, men svært at sluge: en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød*. Center for Bioetik og Risikovurdering. Projektrapport / Center for Bioetik og Risikovurdering Nr. 16



PROJEKTRAPPORT

LET AT TYGGE, MEN SVÆRT AT SLUGE

- en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige
aktørers opfattelser af neutralmarineret kød

Nina Konstantin Nissen

Lotte Holm

Peter Sandøe

CENTER FOR BIOETIK OG RISIKOVURDERING **16**

LET AT TYGGE, MEN SVÆRT AT SLUGE

- en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige
aktørers opfattelser af neutralmarineret kød

Nina Konstantin Nissen

Lotte Holm

Peter Sandøe

LET AT TYGGE, MEN SVÆRT AT SLUGE

- en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød

Nina Konstantin Nissen

Lotte Holm

Peter Sandøe

© Forfatterne og Center for Bioetik og Risikovurdering 2009

Projektrapport 16

En mere detaljeret version af denne rapport

(Projektrapport 16b) foreligger i elektronisk form

og kan findes på www.bioethics.life.ku.dk

eller fås ved henvendelse til

Center for Bioetik og Risikovurdering.

Rapportredaktion: Peter Sandøe og Geir Tveit

Grafisk design: Oktan, Peter Waldorph

Center for Bioetik og Risikovurdering

Rolighedsvej 25

1958 Frederiksberg C

bioethics@life.ku.dk

www.bioethics.life.ku.dk

INDHOLD

Baggrund / 5

Neutralmarinering i Danmark – en kort historik / 7

Fra traditionelt køkkenhåndværk til industriel produktion / 7

Neutralmarineret kød på de danske spiseborde og i food service / 8

Ingen bred debat, men spredte kritiske røster / 9

Undersøgelsens metoder / 11

Fokusgrupper med forbrugere / 11

Individuelle interview med øvrige aktører / 12

Transskribering, kodning og analyse / 13

Forbrugeres opfattelser af neutralmarineret kød / 15

Kendskab, gennemskuelighed og informationsbehov / 15

Spiseoplevelse / 15

Håndtering / 16

Sundhed og risiko / 16

Økonomi og ressourcer / 16

Naturlighed og unaturlighed / 17

Magtforhold og tillidsrelationer / 17

Sociale sammenhænge / 18

Forbrugernes uenighed og ambivalens / 18

Øvrige aktørers opfattelser af neutralmarinering / 21

Fremadrettede hovedpointer / 23

Referencer / 25

BAGGRUND

"Neutralmarineret" eller "naturel marinade" står der måske på pakken med kyllingebryst i supermarkedet, eller måske er svinekoteletterne i kantine på arbejde "kryddersaltede". I løbet af de senere år har neutralmarineret kød fundet vej til kølediske og food service¹ i Danmark. Denne nye teknologi i fødevarerproduktionen betyder, at befolkningen skal forholde sig til en ny type kød på tallerknerne.

Danske medier har de seneste år omtalt smagsmæssige, økonomiske og etiske spørgsmål vedrørende neutralmarineret kød. For eksempel har der været avisoverskrifter som "Vandkylling", hvor neutralmarinerede produkter kritiseres for at være "pumpet med vand" (Hvilsom 2006; Jydske Vestkysten 2005; Politiken 2006). Forbrugerorganisationer og fødevarercommentatorer har stillet sig kritiske over for neutralmarineret kød og over for markedsføringen af det neutralmarinerede kød (Søndergaard 2007), og i forlængelse heraf er der to gange rejst spørgsmål om neutralmarineret kød i Folketinget (Folketingets Lovsekretariat 2006; 2007).

Trods disse meningstilkendegivelser og tiltag har debatten om neutralmarineret kød generelt ikke været særlig omfattende i Danmark. Der har været tale om sporadiske indslag, og diskussionerne er primært blevet ført af nogle få aktører, især fødevarercommentatorer og forbrugerorganisationer. Andre aktører, som kunne forventes at have en mening om neutralmarineret kød, for eksempel kødbranchen, detailbranchen og food service, har ikke ytret sig i bemærkelsesværdig grad. Heller ikke almindelige forbrugere har ytret sig markant i den offentlige debat. En blindet smagstest viser, at forbrugerne foretrækker neutralmarineret kylling (Søndergaard 2007).

Denne rapport belyser, hvordan neutralmarineret kød opfattes af forbrugere samt andre aktører i Danmark. Den fokuserer på, hvordan forbrugere opfatter neutralmarineret kød som ny teknologi og

neutralmarineret kød som spiseobjekt. Derudover inddrages opfattelserne af neutralmarineret kød blandt en række andre aktører med særlige interesser i forhold til neutralmarineret kød: Kødbranchen, detailbranchen, food service og fødevarercommentatorer. Forbrugernes og de øvrige aktørers forskellige opfattelser af neutralmarineret kød sammenholdes, og rapporten munder ud i en diskussion af barrierer og muligheder for neutralmarineret kød i Danmark.

Rapporten bygger på en sociologisk, kvalitativ interviewundersøgelse, hvor der er lavet fokusgruppeinterview med forbrugere og individuelle interview med de øvrige aktører. Med denne kvalitative tilgang belyser undersøgelsen ikke udbredelsen af forskellige holdninger, men går derimod i dybden med at forstå indholdet og spændvidden i de forskellige aktørers opfattelser. Den sociologiske tilgang til undersøgelsen betyder, at andre perspektiver på neutralmarineret kød ikke er i fokus. Eksempelvis beskæftiger undersøgelsen sig ikke direkte med produktions- og afsætningsbetingelser, men den sociologiske analyse af opfattelserne af neutralmarineret kød har indirekte betydning herfor. Undersøgelsen tager afsæt i den madsociologiske forskningstradition, som beskæftiger sig med de sociale funktioner og kulturelle betydninger, der knytter sig til mad og måltider, herunder den særlige status, som kød indtager i forhold til andre typer mad. Undersøgelsen er sandsynligvis den første af sin art, da en litteratursøgning ikke har identificeret tidligere sociologiske undersøgelser af forbrugere eller andre aktørers opfattelser af neutralmarineret kød.

Den sociologiske undersøgelse af forbrugernes og andre aktørers opfattelser af neutralmarineret kød er en del af projektet 'Culinary meat improvement by marination technologies: quality and molecular mechanisms'. Projektet er finansieret af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri – FødevarerErhverv. De øvrige delprojekter er tekno-

1 Betegnelsen 'food service' dækker over institutioner, firmaer og steder, som tilbereder og serverer mad uden for private hjem. Dermed omfatter food service blandt andet restauranter og storkøkkener, og ansatte inden for food service kan både være kokke, økonomaer og andre.

logiske og naturvidenskabelige, mens det sociologiske delprojekt udspringer af et ønske hos fødevareremyndigheder og i fødevarebranchen om større kendskab til holdninger til neutralmarinering. Mens de øvrige delprojekter fokuserer specifikt på svinekød, beskæftiger den sociologiske undersøgelse sig med opfattelser af neutralmarineret kød i bred forstand. Dette skyldes, at forbrugerne og nogle af de øvrige aktører næppe skelner mellem de forskellige kødtyper, når de forholder sig til neutralmarinering, og at neutralmarinering af kylling er mere kendt end neutralmarinering af svinekød. De tendenser i opfattelserne af neutralmarinering, som undersøgelsen skal indfange, formodes dermed at gælde på tværs af de forskellige kødtyper.

