

Efterspørgsel efter forældredyr i Holland kan halveres

Hvis skiftet til 1-stjerne af Beter Leven kvalitetsmærket bliver en succes, vil det få stor betydning for resten af kæden. For eksempel bliver antallet af forældredyr, der er nødvendige for den hollandske efterspørgsel efter rugeæg, halveret. Det oplyser Rabobank i en opdatering om slagtekyllinger.

Med en vellykket overgang til slagtekyllinger med 1-stjerne af Beter Leven kvalitetsmærket vil antallet af producerede slagtekyllinger falde med cirka 40 % på årsbasis. Det betyder et fald i efterspørgslen efter antallet af daggamle kyllinger med 135 mio. og 130 mio. færre kyllinger, der skal slagtes. Derudover er der mindre efterspørgsel efter serviceudbydere, såsom dyrlæger, rengøringsassistenter og læsse- og lossemandskab. Det har også konsekvenser for foderproducenterne. Rabobank vurderer, at der er behov for mere end 400.000 tons mindre kraftfoder. Ifølge Rabobank har udviklingen allerede ført til omlægninger og overtagelser på slagterier og foderstofvirksomheder. I 2022 vil påvirkningen i hele fjerkrækæden i Holland blive mere og mere synlig og håndgribelig, siger Rabobank. Banken råder samarbejdspartnere i kæden til ikke at indtage en afventende holdning, men at skride til handling, hvis det er nødvendigt.

Pluimveehouderij / jnl

Spansk myndighed forsvarer foranstaltninger på undersøgelse af Salmonella-udbrud

Spanske embedsmænd har sagt, at de skridt, der blev taget som reaktion på mere end et dusin Salmonella-infektioner, var "tilstrækkelige og forholdsmæssige" til at beskytte folkesundheden.

To udbrud ramte 14 personer på to plejehjem i Madrid sidst i 2021 år og var forbundet med kyllingeburgerkød. Der er ikke offentliggjort oplysninger om patienterne, såsom deres alder eller sværhedsgraden af deres sygdom. Den spanske myndighed for fødevarer og ernæring (AESAN) sagde, at fordi forsyningskæden for produkterne involverede engros, og de ikke blev solgt direkte til den endelige forbruger, blev oplysningerne om hændelsen sendt via officielle kontrolkanaler, og det blev ikke anset for nødvendigt offentligt at advare om, at der findes varer på markedet, som kan have udgjort en sundhedsrisiko. Det betyder, at navnene på de involverede firmaer ikke er blevet offentliggjort.

I slutningen af december 2021 opfordrede forbrugergruppen FACUA til at navngive de involverede virksomheder og offentliggøre detaljer for at identificere det forurenede kød for at forhindre flere mennesker i at blive syge.

Foreningen skrev til AESAN og sundhedsministeriet i Madrid om den manglende genomsigtighed i betragtning af situationens

potentielle alvor.

AESAN sagde, at de mener, at de foranstaltninger, der blev taget, var "tilstrækkelige og forholdsmæssige" til at beskytte offentlighedens sundhed i betragtning af detaljerne i hændelsen.

En fødevareadvarsel blev modtaget den 7. december 2021 fra embedsmænd i Madrid på grund af tilstedeværelsen af Salmonella i et produkt lavet med kyllingeburgerkød efter at have taget prøver af flere fødevarer, som kunne være blevet indtaget af de berørte mennesker.

En RASFF-meddelelse (Rapid Alert System for Food and Feed) blev offentliggjort samme dag, som viser, at Malta og Portugal har modtaget kødet, og at et firma i Irland er involveret.

Undersøgelser i Spanien er ifølge embedsmænd blevet udført hos produktionsvirksomheden for at verificere sikkerheden af produkter, som det sælger. Dette firma og en distributionsvirksomhed har underrettet deres kunder om problemet, så produkter kan trækkes tilbage fra markedet og destrueres.

Ifølge oplysninger til rådighed for AESAN blev produktet distribueret gennem engroskanaler i pakker på 6,8 kg og bruges til videre forarbejdning. Det sælges ikke direkte til forbrugere via supermarkeder.

AESAN tilføjede, at hvis der var nogen ny information, der kunne have en indvirkning på folkesundheden, ville det blive kommunikeret.

FoodSafetyNews.com / jnl



Aviagen argumenterer for ”Bæredygtig avl” for at kunne brødføde fremtidige generationer og samtidig beskytte vores planet

Den globale befolkning vokser støt, mens mange selv i dag kæmper for at kunne give deres børn et nærende måltid. Samtidig varmes vores jord op, og fødevarerproduktionen bidrager med omkring 25 % af de globale drivhusgasemissioner, hvor fjerkræproduktionen kun står for 6 % af fødevarerindustriens udledning. Zero Hunger og Planet Action er to af FN's Bæredygtigheds mål, der er prioriteret af International Poultry Council og afspejlet i den globale fjerkræavlsvirksomhed Aviagens fem vigtigste avlsmål.

Aviagen mener, at ”bæredygtighed” er svaret på at producere tilstrækkelige fødevarer til lidt over 8,5 mia. mennesker i 2030, samtidig med at vores planet beskyttes i dag og i morgen. Vi har gjort ”Bæredygtig avl” til et vigtigt avlsmål, og et mål, vi holder i fokus, samtidig med at vi fremmer de miljømæssige, sociale og økonomiske søjler for bæredygtighed.

Hvad er Bæredygtig avl?

Den svenske bestsellerforfatter Rachel Brathen har sagt: ”Balance er nøglen. I alt, hvad du gør.” Aviagen anvender dette princip til avl. Vi opretholder en bred og mangfoldig genpulje, og udvælger fugle med biologisk effektivitet, balanceret med sundhed og velfærd. Denne holistiske tilgang hjælper os med at ”avle bæredygtighed” for planeten, dens mennesker og de landmænd, der arbejder hårdt for at brødføde dem.

Fordelen ved foderforbruget

-- Reduktion af virkningen af fjerkræproduktion

Et af de vigtigste selektionskriterier for Aviagen er foderforbruget (FCR). FCR er den hastighed, som fugle omdanner foder til levende vægt, og er den vigtigste drivkraft for bæredygtighed. Ved at skabe løbende fremskridt inden for FCR avler Aviagen bæredygtigt for planeten, fordi lavere foderforbrug betyder, at mindre landarealer er nødvendige for at dyrke foderet. Og når fugle forbruger mindre, minimeres affald, der bliver til miljøforurenende stoffer og drivhusgasser.



Vores fortsatte FCR-fremgang omsættes til en 1% årlig reduktion af CO₂-fodafttrykket for den globale fjerkræbranche. For at sætte det i perspektiv: Dagens slagtekyllinger producerer et 50 % mindre CO₂-fodafttryk end fugle i 1970, og fugle i 2030 forventes at generere omkring 15 % lavere CO₂-fodafttryk end i dag.

FCR gavner ikke kun miljøet, men også producenterens økonomiske bæredygtighed.