NEUTRALMARINERING I DANMARK

– EN KORT HISTORIK

Før vi begiver os ud i undersøgelsen af forbrugeres og de øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød, er det på sin plads at slå fast, hvad neutralmarinering egentlig er. Denne beskrivelse af neutralmarinering bygger på oplysninger fra bøger, tidsskrifter, lovtekster og internettet samt fra interview med personer inden for kødbranchen og detailhandlen.

Fra traditionelt køkkenhåndværk til industriel produktion

Gennem årtusinder har mennesker på forskellige måder marineret kød, blandt andet ved at lægge det i saltlage. Historisk set har saltlagring været en vigtig metode til at konservere kødet. Ud over at forlænge dets holdbarhed har saltlagringen også haft effekt på kødets smag og tekstur (Boyhus 1998; Dörffler 2002).

I løbet af de seneste årtier har neutralmarinering vundet frem i Danmark som en industriel version af saltlagring. Neutralmarinering er en forarbejdningsmetode, som anvendes på rå udskæringer af kyllinge-, svine- og oksekød. Det er slagterierne, der foretager neutralmarinering. Det sker enten ved tumbling af kødet, hvor neutralmarinade centrifugeres ind i kødet, eller – som oftest – ved stiksaltning, hvor neutralmarinaden sprøjtes ind i kødet med nåle, som sikrer en jævn fordeling af lagen. Neutralmarinaden består primært af vand, salt og sukker, hvor først og fremmest saltet gør, at kødet opleves mere mørt og saftigt. Desuden kan der være tilsat en række andre stoffer, blandt andet antioxidanter, fosfater, natriumbicarbonat (bagepulver), majsstivelse og kartoffelmel samt forskellige syrer af citron, vin og eddike (E262, E301 og E331). Disse ingredienser tilsættes blandt andet for at hæmme harskning og bakterievækst samt for at forbedre smagen (Danish Meat Association 2006; Dörffler 2003; FoodSam 2007; Rosenvold 2006; Søndergaard 2007; ; Tørngren 2007; Tørngren et al. 2008).



Stiksaltning: Kødet kommer under stemplet, hvor nålene sprøjter neutralmarinade ind i det (Foto: Mari Ann Tørngren, Slagteriernes Forskningsinstitut, Danish Meat Association)



Tumbling: Kødet ligger i neutralmarinade i en beholder, som vender rundt og tumbler kødet (Foto: Mads Armgaard, Danish Meat Association)

På slagterier i Danmark tilsættes typisk omkring 5-15 % neutralmarinade i forhold til kødets oprindelige vægt, mens importeret kød ofte har en højere tilvækst (Danish Meat Association 2006; FoodSam 2007). Der findes ikke regler for, hvor meget vand, salt og sukker, der må tilsættes kød (Søndergaard 2007).

Til gengæld er der krav om, at det skal fremgå af varebetegnelsen, at kødet er neutralmarineret (Fødevarerdirektoratet 2004, §16). Neutralmarineret kød markedsføres i Danmark under forskellige betegnelser som 'neutralmarineret', 'naturmarineret', 'naturelmarineret', 'naturel', 'letsaltet', 'kryddersaltet', 'marineret' og 'marineret for saft og smag' (Danish Meat Association 2006; Dörffer 2003; Søndergaard 2007). Det skal anføres i varedeklarationen, hvad der er tilsat, og hvor store andele vandet og saltet udgør (Fødevarerdirektoratet 2004, §17 og §28). En stikprøvekontrol af kyllingefileter foretaget af Fødevarestyrelsen i 2006 viste, at 38 % af de testede fileter indeholdt mere vand end deklareret (Søndergaard 2007).

Når kødet neutralmarineres, skifter det status fra at være fersk til at være forarbejdet eller tilberedt, og det kommer dermed under en anden lovgivning. Der er lavere told, mindre kontrol og færre krav om datomærkning for forarbejdet kød end for fersk kød. Dette er en vigtig grund til, at en stor del af det importerede kød i Danmark - især frosne kyllingefileter - er neutralmarineret (Søndergaard 2007).

Der kommer i dag store mængder neutralmarineret kød til Danmark fra udlandet, og samtidig neutralmarinerer slagterier i Danmark kød til både hjemmemarkedet og eksportmarkeder, blandt andet Sverige, Storbritannien, Østeuropa og Asien (Søndergaard 2007). Danske slagterier har taget ideen om industriel neutralmarineret kød til sig fra udlandet, dels for at være konkurrencedygtige i forhold til det importerede kød, og dels fordi udenlandske aftagere af dansk kød har efterspurgt neutralmarineret kød.

Kødproducenter og -forhandlere har fået øje for, at neutralmarineret kød er særligt anvendeligt i forhold til kød, der i sig selv er tørt eller sejt, eller som ikke smager af så meget. Dette gælder for svinekød, hvor der gennem de seneste årtier i Danmark er fremavlet dyr, som giver mere magert kød, for kyllinge- og hønsekød, hvor der kan anvendes kød fra æglæggende høns, og for oksekød, hvor der kan anvendes kød fra malkekvæg. Producenter og forhandlere kan ikke alene have økonomisk fordel af at anvende og forbedre kødty-

per, som ellers ikke kunne sælges som regulære stykker kød. De kan også have fordel af selve det, at produktionsprisen er lavere på neutralmarineret kød, fordi der tilføres vand. På den anden side er der også ekstra produktionsomkostninger forbundet med tumblingen og stiksaltningen.

Der eksisterer ikke præcise opgørelser over, hvor stor en andel af det kød, som produceres og importeres i Danmark, der er neutralmarineret. Men kødproducenter og Forbrugerrådets blad *Tænk* anslår, at mere end halvdelen af alle kyllingefileter produceret i Danmark er neutralmarinerede (Søndergaard 2007), og lignende tal formodes at gælde svinekød solgt til food service.

Neutralmarineret kød på de danske spiseborde og i food service

Indtil 1960'erne var kylling fornem søndagsmad i Danmark. Men søndagskyllingen blev afløst af fabrikskyllinger, der blev solgt frosne i foliebakker lige til at sætte i ovnen til nemme og hurtige måltider. En populær variant af disse var lørdagskyllingen, som udgjorde den første form for neutralmarineret kyllingekød i Danmark. I hælene på lørdagskyllingen er siden fulgt en lang række forskellige neutralmarinerede kyllingeprodukter, og neutralmarineret har medvirket til at skabe og opretholde kyllingens status som hverdagsmad, der både er billig og nem og hurtig at tilberede (Dörffer 2003; Søndergaard 2007). Neutralmarineret er således meget udbredt, når det gælder kyllingekød, der sælges til privatforbrugere gennem detailhandlen.

Også markedet for svinekød har ændret sig i løbet af de seneste årtier. Befolkningen i Danmark har traditionelt spist meget svinekød, men siden midten af det 20. århundrede er svinekødsproduktionen blevet udfordret af stigende efterspørgsel på magert kød. Det har betydet et omfattende avlsarbejde, således at svinekød i dag fås i mere magre udgaver end tidligere. Neutralmarineret anvendes på det magre svinekød for at gøre det mere saftigt, og neutralmarineret svinekød markedsføres i detailhandlen som gourmetprodukter, der er skabt og anbefalet af kendte kokke. Omfanget af neutralmarineret svinekød i detailhandlen er dog stadig begrænset, og det samme gælder oksekød.

Ud over at være landet på køkkenbordene i private hjem, er neutralmarineret kød i løbet af de seneste årtier blevet udbredt inden for food service i Danmark. Restauranter og især storkøkkener, som laver mad til blandt andet arbejdspladser, sygehuse og ældresektoren, anvender det således i

store mængder. Neutralmarinerede produkter har i sådanne sammenhænge den særlige fordel, at de er lettere at tilberede i store mængder, da de ikke kræver samme præcision med hensyn til stegetemperatur og -tid. Desuden tåler de bedre nedkøling og genopvarmning samt at blive holdt varme længe. Inden for food service er ikke kun neutralmarineret kyllingekød, men også neutralmarineret svine- og oksekød udbredt (Dörffer 2003).

Ingen bred debat, men spredte kritiske røster

Efterhånden som neutralmarineret kød har fundet vej til køkkenbordene og food service i Danmark, kunne man måske forvente, at den nye form for forarbejdet kød blev gransket og diskuteret blandt dem, der laver maden og ikke mindst spiser den. Hvis det har været tilfældet, er det foregået i stilhed. Der har ikke i medier og andre offentlige sammenhænge foregået nogen væsentlig og bred debat om neutralmarinering og om, hvorvidt man bør vælge eller ikke vælge neutralmarineret kød i forhold til andet kød.

Mens den brede debat om neutralmarinering er udeblevet, har enkelte aktører rejst skarp kritik af denne form for forarbejdning af kød. For det første har fødevarekommentatorer, forbrugerorganisationer og medier kritiseret selve det, at kød neutralmarineres (Hvilsom 2006; Jydske Vestkysten 2005; Politiken 2006; Søndergaard 2007). Blandt andet anfører de, at neutralmarinering dækker over kød af dårlig kvalitet, og at neutralmarinering ikke betyder forbedret spiseoplevelse, men at det tværtimod resulterer i vandet kød, der smager forkert eller af for lidt. For det andet har der været kritik af anvendelsen af betegnelsen neutralmarinering. Blandt andet har organisationen Danmarks Aktive Forbrugere anmeldt fjerkræslagteriet Rose Poultry for vildledende markedsføring, og i 2006 og 2007 blev der rejst spørgsmål om neutralmarineret kød og den vildledende markedsføring i Folketingets Udvalg for Fødevarer, landbrug og fiskeri (Folketingets Lovsekretariat 2006; 2007).

UNDERSØGELSENS METODER

Når hensigten er at belyse forskellige opfattelser af neutralmarinerings, er der behov for en metodisk tilgang, som giver mulighed for at indfange variationen i grundidéer, forestillinger og argumentationer hos aktørerne, og som samtidig kan rumme nuancerne i de enkelte aktørers opfattelser. Derfor er kvalitative interview anvendt som metode, dels i form af fokusgrupper med forbrugere og dels i form af individuelle interview med nogle af de øvrige aktører med særlige interesser i forhold til neutralmarinerings. Dette kapitel beskriver baggrunden for valget af metoder, samt hvordan empiriindsamlingen er foregået i praksis, og hvilket materiale den har resulteret i.

Fokusgrupper med forbrugere

Fokusgrupper er en interviewform, hvor flere personer interviewes samtidig, og hvor diskussion mellem deltagerne er central. Der er flere grunde til, at denne interviewform er valgt til undersøgelse af forbrugernes opfattelser af neutralmarineret kød. Tilstedeværelsen af flere interviewpersoner samtidigt i fokusgrupper giver mulighed for, at flere nuancer kommer frem, og at deltagerne ved at høre andres synspunkter bliver mere afklarede omkring egne synspunkter. Dette er særdeles relevant i forhold til et emne som neutralmarinerings, hvor deltagerne kan forventes at have ringe forhåndskendskab til emnet. Desuden formodes interviewpersonerne at føle sig mere trygge ved at være i selskab med andre, som heller ikke har stor viden om emnet. Og ikke mindst er en fordel ved fokusgrupperne, at de giver mulighed for inden for relativt kort tid og få interview at indsamle en stor mængde information om interviewpersonernes holdninger og opfattelser.

Der blev i alt gennemført fire fokusgrupper med forbrugere. Antallet var begrænset af de foreliggende ressourcer, men vurderedes at være tilstrækkeligt til at få en acceptabel oversigt over forskellige opfattelser af neutralmarinerings blandt forbrugerne. Seks til syv personer vurderedes at være et passende antal deltagere i hver fokusgruppe, til at diskussionerne kunne holdes i gang, og

alle kunne blive hørt. Ud fra erfaringer med at der ofte er et par stykker, som ikke dukker op, blev der inviteret ni personer til hver fokusgruppe.

Deltagerne blev rekrutteret gennem et analysebureau, som ringede til tilfældigt udtrukne personer og ved hjælp af et lille telefoninterview udvalgte personer, som blev inviteret til at deltage. Der blev i udvælgelsen taget hensyn til geografi og demografi. Desuden blev personer udelukket, hvis de havde deltaget i fokusgrupper inden for det seneste år eller arbejdede inden for fødevarerhverv, eller hvis de var vegetarer. Deltagerne blev oplyst om, at fokusgrupperne ville handle om mad, men ikke at de mere specifikt ville omhandle neutralmarinerings.

Deltagerne blev rekrutteret dels fra hovedstadsområdet og dels fra et landområde i Jylland, således at forbrugere fra både hovedstaden og provinsen og fra både by og land var repræsenteret i undersøgelsen. I sammensætningen af de enkelte grupper blev der desuden tilstræbt variation i køn, alder, civilstand og erhverv. Desuden skulle der i alle grupperne være deltagere med både ingen, korte og mellemlange videregående uddannelser. Personer med lange videregående uddannelser blev fravalgt ud fra den vurdering, at de ofte ville indtage en dominerende rolle i diskussionerne og få mindre velformulerede deltagere til at holde sig tilbage.

I september 2008 blev de fire fokusgrupper gennemført med i alt 27 deltagere, fordelt på mellem fem og otte personer i hver gruppe. Trods bestræbelserne på variation i udvælgelsen, var der blandt de personer, som mødte op til fokusgrupperne, en overrepræsentation af kvinder (17 kvinder og 10 mænd), mens variationen var passende i forhold til alder, civilstand og uddannelse. To af fokusgrupperne blev afholdt i hovedstadsområdet, og to blev afholdt i landområdet i Jylland. De blev gennemført om aftenen og havde hver en varighed på cirka 2 1/2 time.

Fokusgrupperne var semistrukturerede, og interviewguiden bestod primært i anvisninger til øvelser og til, hvordan diskussionen mellem deltagerne skulle stimuleres. Ud over den indledende

introduktion til interviewformen, præsentation af deltagerne og afslutning indeholdt interviewguiden fem tematiske blokke:

- *Madkultur bredt set og kvalitetsparametre i forhold til kød*
Deltagerne blev bedt om at diskutere, hvad der er afgørende for, om de synes, noget kød er godt eller dårligt. Herefter blev de bedt om i fællesskab at rangordne ti kort² med forskellige typer kød. Formålet med denne blok var at afdække, hvilke kvalitetsparametre der er vigtige for forbrugerne, når det gælder kød i bred forstand, samt at se, om deltagerne uopfordret talte om neutralmarineret kød, og hvordan de i givet fald vurderede det.
- *Forhåndskendskab og umiddelbare associationer til neutralmarineret kød*
Forbrugerne blev præsenteret for ordet 'neutralmarineret' og fik herefter tid til at skrive og fremlægge et par stikord med deres umiddelbare associationer til ordet. Desuden blev deltagerne opfordret til at fortælle, om de på forhånd kendte til neutralmarineret kød, og hvor de i givet fald kendte det fra.
- *Introduktion til neutralmarineret kød og smagsprøver*
Intervieweren gav en introduktion til neutralmarineret kød, herunder hvordan neutralmarineret kød foregår, hvad der tilsættes kødet, og hvilke hovedargumenter der er for at neutralmarinere. Deltagerne blev samtidig præsenteret for et billede af en maskine til neutralmarineret kød. Efter introduktionen blev deltagerne opfordret til at diskutere deres umiddelbare reaktioner på neutralmarineret kød. Herefter blev der serveret smagsprøver på neutralmarineret og ikke-neutralmarineret kød. Smagsprøverne var ikke blindede, da formålet var at indfange deltagerne spiseoplevelser forbundet med deres viden om, om kødet var neutralmarineret eller ej. Deltagerne fik hver serveret en halv kotelet af henholdsvis neutralmarineret og ikke-neutralmarineret svinekam. Desuden blev der fremvist et utilberedt eksemplar af koteletterne. Under smagsprøverne var der lejlighed til at tale om,