Foder repræsenterer den største omkostning i en fjerkrævirksomhed. Når mindre foder er nødvendigt for at opdrætte robuste fugle, stiger bundlinjen for producenterne. Og ved at forbedre deres evne til at brødføde verden, understøttes den sociale søjle af bæredygtighed også.

Hånd i hånd med dyrevelfærd

Dyrevelfærd er en stor prioritet for Aviagen. Vi leverer fremskridt inden for velfærd gennem avl, og sammen med et stringent biosikkerhedsprogram, god veterinærpleje og fremragende management, sikrer vi deres sundhed og velfærd for i dag og de fremtidige generationer af fugle. Vi tror på, at velfærd og bæredygtighed går hånd i hånd. Forskning viser, at sunde, velplejede fugle har bedre levedygtighed og produktivitet og er udnytter foderet mere effektivt. Alle disse fordele lægger op til større miljømæssig bæredygtighed såvel som økonomisk bæredygtighed for vores kunder. Vores kunder er til gengæld bedre rustet til at sikre fødevarer sikkerhed for mennesker i de samfund, de betjener i dag og generationer fremover.

Aviagen / jnl



Mangel på statsstøtte hæmmer den slovakiske fjerkræbranche

Fjerkræbranchen i Slovakiet lider under manglen på en systemisk statsstøtteordning, som ikke blev indført selv ikke på baggrund af de hårde udfordringer, de fleste landmænd stødte på i 2021.

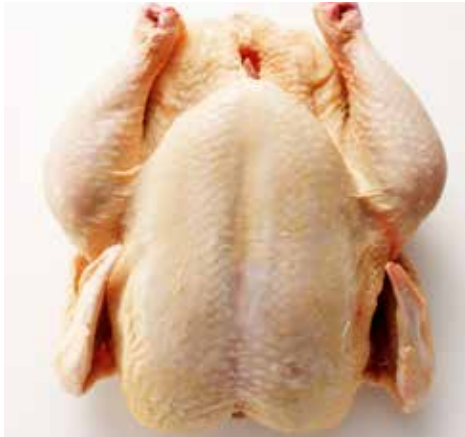
Det sagde direktøren for den slovakiske fjerkræunion, Daniel Molnár, til den lokale avis Teraz tidligere på måneden. Han fremhævede, at slovakiske landmænd er frataget de penge, der er planlagt ved en anden ændring af statsstøtteordningen til forebyggelse, kontrol og udryddelse af dyresygdomme i EU og godkendt af Bruxelles i januar 2020. Han forklarede, at landmændene under dette program kan få refusion for udgifter til rengøring og desinfektion af deres produktionsanlæg. Det er ikke klart, hvorfor de lovede midler ikke er blevet tilvejebragt i Slovakiet endnu, men det gør ifølge Molnár lokale landmænd mindre konkurrencedygtige på det europæiske marked.

Selvom ordningen har eksisteret i 2 år, og retningslinjerne for finansieringsfordeling allerede er blevet udviklet og godkendt, har slovakiske landmænd ikke modtaget nogen refusion, sagde Molnár, og tilføjede, at fjerkræproducenter i nabolandet Tjekkiet for eksempel fik omkring 35,5 mio. € (ca. 232 mio. kr.) i statsstøtte gennem dette program i 2021.

Molnár understregede, at fraværet af statsstøtte reducerer de slovakiske fjerkræproducenters og forarbejdningsvirksomheders konkurrenceevne betydeligt.

Slovakiske fjerkræproducenter har gennemgået et meget udfordrende år, hvor alle produktionsomkostninger er steget gennem 2021, sagde Molnár.

"I forhold til sidste år registrerede vi en stigning i produktionsomkostningerne i slagtekylningeproduktionen med omkring 0,10 € (ca. 65 øre) pr kg levende fjerkræ fra 0,83 € (ca. 5,43 kr.) til 0,92 € (ca. 6,02 kr.," sagde han og tilføjede, at i begyndelsen af 2022 forventes



tes produktionsomkostningerne at stige yderligere med 0,07 € (ca. 0,45 kr.) pr. kg. Prisen på fjerkræfoder steg med 20 % i 2021, mens lønomkostningerne steg med 10 %, sagde han. I segmentet for æglæggende høner er billedet det samme, da de gennemsnitlige produktionsomkostninger pr. æg steg fra 0,08 € (ca. 0,52 kr.) til 0,088 € (ca. 0,57 kr.) i 2021 på grund af stigninger i priserne på foder, pakkemateriale, elektricitet og brændstof, vurderede han.

"Vi er bekymrede for, at et stort antal fjerkræproducenter bliver nødt til at lukke deres forretninger under de nuværende forhold, og der vil ske et markant fald i den slovakiske fjerkræforarbejdning. Som et resultat heraf vil andelen af slovakisk fjerkrækød på butikshylderne vil falde kraftigt" sagde Molnár og tilføjede, at markedet skal forberede sig på stigninger i importerede fjerkræprodukter.

PoultryWorld.net / jnl

Forskere undersøger bedøvelsesmetoder og vingskader

Forskning udført ved Auburn University viste, at der skete flere vingskader ved aflivning med kontrolleret atmosfære.

Når der træffes beslutninger om, hvorvidt der skal bruges elektrisk bedøvelse i vandbad eller bedøvelse med kontrolleret atmosfære

(CAS) ved slagtning og forarbejdning af fjerkræ, er en vigtig overvejelse, hvilken bedøvelsesmetode, der vil resultere i et slutprodukt af højere kvalitet.

Mens der er foretaget en betydelig mængde sammenligninger mellem de to bedøvelsesmetoder, når man har undersøgt økonomiske fordele og forskellige dyrevelfærdsforhold, er der blevet givet mindre opmærksomhed på metodernes indvirkning på kvaliteten af selve fjerkræproduktet, forklarede Montana Riggs, kandidatstuderende ved Auburn Universitet.

Under International Poultry Science Forum i forbindelse med International Production & Processing Expo (IPPE) i Atlanta, Georgia, holdt Riggs et oplæg om et sådant forskningsprojekt, hun gennemførte i samarbejde med andre på Auburn University.

Et aspekt, som forskerholdet så på, var den indvirkning, hver bedøvelsesmetode havde på vingerne. I denne undersøgelse blev 18.222 vinger observeret fra fugle, der gennemgik elektrisk bedøvelse, mens 22.312 vinger blev observeret fra fugle, der gik gennem CAS. Linjen, der brugte elektrisk bedøvelse, bevægede sig med en hastighed på 150 fugle i minuttet, mens CAS-linjen bevægede sig med en hastighed på 175 fugle i minuttet. Observationsprocessen for hver bedøvelsesmetode var 65 minutter.

Denne undersøgelse viste, at 4,3 % af vingerne fra fugle, hvor CAS blev brugt, var beskadigede, mod 2,4 % af vingerne fra kyllinger, hvor elektrisk bedøvelse blev anvendt, var beskadiget.

Mens typerne af vingskader ikke blev specificeret i præsentationen, sagde Riggs, at der helt sikkert var flere brækkede vingspidser i et CAS-system.