hvordan deltagerne oplevede kødet, blandt andet med hensyn til smag og tekstur. Efterfølgende blev der udleveret fire kort³ med nogle af de samme typer kød som ved rangordningsøvelsen i første blok, men denne gang var kødet betegnet som neutralmarineret. Deltagerne blev bedt om i fællesskab at placere de nye kort i forhold til den tidligere rangordning af kødet. Formålet med denne øvelse var at se, hvordan neutralmarineret kød rangordnes i forhold til andet kød.

- *Opfattelser af neutralmarineret kød i forskellige sociale sammenhænge*
Deltagerne fik udleveret ti kort med forskellige sociale situationer, som de i fællesskab skulle placere i to bunker – én bunke med situationer, hvor de kunne forestille sig eller synes om, at der serveres neutralmarineret kød, og én bunke med situationer, hvor de ikke kunne forestille sig det eller ikke ville synes om det. Denne øvelse havde til formål at belyse, hvorvidt neutralmarineret kød vurderes forskelligt i forhold til forskellige sociale sammenhænge.
- *Opfattelser af forskellige aktører inden for neutralmarineret kød*
Deltagerne fik udleveret 12 kort, som de i fællesskab skulle placere i to bunker. De 12 kort var eksempler på aktører, som kan formodes at have en eller anden rolle i forhold til neutralmarineret kød, og deltagerne blev bedt om at sortere kortene efter, hvem de mente, neutralmarineret kød er henholdsvis godt og ikke godt for. Desuden var der tre åbne kort, hvorpå deltagerne kunne skrive yderligere aktører, som de ville placere i en af de to bunker. Denne øvelse havde til formål at belyse deltagerne vurdering af og holdninger til forskellige aktører.

Individuelle interview med øvrige aktører

For at forstå hvordan neutralmarineret kød har udviklet sig til at blive en udbredt forarbejdningsmetode i Danmark, og hvilke opfattelser der gør sig gældende i forhold til neutralmarineret kød, er det ikke alene relevant at beskæftige sig med forbrugerne, men også at inddrage andre aktører i fødevarekæ-

² Kortene havde billeder og tekst af følgende typer kød: 'Hel kylling', 'Kyllingefilet', 'Bacon', 'Svinesteg', 'Økologisk svinesteg', 'Pølser', 'Hamburgerryg', 'Maskinformet skinke', 'Hakket kød' og 'Oksesteg'.

³ De supplerende kort havde billeder og tekst af følgende typer kød: 'Neutralmarineret kyllingefilet', 'Neutralmarineret svinesteg', 'Neutralmarineret økologisk svinesteg' og 'Neutralmarineret oksesteg'.

den. Aktørerne har i kraft af deres placeringer i fødevarekæden forskellige roller i forhold til udviklingen af neutralmarinering og den status, neutralmarinering har i dag på fødevaremarkedet i Danmark.

Undersøgelsen blev indledt med en litteratur- og internetsøgning for at få et overblik over de forskellige led i fødevarekæden for neutralmarinering samt en fornemmelse af de overordnede holdninger til neutralmarinering, som fandtes i de forskellige led. Søgningen resulterede i kendskab til en række konkrete aktører i form af virksomheder, organisationer og personer, der beskæftiger sig med neutralmarinering. På den måde blev der fundet frem til, hvem det ville være relevant at interviewe for at belyse forskellige opfattelser af neutralmarinering i de forskellige led i fødevarekæden. Enkelte interviewpersoner blev valgt efter henvisning fra andre interviewpersoner.

Kvalitative, individuelle interview blev valgt som metode, fordi de giver mulighed for at nå en dybere indsigt i de grundidéer, forestillinger og argumentationer, som de enkelte aktørers holdninger bygger på, og fordi formålet var at få indsigt i den enkelte aktørs opfattelser. I enkelte tilfælde blev flere personer interviewet sammen, men det var som repræsentanter for samme virksomhed eller organisation og som sådanne talte de ud fra samme position i fødevarekæden og måtte forventes at have relativt ens opfattelser af neutralmarinering.

Der er i alt gennemført 13 interview med 19 interviewpersoner inden for kategorierne producercenter, forhandlere, food service, fødevarekommentatorer og ngo'er. Interviewene foregik i lokaler, som interviewpersonerne selv valgte, typisk i den virksomhed eller organisation, de repræsenterede. To interview foregik over telefonen. Interviewene blev gennemført i perioden fra maj til august 2008 og varede hver især 1-3 timer.

Interviewene var semistrukturerede, og med udgangspunkt i en fælles skabelon var der udarbejdet individuelle interviewguider til de enkelte interview. Skabelonen indeholdt, udover introduktion til interviewformen og afslutning, følgende blokke:

- Egne erfaringer med neutralmarinering (eksempelvis om og hvorfor/hvorfor ikke neutralmarinerede produkter produceres/sælges/ anvendes i virksomheden)
- Historien om neutralmarinering (eksempelvis hvordan neutralmarineret kød kom ind i virksomheden og/eller blev udbredt i Danmark)

- Fordele og ulemper ved neutralmarinering
- Oplevelse af den debat, der har været omkring neutralmarinering

Transskribering, kodning og analyse

Både fokusgrupperne og aktørinterviewene blev optaget som lydfiler og efterfølgende transskriberet. Desuden blev der lavet logbog over alle interview. Ved transskribering vil der altid gå nuancer tabt, men dette er søgt begrænset ved at tale er gengivet så ordret som muligt, og ved at udbrud, pauser og lignende er medtaget i udskrifterne. I anvendelsen af citater fra interviewene er teksten tilrettet, så den er mere læsevenlig, og der er anvendt dæknavne for at sikre deltagernes anonymitet.

Efter transskriberingen er interviewene gennemlæst, og på den baggrund er en række temaer identificeret. Derefter er interviewene læst igen og kodet i forhold til temaerne, samtidig med at nye temaer er tilføjet. Analysen og afrapporteringen er baseret på de identificerede temaer. På den måde er kodningsprocessen og analysen direkte styret af empirien. Kodning og analyse er gennemført af den person, som var interviewer og moderator i alle interview og fokusgrupper, hvilket må formodes at have bidraget til en bedre forståelse af interviewpersonernes udsagn.

FORBRUGERES OPFATTELSER AF NEUTRALMARINERET KØD

Kendskab, gennemskuelighed og informationsbehov

Af fokusgruppinterviewene viser det sig, at en stor del af de interviewede forbrugere slet ikke kender til neutralmarinering. De fleste af fokusgruppeditagere taler ikke på eget initiativ om neutralmarinering, og begrebet neutralmarinering vækker ikke genklang hos dem, når de præsenteres for det i løbet af fokusgruppinterviewene. Der er dog enkelte deltagere, som på eget initiativ taler om neutralmarineret kød, ofte omtalt som kød pumpet med vand. Desuden er der nogle deltagere, som genkender ordet eller fænomenet neutralmarinering, når de præsenteres for det i løbet af fokusgruppinterviewene. De genkender neutralmarinering, enten fordi de er stødt på ordet under indkøb eller i medier, eller fordi de har konkrete erfaringer med at tilberede og/eller spise neutralmarineret kød.

De fokusgruppeditagere, der ikke på forhånd kendte til neutralmarinering, har umiddelbart svært ved at forestille sig, hvad ordet betyder. Men uanset om deltagere på forhånd kender til neutralmarinering eller ej, går deres umiddelbare associationer til ordet neutralmarinering i negativ retning, og de oplever ordet som selvmodsigende, fordi de forbinder *marinering* med tilførsel af smag, hvilket står i modsætning til den anden del af ordet, *neutral*.

Flere af deltagere har erfaring med at tilberede og/eller spise neutralmarineret kød, men disse erfaringer beror på tilfældigheder eller fejltagelser. Det neutralmarinerede kød er blevet købt, fordi indkøberen ikke bemærkede, at det var neutralmarineret, eller ikke vidste, hvad neutralmarinering betyder. Ingen af deltagere har købt neutralmarineret kød, fordi de ønskede kød, der var forarbejdet på den måde, som neutralmarineret kød er. Desuden har deltagernes tidligere erfaringer med neutralmarineret kød udelukkende været negative, både når det gælder tilberedningen og spiseoplevelsen.

En del deltagere konstaterer, efterhånden som de i løbet af fokusgruppinterviewene får

mere viden om neutralmarinering, at de med al sandsynlighed har købt neutralmarineret kød uden at opdage det. De oplever det som frustrerende og negativt, at de ikke ud fra varebetegnelsen har kunnet gennemskue, hvad det er for noget kød, der er i pakkerne. De efterspørger ærlighed, åbenhed og oplysning om, hvad neutralmarinering er, og hvad de neutralmarinerede produkter indeholder. Deltagere mener, at forbrugere skal kunne vælge aktivt, hvad de spiser, og ikke forholdes informationer og blive snydt. Nogle deltagere påpeger, at de ville være mere positivt stemt over for neutralmarinering, hvis det fremgik tydeligere, at kødet er neutralmarineret, og hvad neutralmarineringen indebærer.

Spiseoplevelse

Fokusgruppeditagernes umiddelbare associationer til ordet neutralmarinering vedrører hovedsagligt kødets smag. Deres første indskydelser går i retning af, at neutralmarinering indebærer, at kødet er smagløst eller neutralt i smagen. Men efter at have fået smagsprøver synes de fleste imidlertid, at neutralmarineret kød smager bedre end andet kød. Der er kun enkelte, som ikke bryder sig om det neutralmarinerede køds smag, og de begrundet det med, at smagen for dem ikke er reel, og at kødsmagen ikke er kraftig nok.

Deltagere er i udgangspunktet ikke optaget af kødets mørhed og saftighed, og de associerer ikke umiddelbart ordet neutralmarinering med noget i retning af mørhed og saftighed; men smagsprøverne ændrer ved dette. Efter at have smagt kødet, er deltagere alle af den opfattelse, at det neutralmarinerede kød er mere mørt og saftigt end det, der ikke er neutralmarineret. Langt de fleste deltagere mener, at det neutralmarinerede køds mørhed og saftighed i høj grad forbedrer spiseoplevelsen. Enkelte deltagere mener dog, at der ikke er tale om den rigtige form for mørhed, og at mørheden og saftigheden ikke forbedrer spiseoplevelsen, snarere tværtimod.

Kødets udseende spiller ikke så stor en rolle i deltagernes tale om neutralmarineret kød som

smag, mørhed og saftighed. Men flere deltagere hæfter sig alligevel ved, at der er forskel på, hvordan neutralmarineret og ikke-neutralmarineret kød ser ud. De påpeger, at kødet ser pumpet og blankt ud, og nogle mener, at nålene afsætter spor i kødet ved stiksaltningen.

Håndtering

I fokusgrupperne taler deltagerne ikke uopfordret om håndtering af kødet. Men når de får oplyst, at neutralmarineret kød ikke så nemt bliver tørt, selv om man steger det længe og ved høj temperatur, er de efterfølgende optaget af, hvad det indebærer, at kødet kan tåle mere ved tilberedningen.

Nogle deltagere ser en fordel i, at man med neutralmarineret kød ikke behøver at tænke så nøje over, hvordan man tilbereder kødet, fordi det kan tåle mere. Fordelen ved ikke at skulle være så præcis og omhyggelig i madlavningen vurderes især at gavne mennesker, som ikke er så gode til at lave mad. Men det kan også komme personer til gode, som ellers godt kan lave mad, men indimellem gerne vil have kød, der med garanti er mørt og saftigt. Det kan for eksempel være til hverdag, hvor man kan være optaget af andre ting samtidig med madlavningen, eller når der grilles. Og ikke mindst kan det være tilfældet, når man skal have gæster og lave mad til mange.

Der er dog også nogle af fokusgruppedeltagerne, som afviser fordelene ved tilberedning af neutralmarineret kød. De mener, at de fleste mennesker godt kan finde ud af at tilberede kød, så man får en god spiseoplevelse, uden at kødet behøver være neutralmarineret – og at de, som ikke kan, bør lære det. Og de deltagere, der selv har erfaring med at tilberede neutralmarineret kød, mener, at det neutralmarinerede kød ligefrem er mere problematisk at tilberede. De fortæller om dårlige oplevelser med, at der kommer vand ud af det neutralmarinerede kød, når det steges. Desuden er nogle deltagere generelt kritiske over for forarbejdet kød og vil hellere selv tilberede kødet, uanset hvad der er nemmest, og hvilken type kød der er mest robust. De vil gerne selv sætte deres præg på kødet med forskellige smagsstoffer og grader af saltning. Desuden er de bekymrede for sundhedsrisici ved kødet og mener, at de bedre kan gennemskue, om kødet er af frisk, god kvalitet, hvis de kan se det reelle, uforarbejdede kød.

Deltagerne har generelt stor forståelse for, at storkøkkener, der laver mad til mange, anvender neutralmarineret kød, fordi det er nemmere at

håndtere. De peger på, at storkøkkenerne ellers kan få problemer med utilfredse kunder, der ikke synes, kødet er mørt og saftigt nok, og at storkøkkener har brug for råvarer, som er nemme at tilberede.

Sundhed og risiko

Kortsigtede risici som bakteriebårne sygdomme optager ikke fokusgruppedeltagerne særlig meget, men derimod taler de meget om, hvad neutralmarineret betyder for helbredet på lang sigt.

Deltagerne har en række konkrete forestillinger om negative konsekvenser, som de mener, indtagelse af neutralmarineret kød kan have på lang sigt. De mener, at neutralmarineret måske kan have betydning for udvikling af kræft, diabetes og allergi. Desuden har deltagerne mere diffuse og ukonkrete bekymringer om de langsigtede risici ved neutralmarineret, som handler generelt om, at stoffer, som tilsættes fødevarer, for eksempel ved neutralmarineret, måske på lang sigt kan have en eller anden form for negativ indvirkning på kroppen.

Deltagerne er særligt bekymrede for de helbredsmæssige konsekvenser af neutralmarineret i forhold til personer, som i forvejen er sårbare. Det gælder børn samt personer, som har en sygdom, der menes at kunne påvirkes af de tilsatte ingredienser i neutralmarineret kød, for eksempel kræftsyge, allergikere og personer med nyreproblemer. Desuden er fokusgruppedeltagerne bekymrede for, om personer, der spiser meget neutralmarineret kød, får proteiner nok.