Både Riggs og Dianna Bourassa, Ph.d., konsulent og adjunkt ved Auburn University, anerkendte, at sagen bør undersøges yderligere for at inkludere flere fugle og flere forarbejdningsanlæg for at give en mere grundig evaluering af de to bedøvelsesmetoders indvirkning på vingekvaliteten.

WattAgNet.com / jnl

Forældredyr til slagtekyllinger har brug for kønsspecifikke vandstreng

Hvis rugeægsproducenter ikke bruger separate vandstreng og drikkenipler til hvert køn, risikerer de at spilde mere vand og udsætte deres fugle for de sundhedsrisici, der er forbundet med våde gulve og våd strøelse. Rob Steiner, account manager for Ziggity Systems, gav et overblik over, hvorfor det er vigtigt at udstyre stalde med kønsspecifikke vandstreng og drikkenipler, da han talte til "Broiler Breeder Watering: Benefits Using Dedicated Male and Female Drinker Lines" Tech Talk den 25. januar på International Production & Processing Expo (IPPE), i Atlanta, Georgia.

Steiner sagde, at de fleste rugeægsproducenter ønsker fire hovedting fra deres vandingsystemer. De er:

- Hygiejnisk og patogenfrit vand til både hanerne og hønerne
- Tilstrækkelig vandindtagelse til at matche fuglenes foderoptagelse
- Tørre miljøforhold
- De bedste produktionsresultater som muligt.

For at opnå de ønskede resultater er det vigtigt at installere kønsdedikerede vandstreng med kønsspecifikke drikkenipler.

Med dedikerede vandstreng og drikkenipler sikrer man, at forældredyrene bliver hydreret gennem det, Steiner omtaler som "heads-up-drikning".

"For at fuglene kan indtage vand, skal de bruge tyngdekraften. Fugle kan ikke sluge, så det er virkelig, virkelig vigtigt at sørge for, at drikkevandet er placeret over fuglens hoved, så de under drikkeprocessen rent faktisk indtager vand" sagde Steiner.

"Hvis vandstrengene er for lave, kommer fuglene ind i en forkert vinkel. Tyngdekraften vil nu blive fjenden, fordi (vandet) kommer til at gå på gulvet, ikke ind i fuglen. Det er virkelig kritisk med et nippel-system, og det er virkelig kritisk med forældredyr, fordi dine haner

og høner er i forskellige højder."

Med kønsspecifikke vandstreng og drikkenipler betyder det, at der kommer mere vand ind i fuglen, og mindre af det kommer på gulvet.

"Som fjerkræproducent er vand kun din ven, hvis det går ind i fuglen. Hvis det er spildt, bliver det din største fjende" sagde han. Ligesom det er vigtigt at sikre sig, at vandstrengene er i den rigtige højde, skal vandet sættes under tryk i forhold til størrelsen af kyllingernes næb. Mindre vandtryk bør påføres fuglene med mindre næb, mens større næb kan have et højere tryk. Bare pas på ikke at få trykket for højt.

"Hvis du er for aggressiv på vandtrykket, overforsyninger du. Vand går på gulvet og skaber de våde gulvudfordringer, vi forsøger at undgå" sagde Steiner.

WattAgNet.com / jnl

Analyse af træbryst, foderblandinger og marginal indtjening

Casey Owens, ph.d., professor i fjerkrævidenskab ved University of Arkansas, fortalte publikum ved foderstrategikonferencen under International Production & Processing Expo i Atlanta den 25. januar 2022, at der ikke er nogen nem løsning til at fjerne forekomsten af træbryst eller endda væsentligt reducere den. Hun sagde faktisk, at en multifaktuel tilgang, der bruger en kombination af fodringsstrategier, måske kunne reducere forekomsten og sværhedsgraden af træbryst. I øjeblikket stammer over 70 % af slagtekyllingebrystkødet i USA fra fugle, der slagtes med vægte over 6 lbs (ca. 2,72 kg). Owens

deltede forskningsresultater, der viste, at højtydende afstamninger af slagtekyllinger har det dobbelte af antallet af svære træagtige bryster, end afstamninger, der er opdrættet til markederne for fastfood, parteringer eller bakkepakninger. Ifølge Owens giver træbryst højere kassationer, mindsker udbyttet pga. dryptab, øget tab ved tilberedning og dårlig marinerung.

Reduceret aminosyreindhold og energitæthed i foderet reducerer forekomsten af træbryst, men det reducerer også væksthastigheden og øger foderforbruget. En undersøgelse viste, at en reduktion af aminosyrer i foderet med 15 % mellem 12-24 dages alderen reducerede sværhedsgraden af træbryst.

Fodertilsætningsstoffer, der er blevet testet for deres indvirkning på forekomsten og sværhedsgraden af træbryst hos slagtekyllinger, omfatter øget fytase, foderantioxidanter, spormineraler, guanidinoeddikesyre og fodring af nikotinamid-ribosid in ovo. Men selv om nogle af disse tilsætningsstoffer har vist lovende i individuelle undersøgelser, er der behov for mere forskning.

Baseret på den nuværende viden om træbryst, vil jeg tro, at hvert enkelt slagtekyllingeslagteri kan have en unik fodrings- og markedsføringsløsning for at maksimere afkastet af deres produktion. For nogle kan en reduktion af aminosyre- og energitætheden i foderet give tilstrækkeligt med en reduktion af træbryst til at opveje de øgede produktionsomkostninger pr kg. Det, der i sidste ende betyder noget, er ikke den laveste pris pr. levende vægt leveret til slagteriet, men derimod det bedste nettoafkast pr salgbar kg kylling fra slagteriet.

WattAgNet.com / jnl



Derfor er automatisering på fjerkræslagterier en nødvendighed i dagens verden

Fjerkræslagterier plejede at betragte automatisering som rart at have, men ikke afgørende for driften. Covid-19 ændrede dette og fremhævede den vigtige rolle, teknologien spiller i at skabe en yderst effektiv og sikker arbejdsgang.

"I dag er automatisering ikke længere rart at have, der er et behov for at have det" forklarede Tobias Grasso, præsident for Americas i Sealed Air, på International Production & Processing Expo i Atlanta, Georgia, den 27. januar, 2022.

"I løbet af de sidste par år har pandemien truet vores branches sundhed. Mange er udfordret ved at holde fabrikkerne fuldt bemandede og imødekomme den stigende efterspørgsel. Det er tid til at forbedre pålideligheden og investere i en smartere fremtid."

Ved at fjerne eller minimere pladsen til menneskelige fejl, kan automatisering hjælpe med at gøre fjerkræforarbejdningslinjer mere effektive, pålidelige og forudsigelige. Derudover kan pakkeautomatisering hjælpe virksomhederne med at genvinde kontrollen over arbejdsgangen "og forberede sig til i dag og i morgen" tilføjede han.

Mange fjerkræforarbejdningsvirksomheder kæmper med høj gennemtræk i arbejdsstyrken, hvilket gør arbejdskraftens tilgængelighed og ydeevne svære at forudsige. Berøringsfri automatisering kan hjælpe virksomhederne med at administrere arbejdskraft mere effektivt. Robotter kan udføre de gentagne opgaver i roller, der er svære at udfylde, ved at holde medarbejderne sikre og frigøre dem til andre opgaver.