Enkelte af deltagerne ser visse sundhedsmæssige fordele ved neutralmarineret. For det første foreslår nogle, at det kan være slankende og generelt godt for helbredet, hvis man ved at spise neutralmarineret kød får mere vand og mindre kød. Desuden overvejer nogle, om neutralmarineret kød kan forebygge kræft, fordi det indeholder antioxidanter, som menes at reducere risikoen for kræft. Og endelig fremhæver flere, at neutralmarineret kød kan medvirke til, at flere ældre undgår underernæring og får gode spiseoplevelser, fordi kødet er nemmere at tygge end andet kød.

Økonomi og ressourcer

Fokusgruppedeltagerne er meget optaget af prisen på neutralmarineret kød sammenlignet med tilsvarende kød, der ikke er neutralmarineret. Imidlertid mangler de viden om priserne, idet de

ikke bliver oplyst herom i fokusgrupperne, og de oplever det som svært selv at vurdere prisniveauet. Nogle deltagere vurderer, at det neutralmarinerede kød må være billigere end ikke-neutralmarineret. De mener, at en af ideerne med neutralmarineret kan være at holde priserne på kød nede, og at dette kan lade sig gøre, fordi der anvendes kødudskæringer som er af lavere kvalitet. På den anden side er der også mange af deltagerne, som mener, at det neutralmarinerede kød kan være dyrere end tilsvarende kød, der ikke er neutralmarineret, blandt andet fordi den ekstra forarbejdningsproces kan være fordyrende.

Ud over at deltagerne er usikre på og uenige i vurderingen af prisniveauet, er der også forskellige opfattelser af, hvad en eventuel prisforskel betyder for forbrugere. Mange af deltagerne er meget optaget af at spare penge, og de går derfor målrettet efter tilbud og billige varer. For dem kan muligheden for at spare penge være en vigtig grund til at vælge kød, der er neutralmarineret. Andre fremhæver til gengæld, at de ikke vil have produkter af dårlig kvalitet, selv hvis de er billige. De er afvisende over for, at pris skal afgøre valget af kød, og de mener, det er forkert at dække over dårligt kød ved at neutralmarinere det.

Mange af fokusgruppemedlemmerne udtrykker bekymring for, om forbrugerne betaler mere for neutralmarineret kød, end hvad rimeligt er. De synes, det er urimeligt og snyderi, hvis man betaler samme kilopris for tilsat vand som for kød, og hvis man betaler fuld pris for kød, der er af dårligere kvalitet, eller som svinder meget under tilberedningen.

Generelt fylder andre ressourcer end de rent økonomiske ikke ret meget i deltagerne tale om neutralmarineret kød. Enkelte deltagere foreslår imidlertid, at neutralmarineret kød kan være godt i forhold til bæredygtighed og miljø, fordi tilvæksten i neutralmarineret kød kan betyde, at der spises og produceres mindre kød. Andre mener derimod, at neutralmarineret kød kan være skadeligt for miljøet, fordi der med neutralmarineret produceres mere kød, og fordi forarbejdningsprocessen vurderes at være energikrævende. Desuden foreslås, at affaldsstoffer fra neutralmarineret kød måske kan være skadelige for miljøet.

Naturlighed og unaturlighed

Når fokusgruppemedlemmerne taler om neutralmarineret kød, dukker der hele tiden udtryk som falsk og uhyggeligt op, og omvendt omtales kød, der

ikke er neutralmarineret, som det rene, reelle, autentiske og naturlige kød. Med disse ord udtrykkes en grundlæggende opfattelse af neutralmarineret kød som en proces, hvor kødet går fra at være noget naturligt til at blive noget unaturligt, et kunstigt produkt.

Opfattelsen af neutralmarineret kød som unaturligt er for fokusgruppemedlemmerne generelt forbundet med noget negativt. Det opfattes som mere rigtigt at spise kød, der ikke er forarbejdet, end neutralmarineret kød, da både forarbejdningsprocessen og det færdige, neutralmarinerede produkt virker frastødende. De negative associationer til neutralmarineret kød hænger i høj grad sammen med, at det forarbejdede kød forbindes med sundhedsrisici, fordi fokusgruppemedlemmerne ikke ved præcist, hvad neutralmarineret kød indeholder, og om indholdsstofferne kan være sundhedsskadelige. Neutralmarineret kød, hvor kødet går fra at være noget naturligt til at være et unaturligt, kunstigt produkt, forbindes desuden med kvalitetstab og tab af værdier. Omvendt defineres naturlige, uforarbejdede fødevarer helt grundlæggende og automatisk som sunde eller uskadelige. Kød, som er produceret af små, lokale producenter, opfattes som mere naturligt, og også økologimærkning opfattes som symbol på og garant for naturlighed, hvorfor det tages som en selvfølge, at økologisk kød ikke er neutralmarineret.

Magtforhold og tillidsrelationer

I fokusgrupperne viser det sig, at deltagerne opfattelser af magtforhold og tillidsrelationer til andre aktører inden for neutralmarineret kød har stor betydning for, hvordan de opfatter neutralmarineret kød. Det handler om magt og afmagt samt tillid og mistillid i deres forhold til kødbranchen, detailbranchen, food service og fødevarermyndighederne.

Deltagerne er generelt af den opfattelse, at kødproducenter – primært slagterierne – neutralmarinerer kød for egen vindings skyld, uanset hvad det indebærer for forbrugerne. De mener, at kødproducenterne besidder en magtfuld position, hvor forbrugerne ikke kan gennemskue, hvad der foregår, og hvor nogle få virksomheder sidder på det meste af markedet og udnytter denne position til at gøre, hvad der tjener dem selv bedst.

Deltagerne mener også, at detailbranchen – primært supermarkederne – spiller en aktiv rolle i forhold til neutralmarineret kød, fordi supermarkederne efter deres vurdering kan udføre selve arbej-

det med at neutralmarinere kødet, og fordi de aftager og sælger det neutralmarinerede kød med det formål at tjene mere på det. De har ikke tillid til, at supermarkederne kun sælger kød af god kvalitet, samt at de oplyser tydeligt om, hvad det er for noget kød, og hvordan det er behandlet. Deltagerne efterspørger salgssteder, som de føler, de kan have tillid til, blandt andet mindre slagterbutikker og gårdsalg.

Selvom food service ligesom detailbranchen leverer mad direkte til forbrugerne, er fokusgruppedeltagerne mere pragmatisk indstillede over for anvendelse af neutralmarinering her. Når det gælder take-away-steder, kantiner og andre hurtige, billige spisesteder, accepterer deltagerne generelt anvendelse af neutralmarineret kød. Dette hænger sammen med, at det sådanne steder netop handler om hurtig og billig mad frem for høje forventninger til madens kvalitet. Også i forhold til madservice til ældre og syge borgere, er deltagerne generelt positive over for anvendelsen af neutralmarinerede produkter.

Når det gælder gode, dyre restauranter, er deltagerne til gengæld af den holdning, at det ikke er acceptabelt at servere neutralmarineret kød. Alligevel tror mange, at der serveres neutralmarineret kød på nogle af de gode, dyre restauranter. De mener, at kokkenes faglige stolthed givetvis gør det svært for dem at servere neutralmarineret kød, fordi de helst vil have rent kød at tilberede fra grunden, men at vigtigheden af kundernes tilfredshed med kødets mørhed og saftighed – og i sidste ende restaurantens indtjening – alligevel får dem til at servere det.