I modsætning til tidligere er automatisering nu designet til brugervenlighed. Touchskærme kan gøre det nemt for brugere at lære, betjene og oprette forbindelse. Medarbejdere kan overvåge hele arbejdsprocessen fra én skærm, hvilket gør det nemmere at identificere udstyrsproblemer tidligere.

Moderne automatisering inkorporerer en række teknologier. Vision-baserede systemer bruger højopløsningskameraer til at identificere og sortere produkter baseret på dimensioner og emballagekrav, hvilket muliggør jævnt produktflow ned ad linjen. Automatiske opsamlere kan reducere lønomkostningerne og forbedre effektiviteten. Brugerdefinerbare pick-and-play-muligheder kan håndtere en bred vifte af produktvægte, dimensioner, størrelser og behov.

»Det handler om mere end færre mennesker. Det handler om mere end maskiner. Det handler om mere end hastighed. Det handler om mere end bare i dag» sagde Grasso.

WattAgNet.com / jnl

Fugleinfluenza bliver ved med at sprede sig over hele kloden

Fugleinfluenza hænger som en trussel over den globale fjerkræbranche, da virusen nu er til stede i Europa, Asien, Nordamerika og Afrika. Den største påvirkning blev mærket af de europæiske producenter, med et stort antal udbrud rapporteret i de sidste fire måneder i Polen, Ukraine, Rusland, Frankrig, Italien, Storbritannien, Holland og Tyskland. Mere end det, er en HPAI-alarm blevet udløst på den iberiske halvø, hvor fugleinfluenzaen har nået både Portugal og Spanien.

Men situationen rammer ikke kun Europa. Ifølge Verdensorganisationen for Dyresundhed (OIE) har 40 lande i Europa, Asien, Nordamerika og Afrika kæmpet i de sidste måneder for at holde truslen under kontrol. Israel har slået over en million fugle ned siden begyndelsen af 2022 i, hvad embedsmænd kaldte "det værste fugleinfluenzaudbrud nogensinde". H5N1, H5N3, H5N4, H5N5, H5N6 og H5N8 undertyper af HPAI cirkulerer i fugle- og fjerkræpopulationer over hele kloden, hvilket vækker bekymring hos OIE, som kaldte dette en "hidtil uset genetisk vari-

abilitet af undertyper ... der skaber et epidemiologisk udfordrende landskab."

I sidste måned fortalte OIE-direktør Monique Eloit til Reuters, at "denne gang er situationen sværere og mere risikabel, fordi vi ser flere varianter dukke op, hvilket gør dem sværere at følge. Til sidst er risikoen, at virusen muterer, eller at den blandes med en human influenzavirus, der kan overføres mellem mennesker, så får den pludselig en ny dimension."

Også Tysklands føderale forskningsinstitut for dyresundhed, Friedrich Loeffler Institutet, fortalte til Deutsche Presse-Agentur (DPA), at Europa oplever sin "værste fugleinfluenza-epidemi nogensinde."

Institutet tilføjede, at "der er ingen ende i sigte", da virusen spredes over hele kontinentet og rundt om i verden, med nye tilfælde rapporteret på daglig basis. De seneste tilfælde af fugleinfluenza rapporteret i denne uge kommer fra Indiana i USA, hvor virusen blev fundet på en kalkunfarm med 29.000 fugle. Indiana er den tredjestørste amerikanske kalkunproducerende stat, nr. 1 i andeproduktion og nr. 2 i konsumæg og hønniker, ifølge officielle data. I alt er mindst 90 tilfælde af eurasisk H5 HPAI blevet rapporteret til USDA siden januar, med ni af tilfældene bekræftet som H5N1-undertypen. De første tilfælde af virusen blev opdaget i South Carolina i midten af januar, før virusen spredte sig til North Carolina, Virginia og Florida i de seneste uger.

I samme region bekræftede Canada H5N1 fugleinfluenza i en kommerciel fjerkræflok i Nova Scotia, hvilket udløste varierende handelsrestriktioner fra importører, sagde det canadiske fødevareinspektionsagentur i sidste uge.

EuroMeatNews.com / jnl

Tyson's kyllingeforretning oplever en enorm forbedring i 1. kvartal 2022

De økonomiske resultater for Tyson Foods' kyllingeforretning forbedredes væsentligt i første kvartal af regnskabsåret 2022 sammenlignet med første kvartal året før. Selskabet rapporterede resultaterne for det seneste kvartal – som sluttede den 1. januar 2022 – den 7. februar.

Virksomhedens kyllingeforretning oplevede, at driftsindtægterne nåede op på 140 mio. \$ (ca. 912 mio. kr.), hvilket var en forbedring fra et tab på 216 mio. \$ (ca. 1,4 mia. kr.) i første kvartal af regnskabsåret 2021. Salget oplevede også en enorm stigning i forhold til året før, med en omsætning på 3,89 mia. \$ (ca. 25,3 mia. kr.), mere end 1 mia. \$ (ca. 6,5 mia. kr.) mere end de 2,83 mia. \$ (ca. 18,7 mia. kr.), der blev rapporteret i første kvartal af regnskabsåret 2021.

Tyson's svine- og oksekødsforretninger oplevede også en betydelig forbedring i både salg og driftsindtægt sammenlignet med for et år siden.

"Vi er tilfredse med resultaterne af første kvartal og de skridt, vi tager for at forbedre produktiviteten" sagde Donnie King, præsident og adm. direktør for Tyson Foods.

"Vores resultater afspejler robustheden i vores multiproteinportefølje, selv med fortsat volatilitet på markedet. Vi holder fokus på at skabe resultater med vores ansatte, med vores kunder og forbrugere og gøre det med fremragende kvalitet. Vi har det rigtige team, som tager de rigtige beslutninger, og som et resultat tror vi på, at vores fremtid er lys."

Ifølge en pressemeddelelse fra Tyson Foods skyldtes stigningen i salgsvolumen i kyllingeforretningen primært virkningerne af et inflationært omkostningsmiljø, mens driftsindtægterne steg hovedsageligt på grund af øget salgsvolumen og højere gennemsnitlige salgspriser. Disse stigninger blev dog delvist opvejet af virkningen af inflationære markeds-



forhold, herunder 185 mio. \$ (ca. 1,2 mia. kr.) relateret til højere foderomkostninger. Derudover blev driftsindtægterne i første kvartal af regnskabsåret 2022 påvirket af 23 mio. \$ (ca. 150 mio. kr.) i forsikringsudbetalinger, fratrukket omkostninger forbundet med en brand på et produktionsanlæg, mens resultatet i første kvartal af regnskabsåret 2021 var påvirket af et tab på 320 mio. \$ (ca. 2,1 mia. kr.) fra indregningen af en lovlig beredskabsperiodisering, oplyste selskabet.