Sidst, men ikke mindst, oplever fokusgruppedeltagerne myndighederne som en vigtig aktør, der har en magtfuld position i forhold til neutralmarinering, og som det er vigtigt at kunne have tillid til. Deltagerne har ikke kendskab til den konkrete regulering på området, men udtrykker forventning til, at myndighederne opstiller regler for og kontrollerer fremstilling og salg af neutralmarineret kød. De mener, at fødevarermyndighederne har en vigtig opgave i at sikre, at kød på det danske marked er værd at spise og ikke er sundhedsskadeligt, samt at forbrugerne oplyses om, hvad kødet indeholder. Deltagerne har generelt tillid til, at myndighederne varetager denne opgave, og det medvirker til øget accept af det neutralmarinerede kød hos deltagerne. Nogle er dog af den opfattelse, at fødevarermyndighederne kunne gøre mere for at sikre, at forbrugerne bliver oplyst om neutralmarinering.

Sociale sammenhænge

Fokusgruppedeltageres holdninger varierer i høj grad i forhold til, hvor og med hvem det neutralmarinerede kød kan tænkes at skulle spises. Dette hænger sammen med, at kød tillægges forskellige betydninger, og at hensyn vægtes forskelligt i forskellige sociale sammenhænge. Der viser sig et overordnet skel mellem hverdag og fest, hvor forskellige ting er vigtige i forhold til hverdagsmad kontra festmad.

Mange af fokusgruppedeltagerne ser neutralmarineret kød som en løsning, når det gælder hverdagsmåltider. Dette kan være måltider, som spises og tilberedes hjemme, eller som enten købes ude på billige spisesteder, for eksempel på grill- og burgerbarer eller i kantinen på arbejde. Deres accept af neutralmarineret kød i hverdagskøkkenet hænger sammen med, at fokus i hverdagen er på faktorer som tid, penge og håndterbarhed. Der er dog også forbrugere, der er så optaget af helbredsrisici ved neutralmarinering, at de nødtigt ser neutralmarineret kød i hverdagens måltider. De mener, at de eventuelle helbredsmæssige risici forstærkes, hvis det neutralmarinerede kød spises hver dag.

Når det gælder mad til særlige anledninger, for eksempel gæstemad og mad på gode, dyre restauranter, er holdningerne til neutralmarineret kød helt anderledes end i forhold til hverdagsmaden. Som modsætning til hverdagsmaden er der ved gæstemad og festmad fokus på gode spiseoplevelser og naturlige, uforarbejdede råvarer af god kvalitet. Desuden skal gæstemad helst være tilberedt fra grunden af den, der serverer maden. Derfor hører neutralmarineret kød for mange ikke umiddelbart hjemme på festbordet, hverken derhjemme eller når man spiser ude. Alligevel kan mange af fokusgruppedeltagerne se fordelene i neutralmarineret kød som festmad, fordi det giver større sikkerhed for mørt og saftigt kød.

Forbrugernes uenighed og ambivalens

Blandt fokusgruppedeltagerne samlet set er der modsatrettede tendenser i opfattelserne af neutralmarinering, fordi de har forskellige meninger eller vægter argumenter for og imod forskelligt. Desuden er de enkelte deltagers opfattelser af neutralmarinering præget af ambivalens. Mange af dem fremfører modsatrettede synspunkter, når de taler om neutralmarinering, og ofte sætter de endda argumenter for og imod neutralmarinering

direkte op mod hinanden og understreger dermed den ambivalens, de føler. Ambivalensen – og den skepsis, som mange af deltagerne har – forstærkes af, at de mangler viden om, hvad neutralmarineret er, og ikke kan gennemskue, om kødet er neutralmarineret og hvorfor. Oplevelsen af ambivalens bliver dog til en vis grad håndteret ved, at neutralmarineret kød vurderes forskelligt i forskellige sociale sammenhænge. Deltagerne accepterer neutralmarineret kød i de sociale sammenhænge, hvor det passer ind i forhold til, hvad der her er vigtigt, mens de afviser det i andre sociale sammenhænge.

ØVRIGE AKTØRERS OPFATTELSER AF NEUTRALMARINERET KØD

De øvrige aktører er en bred skare af personer, virksomheder og organisationer, som repræsenterer forskellige positioner i fødevarekæden. Det drejer sig om producenter, detailhandel, food service, ngo'er⁴ og fødevarekommentatorer. Der viser sig ikke samme ambivalens hos de enkelte aktører som hos de interviewede forbrugere. På den ene side er nogle af aktørerne generelt positive og fremhæver fordele ved neutralmarinering, og på den anden side er andre aktører generelt kritiske over for neutralmarinering og peger på problemer. Dette skal ses i sammenhæng med, hvilke positioner i fødevarekæden de hver især repræsenterer.

Der er et stort overlap i, hvilke temaer forbrugerne og de øvrige aktører er optaget af, når det gælder neutralmarinering, og der er også mange ligheder i de synspunkter, der fremføres i forhold til de forskellige temaer. Men på visse punkter har nogle af aktørerne også helt andre syn på neutralmarinering end fokusgruppemedlemmerne.

Et af de punkter, hvor de øvrige aktører ser meget anderledes på neutralmarinering, er i forhold til sundhed og risiko. Mens fokusgruppemedlemmerne er optaget af potentielle, langsigtede helbredsrisici som kræft, diabetes og allergier, er de øvrige aktører mere optaget af risikoen for kortsigtede fødevarebårne sygdomme, forårsaget af bakterier som salmonella, campylobacter og lignende.

Også i forhold til økonomi og ressourcer er der forskel på fokusgruppemedlemmernes og de øvrige aktørers opfattelser. Mens ressourceudnyttelse som nævnt ikke får særlig stor opmærksomhed blandt fokusgruppemedlemmerne, er en del af de øvrige aktører meget optaget af, at neutralmarinering giver mulighed for at anvende udskæringer, som ellers ikke ville kunne sælges som regulære kødstykker. Nogle ser dette som en vigtig begrundelse for at neutralmarinere kød, fordi det er mindre miljøbelastende, og ikke mindst fordi det øger muligheden for indtjening. Omvendt er andre meget kritiske over for den øgede ressourceudnyttelse, fordi den efter deres opfattelse sker på

bekostning af kødkvaliteten.

De øvrige aktører adskiller sig desuden væsentligt fra fokusgruppemedlemmerne i deres syn på myndighedernes rolle. Flere af aktørerne mener, at myndighederne i høj grad har medvirket til, at neutralmarinering er blevet udbredt i Danmark. De er af den opfattelse, at regler og love på kødområdet er med til at fremme neutralmarineret kød. Neutralmarineret kød hører under lovgivningen for tilberedt kød, og her gælder ikke samme regler for mærkning om oprindelsesland og eventuel tidligere nedfrysning, og kødet er ikke underlagt samme bakteriekontrol som fersk kød. Flere producenter giver udtryk for, at lovgivningen gør det svært at producere kød, der ikke er neutralmarineret, fordi reglerne efter deres vurdering er urimelige og konkurrencen derfor ulige.

Nogle af de øvrige aktører er samtidig optaget af, at den overordnede samfundsudvikling har været medvirkende årsag til, at neutralmarinering har vundet frem i Danmark. De mener, at neutralmarineret kød er et eksempel på, at fødevarekvaliteten generelt er faldende i Danmark, og at der bliver stadig mindre variation i udbuddet af råvarer og retter. De ser dette som et kvalitetsforfald og værditab, som hænger sammen med samfundsudviklingen, hvor der bruges mindre tid og færre penge på mad.