WattAgNet.com / jnl

Højpatogen fugleinfluenza rammer kalkunfarm i Indiana i USA

Højpatogen fugleinfluenza (HPAI) er blevet bekræftet i en kommerciel kalkunflok i Dubois

County, Indiana, hvilket gør det til det første bekræftede tilfælde af HPAI i kommercielt fjerkræ i USA siden 2020.

USDA Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) offentliggjorde det bekræftede tilfælde den 9. februar.

Prøver fra den berørte flok, som oplevede øget dødelighed, blev testet på Indiana Animal Disease Diagnostic Laboratory ved Purdue University, en del af National Animal Health Laboratory Network, og bekræftet på APHIS National Veterinary Services Laboratories (NVSL) i Ames, Iowa. Isolering af virus er i gang.

APHIS arbejder tæt sammen med Indiana Board of Animal Health om en fælles hændelsesreaktion. Statslige embedsmænd satte de berørte stalde i karantæne, og fugle på ejendommen blev slået ned for at forhindre spredning af sygdommen. Som en del af eksisterende fugleinfluenza-responsplaner arbejder føderale og statslige partnere i fællesskab på yderligere overvågning og test i det nærliggende område.

Det nye tilfælde i Indiana følger tidligere påvisning af virussen i vilde fugle, der var skudt under jagt i Virginia, North Carolina, South Carolina, Maryland og Florida. Mens det er det første tilfælde af HPAI i kommercielt fjerkræ i USA og det andet i Nordamerika. En flok på 11.800 kommercielle kalkuner i den canadiske provins Nova Scotia blev også for nylig ramt af HPAI. Der var også påvisninger af virussen i ikke-kommercielle fugle i Nova Scotia og Newfoundland og Labrador. USDA vil rapportere dette fund til OIE samt internationale handelspartnere. USDA fortsætter også med at kommunikere med handelspartnere for at tilskynde dem til overholdelse af OIE-standarder og minimere virkningerne på samhandelen.

WattAgNet.com / jnl

Amerikanske ægproducenter forudser, at æg **ikke er** 100 % cage-free i 2040



Ny undersøgelse forudsiger, at 51 % af den amerikanske konsumægsproduktion vil være cage-free systemer i 2025.



Af Terrence O'Keefe i Egg Industry

En kombination af lovgivning i delstaterne drevet af folkeafstemningsinitiativer og fremtidige tilsagn om køb af cage-free æg fra

store foodservice-, fødevarerforberednings- og detailvirksomheder driver en gradvis omstilling af ægproduktionen i USA fra bur- til cage-free systemer. Denne overgang

foretages i forventning om, at efterspørgslen efter cage-free æg vil stige, efterhånden som lovgivningen om cage-free æg, som dem i Californien og Massachusetts, træder i kraft, og datoen for tilsagnene om cage-free æg kommer tættere på.

Forudsigelser om cage-free produktion

Den 6. december 2021 anslog US Department of Agriculture (USDA) i Cage-Free Shell Egg Report, at der den 1. december 2021 var

94,3 mio. høner i cage-free systemer, hvilket var en stigning på 14,2 mio. høner i forhold til samme dato i 2020. Cage-free høner udgør nu omkring 28,8 % af det samlede antal æglæggende høner i USA.

Lovgivning om cage-free produktion i delstaterne og de fleste fremtidige tilsagn om køb af cage-free æg træder i kraft i januar 2025 eller tidligere. Egg Industrys årlige Top Egg Company-undersøgelse har spurgt store amerikanske ægproducenter, hvordan de tror, hønerne i USA vil blive opstaldet i 2025 hvert år siden 2015. Dette års undersøgelse er første gang, at ægproducenter forudsiges, at over halvdelen af hønerne i USA vil blive opstaldet i cage-free systemer i 2025. Gennemsnittet af de 37 svar på dette spørgsmål var, at af de amerikanske høner vil 50,8 % være opstaldet i cage-free systemer, 48,5



Cage-free høner udgør cirka 28,8 % af det samlede antal konsumægshøner i USA. Foto: Deven King

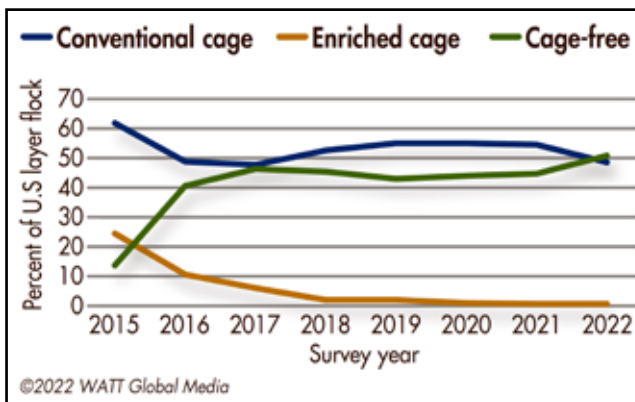
% i konventionelle bure og 0,6 % i berigede bure i 2025. For at denne forudsigtelse kan realiseres, skal der bygges eller ombygges yderligere cage-free stalde til cirka 75 mio. høner i løbet af de næste tre år, hvilket næsten er en fordobling af omlægningshastigheden i forhold til de seneste 12 måneder. Kombinationen af lovgivning i delstater, der har vedtaget love for cage-free ægproduktion, og fremtidige tilsagn om køb af cage-free æg fra store virksomheder, ville kræve, at mere end 60 % af amerikanske høner opstaldes i cage-free systemer fra 2025 på. Dette niveau af nybyggeri eller ombygning af eksisterende stalde vil ikke finde sted inden 2025 på grund af usikkerhed om, at de afgivne købstilsagn vil blive indfriet, og den negative indvirkning dette har på tilgængeligheden af finansiering til ombygning eller nybyggeri. Ægproducenter blev bedt om at forudsige, hvordan landets æglæggende høner ville være opstaldet i 2030. Det simple gennemsnit af de 37 svar var, at 66 % af de amerikanske æglæggende høner vil være opstaldet i cage-free systemer, og 34 % vil være opstaldet i bure i 2030.

Ægproducenterne blev også bedt om at forudsige, hvordan deres egen virksomheds høner ville være opstaldet i 2030. De 37 svar på dette spørgsmål blev samlet som et vægtet gennemsnit baseret på virksomhedens nuværende samlede antal opstaldede høner. Ægproducenter forudser, at deres egne høner vil blive opstaldet med 28,8 % i bure, 63,8 % cage-free og 7,5 % fritgående i 2030.

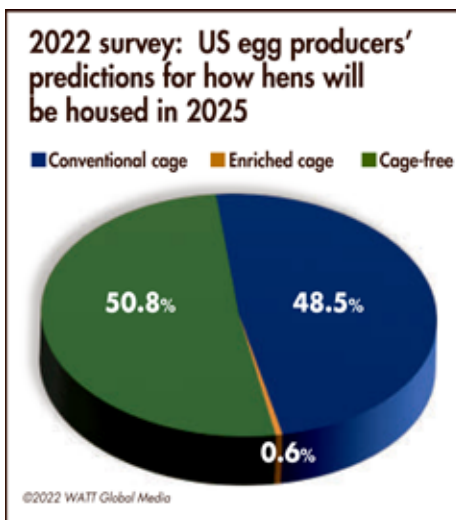
De amerikanske ægproducenter blev spurgt, om de troede, at hønerne i USA ville være opstaldet i 100 % cage-free systemer i 2040. Mere end tre fjerdedele (76 %) af de 37 respondenter på dette spørgsmål sagde nej, der vil være nogle æglæggende høner i bure i 2040.

Hvad vil drive omlægningen til cage-free?

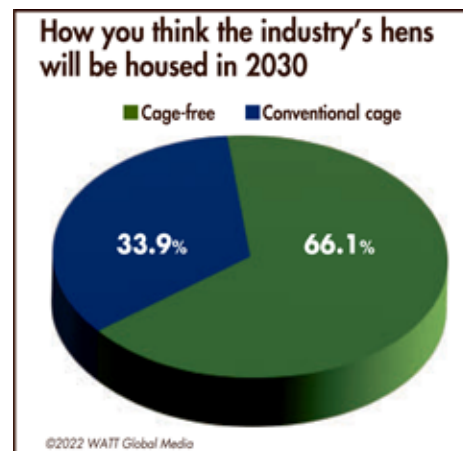
Ægproducenterne blev bedt om at vælge det svar, som de mente bedst fuldender udsagnet: "Jeg tror, at den største drivkraft for omlægningen til cage-free i min virksomhed i sidste ende vil være" Fyrrer ægproducenter besvarede dette spørgsmål; 62,5 % af de adspurgte mener, at lovgivningen i de delstater, hvor deres kunder befinder sig, vil være den primære drivkraft for omlægningen



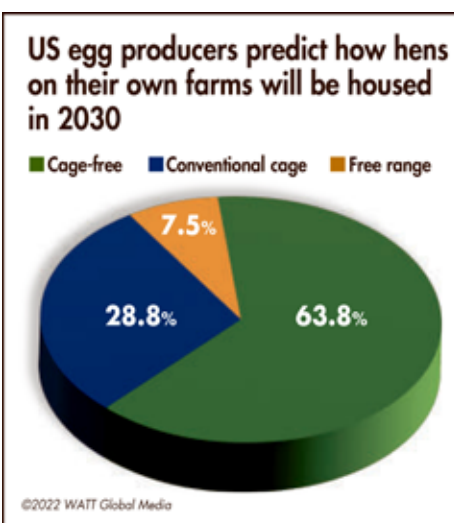
Figur 1: Amerikanske ægproducenter forudsiger, at næsten halvdelen af landets æglæggere stadig vil være opstaldet i bure i 2025



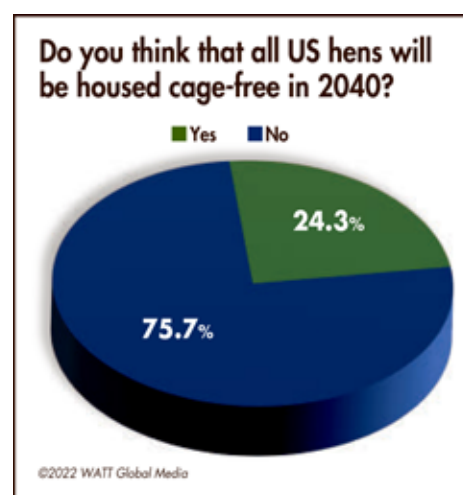
Figur 2: For første gang forudsiger amerikanske ægproducenter, at mere end halvdelen af landets konsumægshøner vil være cage-free systemer i 2025



Figur 3: Amerikanske ægproducenter forventer, at næsten to tredjedele af landets høner vil være i cage-free systemer i 2030



Figur 4: Det vægtede gennemsnitlige svar fra amerikanske ægproducenter forudsiger, at mere end 70 % af deres egne høner vil blive opstaldet i enten i cage-free eller frilandssystemer i 2030



Figur 5: Mere end tre fjerdedele af de amerikanske ægproducenter, der svarede på undersøgelsen, forudsiger, at nogle af hønerne i USA stadig vil blive opstaldet i bure i 2040

til cage-free. 22,5 % svarede, at det var forbrugernes præference for cage-free æg. Købstilsagn fra store indkøbere i delstater uden lovgivning om cage-free systemer blev forudsagt at være den mindst vigtige faktor for at drive omlægningen i deres firma, og 15 % af de adspurgte valgte dette svar.

Nybyggeri og omlægning af eksisterende stalde

Ægproducenterne svarede, at de ville bygge nye stalde til 9,83 mio. cage-free høner uden udendørs adgang i 2021. Disse virksomheder ville også bygge nye stalde til 0,36 mio. cage-free høner med udendørs adgang i 2021. I 2022 forventer undersøgelsens respondenter at bygge nye stalde til 12,85 mio. cage-free høner uden udendørs adgang og til 0,60 mio. cage-free høner med udendørs adgang. I 2021 rapporterer respondenterne, at de ville lukke eller nedrive stalde med plads til 7,37 mio. høner i bure, og de planlægger at lukke eller nedrive stalde med 6,45 mio. høneplasser i bure i 2022 og i stedet bygge nye cage-free stalde med plads til 5,39 mio. høner. Respondenter fra undersøgelsen rapporterer også om planer om at omlægge stalde med 4,15 mio. høner i bure til stalde med 5,11 mio. høner i cage-free systemer i 2021.

Om undersøgelsen

Undersøgelsen udføres årligt af WATT Global Media, og de rapporterede resultater er en kombination af virksomhedsindsendte oplysninger og estimater baseret på input fra offentligt rapporteret information og branchekilder. I alt 43 ægproducenter, der ejer eller kontraherer produktionen af 218,41 mio. høner, svarede på undersøgelsen, og kun disse svar er i denne artikel. Undersøgelsen anslår, at de 67 største amerikanske ægproducenter havde 344,72 mio. høner den 31. december 2021.

jnl

New construction for layer housing in 2021 and 2022

In 2021, we ...

added cage-free housing without outdoor access for 9.83 million hens

added cage-free housing with outdoor access for 0.36 million hens

In 2022, we plan to add ...

cage-free housing without outdoor access for 12.85 million hens

cage-free housing with outdoor access for 0.60 million hens

©2022 WATT Global Media

Tabel 1: Tempoet for omlægningen af æglæggestalde fra bure til cage-free i USA øges

Conversion of cage housing to cage free in 2021 and 2022

In 2021, we ...

closed/tore down cage housing for 7.37 million hens

In 2022, we plan to ...

close/tear down cage housing for 6.45 million hens

©2022 WATT Global Media

Tabel 2: De fleste nye cage-free stalde bygges samme sted, hvor et eksisterende burægstald er blevet revet ned

HKScan begynder at eksportere finsk fjerkrækød til Sydkorea

HKScan vil begynde at eksportere fjerkrækød fra Finland til Sydkorea i de kommende uger. Eksportgodkendelsen af finsk fjerkrækød er et væsentligt skridt for virksomhedens eksport. HKScan eksporterer i øjeblikket finsk og svensk svinekød til Sydkorea.