Sidst, men ikke mindst, har de øvrige aktører en række ideer om, hvordan forbrugerne ser på neutralmarinering, og hvorfor de ser på det, som de gør. Aktørerne er generelt optaget af, at forbrugerne ikke ved nok om mad. Der er imidlertid vidt forskellige opfattelser af, hvad dette indebærer. På den ene side mener en del af aktørerne, at forbrugernes manglende viden om mad er årsag til, at neutralmarineret kød er blevet udbredt i Danmark. Flere mener, at de som fagpersoner har et medansvar for at lære forbrugerne, hvad der adskiller gode og dårlige fødevarer. På den anden side mener andre, at forbrugernes manglende viden om fødevarer er årsag til, at de ikke køber så meget neutralmarineret kød, som de ellers ville gøre.

⁴ De relevante ngo'er er primært forbrugerorganisationer.

Nogle af aktørerne med denne holdning ser det som deres opgave at udbrede budskabet om, at neutralmarineret kød giver en god spiseoplevelse og har en række andre fordele. Andre har til gengæld ikke mod på at gå aktivt ind i kampen for at gøre forbrugerne opmærksomme på fordelene ved neutralmarinering, fordi det efter deres vurdering er svært at komme igennem med budskaberne, når emnet er kompliceret, og der har været kritiske røster i medierne.

FREMADRETTEDE HOVEDPUNKTER

På baggrund af undersøgelsen af forbrugeres og andre aktørers opfattelser af neutralmarineret kød kan der fremdrages nogle hovedpunkter i forhold til, hvad der fremadrettet er vigtigt at forholde sig til, når det gælder forbrugeres og andre aktørers opfattelser af neutralmarineret kød:

- **Betegnelsen *neutralmarineret* er problematisk**

Forbrugerne og nogle af de øvrige aktører oplever betegnelsen *neutralmarineret* som meningsløs og misvisende, og ordet giver dem ingen positive associationer.

Der er brug for en mere præcis og forklarende betegnelse for at tilfredsstille ønsker om åbenhed og klarhed omkring, hvad neutralmarineret kød er.

- **Åbenhed er vigtig**

Forbrugerne og nogle af de øvrige aktører savner information om, hvad neutralmarineret er, hvorfor kød neutralmarineres, og hvilket kød der er neutralmarineret.

Der er brug for tydeligere mærkning og mere oplysning for at fjerne det ubehag ved neutralmarineret kød, som skyldes, at neutralmarineret opleves som noget fordækt.

- **Sundhed og risiko er afgørende**

Forbrugerne er bekymrede for potentielle helbredsrisici forbundet med neutralmarineret, og dette er helt afgørende for deres vurdering af neutralmarineret kød. De er bekymrede for langsigtede, ernæringsrelaterede sygdomme som kræft, diabetes og allergier, men er derimod ikke optaget af risikoen for fødevarerrelaterede sygdomme forårsaget af bakterier, sådan som de øvrige aktører er. Forbrugerne er ikke opmærksomme på, at det er særligt vigtigt at gennemstege neutralmarineret kød, og at tilsætning af salt bør begrænses.

Der er brug for at oplyse forbrugerne om kort- og langsigtede helbredsrisici ved neutralmarineret for at fjerne ubegrundede bekymringer og gøre opmærksom på reelle risici.

- **Neutralmarinerede produkters status er tvetydig**

Blandt forbrugerne og de øvrige aktører har neutralmarineret kød tvetydig status. På den ene side går associationerne i retning af festmad, fordi det neutralmarinerede kød er garanteret mørt og saftigt. På den anden side går associationerne i retning af lavkvalitetsmad, fordi der kan være tale om billige råvarer, og fordi neutralmarineret kød er forbundet med en industriel forarbejdningsproces.

- **Opfattelsen af neutralmarineret kød afhænger af social sammenhæng**

Forbrugerne og de øvrige aktører opfatter neutralmarineret kød forskelligt i forhold til forskellige sociale sammenhænge. Om de opfatter neutralmarineret kød som acceptabelt eller ej, afhænger i høj grad af den sociale sammenhæng, det skal indgå i. Der drages skel mellem hverdag og fest, men på grund af kødets tvetydige status, er neutralmarineret kød ikke entydigt enten hverdagsmad eller festmad.

- **Forståelse for anvendelsen af neutralmarineret kød under særlige forhold**

Forbrugerne og de øvrige aktører har forståelse for, at der anvendes neutralmarineret kød i situationer, hvor særlige hensyn gør sig gældende. Det gælder eksempelvis mad til ældre og syge og i storkøkkener, hvor madlavningen skal gå stærkt og økonomien er stram. Forståelsen for de særlige hensyn overskygger i disse tilfælde den skepsis, som mange forbrugere og nogle af de øvrige aktører ellers har over for neutralmarineret.

REFERENCER

Boyhus, Else-Marie (1998): Grisen – en køkkenhistorie. København: Gyldendal.

Danish Meat Association (2006): Marineret oksekød kræver nye stegevaner.
http://www.danishmeat.dk/Forside/publikationer/Ny_viden_om_s/2006/Nr__2/Marineret_oks.aspx
(læst 5. marts 2009).

Dörffer, Margit (2002): Marinering af kød – mere end kulinarisk variation?
http://www.danishmeat.dk/Slagteri_og_Foraedling/Produktkvalit/Spisekvalitet/Publikationer/Marinerin_g_af.aspx (læst 5. marts 2009).

Dörffer, Margit (2003): Marineret kød – en udfordring til det ferske?
http://www.danishmeat.dk/Slagteri_og_Foraedling/Produktkvalit/Spisekvalitet/Publikationer/Marineret_koe.aspx (læst 5. marts 2009).

Folketingets Lovsekretariat (2006): Spørgsmål S 4152. Folketinget, 2. maj 2006.

Folketingets Lovsekretariat (2007): Spørgsmål 32. Folketinget, 5. december 2007.

FoodSam (2007): Marinering af kød.
http://www.foodsam.dk/data/files/fakta_om/fakta_om_kod/18_Marinerin_g_af_kod_august_2007.pdf
(læst 21. februar 2009).

Fødevarerdirektoratet (2004): Vejledning om mærkning af fødevarer af 1. maj 2004.
<http://www.foedevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/22A1C4FE-4759-477E-941D-8DE213D08016/0/mrkningsvejlny.pdf> (læst 21. februar 2009).

Hvilsom, Frank (2006): Kød bliver pumpet med vand. Politiken 19/04-2006.

Jydske Vestkysten (2005). Vandkylling på menuen. 23/-2005.

Politikken (2006): Land- øh ... Vandkylling. 23/04-2006.

Rosenvold, Katja (2006): Mørt kød med mekanisk mörning og marinering. Ny viden om oksekød (Slagteriernes Forskningsinstitut) 3 (1): 1-2.

Søndergaard, Marianne (2007): Tema: Kyllinger. Tænk 80: 26-33.

Tørngren, Mari Ann (2007): Spisekvalitetsforsøg: Betydning af råvarekvalitet, lagesammensætning og sprøjetilvækst for spisekvalitet og robusthed af marineret svinekød (Fase 2). Rapport DW 45549. Slagteriernes Forskningsinstitut.

Tørngren, Mari Ann; Gunvig, Annemarie og Blom-Hanssen, Jesper (2008): Betydning af lagesammensætning, detailpakning og displaytid for spisekvalitet og holdbarhed af marineret svinekød (Fase 3). Rapport DW 43850. Slagteriernes Forskningsinstitut.

CENTER FOR BIOETIK OG RISIKOVURDERING

Rolighedsvej 25
1958 Frederiksberg C
www.bioethics.life.ku.dk