Eksportmængden anslås til 3-5 mio. kilo det første år. Produkter, der eksporteres til Sydkorea, vil være kyllingelår, -vinger og -fødder. Kyllingekødet kommer fra HKScans Rauma-anlægget, som har investeret i vækst de seneste år, også med henblik på eksport, og Rauma-anlægget har modtaget en eksportgodkendelse fra de sydkoreanske myndigheder.

Finsk kyllingekød er unikt efter globale standarder. Kødet er ansvarligt produceret og antibiotikafrit. I Finland er dyresygdomssituationen fremragende, og der tages hensyn til dyrevelfærd og miljøeffektivitet i alle led i produktionen.

"Eksportlicensen er et konkret bevis på finsk køds høje kvalitet. De finske myndigheder har været meget støttende over for den indenlandske fødevarerindustri eksportindsats. Min varmeste tak går til alle dem, der har været involveret i at få dette til at ske" siger Jari Leija, direktør for HKScans Business Unit Finland.

HKScan / jnl

Antimikrobielle resistensmarkører i britiske kyllinger forbliver på samme niveau

Ifølge en ny rapport har niveauerne af antimikrobiel resistent (AMR) i E. coli i kylling i Storbritannien har været stabile i de seneste par år.

Resultaterne kommer fra en undersøgelse af AMR i E. coli i fersk kylling i detail i 2020, som er udgivet af Food Standards Agency

(FSA). Generiske E. coli-bakterier kan være nyttige indikatorer for AMR-mønstre.

I alt blev der indsamlet 315 prøver af kyllingekød, hovedsageligt fra England, men også nogle i Skotland, Wales og Nordirland, fra 10 supermarkeds kæder. Næsten alle var af britisk oprindelse, men fem var fra Polen og en fra Irland. Kødtype var hel kylling, kyllingebryst og andre udskæringer, herunder kvarte, ben, lår og underlår.

I alt var 41 af de 315 analyserede prøver positive for Extended Spectrum beta-lactamase (ESBL) eller AmpC-producerende E. coli. Mellem 2018 og 2020 var procentdelen af positive prøver næsten den samme. Der var en stigning i procentdelen af isolater med en ESBL-fænotype, men et fald i dem med en AmpC-fænotype i denne periode.

Forekomsten af en ESBL-fænotype E. coli varierede fra 0 % til 22,1 % af de testede prøver pr. supermarked.

Tre prøver fra Polen havde det mcr-1 overførbare colistinresistensgen. Dette er den første kendte gang, at kyllingep prøver fra detail var positive for mcr-plasmid-medieret colistinresistente E. coli. En risikovurdering vurderede, at risikoen var meget lav.

FSA traceback fandt, at de tre prøver stammede fra to godkendte farme i Polen. Det blev bekræftet, at colistin var blevet brugt i kyllingeflokken.

De dominerende genotyper, der findes i kyllingekød i detail, er forskellige fra dem, der forårsager sygdom i Storbritannien, hvilket tyder på, at kylling ikke er en væsentlig kilde til ESBL'er hos mennesker.

Ingen af de 41 E. coli-isolater var resistente over for carbapenem-antimikrobielle midler, som bruges til at behandle alvorlige infektioner hos mennesker, når andre muligheder har slået fejl.

Omkring 60 % af isolaterne var resistente over for quinolon-antibiotika (ciprofloxacin eller nalidixinsyre) eller over for chloramphenicol. De fleste isolater var resistente over for sulfamethoxazol og tetracycliner, og halvdelen var resistente over for trimethoprim.

Projektet, drevet af Hallmark Meat Hygiene

og Animal and Plant Health Agency, var en del af europæisk overvågning, men på trods af at Storbritannien har forladt EU, vil FSA fortsætte med at overvåge AMR i kød i detail. Fra oktober til december 2021 blev der indsamlet 100 prøver af oksekød og 100 svinekød i detail i de fire britiske lande.

Analyse involverer indledende isolering og rendyrkning af E. coli fra alle kødprøver forud for testning for AMR, specifikt ESBL'er, AmpC og carbapenemase-producerende E. coli. Analyse for colistin-resistens og de colistin-resistente mcr-gener vil også blive inkluderet.

Arbejdet vil hjælpe med at afgøre, om dette kød udgør en risiko for folkesundheden i forhold til AMR og tillade overvågning af tendenser over tid.

En anden undersøgelse har set på mangfoldigheden af AMR-gener i 52 spiseklare fødevarer, herunder mælk, tomater, bananer, ost og skinke fra de otte største supermarkeds kæder i 2019.

I alt blev 256 prøver testet af forskere, herunder 33 typer produkter, 17 mejeriprodukter og to typer kogt kød. Forskere ved Fera sagde, at der var utilstrækkelige prøveantal til at tillade sammenligning af eksponeringsrisiko mellem fødevarer.

Forskere opdagede 477 forskellige AMR-gener fra 111 forskellige AMR-genfamilier i prøverne af spiseklare fødevarer. Gener forbundet med colistin- og methicillin-resistens blev sjældent fundet. Mere end 50 forskellige typer fluorquinolon-resistensgener blev fundet i forskellige typer produkter. Carbapenemresistens og potentielle ESBL'er blev også fundet i en høj andel af individuelle fødevarer. Undersøgelsen analyserede dog ikke, om generne virkede og gjorde bakterierne resistente over for disse antibiotika. Den fandt også ud af, at det var mere effektivt at udvinde bakterielt DNA fra frugt som æbler, der kunne skylles, i stedet for fødevarer som mælk.

FoodSafetyNews.com / jnl

Albert Heijn tilbyder **salgsgaranti** og minimumsindkomst



Supermarkeds kæden Albert Heijn garanterer slagtekyllingeproducenter, der vælger programmet Beter voor Kip, Natuur & Boer (Bedre for kylling, natur og landmand), en salgsgaranti i fem år og en minimumsindkomst fra med mulighed for mere.



Af Hans Bijleveld i Pluimveehouderij

Slagtekyllingeproducenterne skal da mindst opfylde kravene til 1-stjernet Better Leven dyrevelfærdsmærket fra Dierenbescherming,

plus yderligere krav fra Albert Heijn. Supermarkeds kæden går til dette minimumsniveau med hele deres kyllingesortiment. De første produkter, der opfylder programkravene, vil allerede være på hylderne i år. Det er tidligere, end det blev annonceret ved præsentationen af programmet sidste forår. Albert Heijn har allerede et stort sortiment af kylling med 1-stjernet Better Leven-mærket. De slagtekyllingeproducenter, der producerer dette, vil være de første, der skifter til Beter voor Kip, Natuur & Boer-programmet i 2022.

Ekklusivt samarbejde

I december forklarede Albert Heijn sammen med fjerkræslagteriet Plukon Food Group, der er deres leverandør, dette program til omkring 200 interesserede slagtekyllingeproducenter på et webinar. Albert Heijn, Plukon og slagtekyllingeproducenterne indgår i et eksklusivt partnerskab med Beter voor Kip,



Natuur & Boer-programmet, hvor en sund indtægtsmodel med købsgaranti og minimumsindkomst er i centrum. "Et bæredygtigt samarbejde med en sund indtægtsmodel for

alle involverede parter i kæden er udgangspunktet inden for Beter voor Kip, Natuur & Boer-programmet" sagde **Brigitta Hogenes**, Unit Manager Kød, Fisk, Fjerkræ, Mejeri og Frosne Fødevarer hos Albert Heijn. "Vi er her på den lange bane for fjerkræproducenter, der ønsker at producere udelukkende til den lukkede og gennemsigtige kæde."

Programpriser

Minimumsindkomsten, som deltagende slagtekyllingeproducenter får, er som minimum den kollektive overenskomst for produktionsorienteret husdyrbrug (67.500 € (ca. 502.000 kr.)) med et tillæg på 3 %. Denne minimumsindkomst beløber sig til 69.783 €



(ca. 519.000 kr.) i 2022 ved en produktion på 50.000 slagtekyllinger med 1-stjernet Better Leven-mærket, sagde **Lotte Kroeze**, forretningsudviklingschef Agri hos Plukon Food Group, på

webinaret. Derudover refunderes eventuelle ekstra omkostninger, og yderligere investeringer i bæredygtighed refunderes via programpræmier. F.eks. modtager slagtekyllingepro-

ducenter en nybygningspræmie for anlæg af overdækkede verandaer, og de modtager en betaling for at installere et dagslysanlæg. Ovenikøbet modtager de en programpræmie på 0,01 € (ca. 7,5 øre) per kg levende vægt.

Priserne revideres løbende

I øjeblikket er afregningsprisen 1,405 € (ca. 10,45 kr.) pr. kilo levende vægt med en foderpris på 38,50 € (ca. 286,35 kr.) pr. 100 kg. Afregningen og den garanterede mindsteindkomst opdateres og indekseres løbende. Til det formål får Plukon hjælp fra



Peter van Horne, fjerkræøkonom ved Wageningen Economics Research, der hver tredje måned opdaterer kostprisen på kyllinger med 1-stjernet Better Leven-mærket, som han tidligere har beregnet for

Plukon. Foderprisen indekseres også hver måned, og den kollektive overenskomst reguleres hvert år. Slagtekyllingeproducenter, der deltager i programmet, kan finde disse økonomiske oplysninger på Plukons online platform Plukonnect.

Når markedsprisen er højere end den garanterede pris, betaler Plukon markedsprisen. Slagtekyllingeproducenterne indtjener vil da være højere end den garanterede minimumsindkomst. Dette er også tilfældet, når slagtekyllingeproducenten opnår bedre tekniske resultater.

Yderligere krav

Grundkravet for Beter voor Kip, Natuur & Boer-programmet er det 1-stjernet Better Leven kvalitetsmærket fra Dierenbescherming. Albert Heijn stiller også yderligere krav, blandt andet inden for dyrevelfærd





Grundlaget for Albert Heijn's Beter voor Kip, Natuur & Boer-programmet er 1-stjernet Better Leven-mærket. Albert Heijn stiller dog yderligere krav, blandt andet inden for dyrevelfærd og slagtekyllingernes sundhed



og dyresundhed, sagde **Sophie Snaas-Alders**, som er ansvarlig for Beter voor-programmerne hos Albert Heijn (som også er tilgængelige for malkekvæg og svin). "Vi går et skridt videre. Vi ønsker, at vores

slagtekyllinger skal være blandt de 25 % bedste i Holland med hensyn til skader ved indfangningen."

Supermarkedskæden ønsker også, at slagtekyllingeproducenterne på længere sigt giver deres kyllinger tidlig fodring og yderligere begrænser brugen af antibiotika, som allerede er lavere i langsommere voksende afstamninger end i almindelige slagtekyllinger. Programmet, hvormed individuelle kyllinger objektivt overvåges for dyresundheds- og velfærdsaspekter, vil blive yderligere udvidet. Parametre omfatter for eksempel trædepudelæsioner, hasesvidninger og skader som følge af indfangning og læsning. I øjeblikket er denne overvågning ikke en del af udbetalingsprisen og minimumsindkomstgarantiordningen.

Cirkulær gødningsbehandling

Albert Heijn stiller også yderligere krav på gødnings- og miljøområdet. "Vi tilstræber 100 % cirkulær gødningsbearbejdning. Det er der forskellige muligheder for, såsom brug på egen farm eller salg til en anden landmand. At levere gylle til BMC Moerdijk er også en mulighed." Inden for programmet bliver der først lavet en opgørelse over, hvordan de deltagende producenter i dag har tilrettelagt bortskaffelsen af gødningen, og derefter vælges de mest cirkulære og bæredygtige løsninger.

Derudover ønsker Albert Heijn, at deres slagtekyllingeproducenter går over til grøn elektricitet i 2022. Det endelige mål er, at slagtekyllingefarmene skal være 100 % selvforsynende med deres energibehov i 2025 ved at generere bæredygtig strøm via solpaneler eller vindmøller. Der arbejdes også på 100 % kendt oprindelse af alle foderkomponenter og yderligere bæredygtighed af protein i foderet til kyllingerne.

Derudover starter Albert Heijn et CO2-reduktionsprojekt hvor målet er en reduktion på mindst 15 % i 2030 i forhold til 2018, og et projekt, der skal reducere udledningen af partikler og ammoniak med 50 % over hele

Poortinga: "1-stjernet Better Leven- mærket giver muligheder"



Peter Poortinga, adm. direktør for Plukon, kalder Beter voor Kip, Natuur & Boer-programmet for et nyt skridt i det 55-årige partnerskab mellem Albert Heijn og Plukon,

som begge ønsker at blive bedre. Han finder initiativet 'ret spændende'. "Og vi vil gøre en forskel med det." Han slår fast, at det kun kan lykkes, hvis vi går sammen: "Og hvis vi holder det fælles mål for øje: at producere upåklagelige kyllinger, som vi kan være stolte af."

Ifølge Poortinga giver produktionen af slagtekyllinger med 1-stjernet Better Leven-kvalitetsmærket muligheder for hollandske slagtekyllingeproducenter, især fordi Albert Heijn kun vælger 1-stjernet Better Leven kyllinger af hollandsk oprindelse.

Det er klart, at ikke alle hollandske slagtekyllinger vil (kunne) skifte til 1-stjernet Better Leven. Men der er stadig et valg for producenterne. For eksempel kan de deltage i Plukons berigelseskoncept for McDonald's eller producere almindelige kyllinger til det udenlandske foodservice-marked, især til Storbritannien.

kæden. Albert Heijn forventer, at dette kan opnås ved at skifte til frilandskyllinger med 1-stjernet Better Leven-mærket.

Følgegruppe

Idéer, som Albert Heijn har til at stramme betingelserne for deltagelse i Beter voor Kip, Natuur & Boer-programmet, for eksempel for at imødekomme kundernes krav, videreudvikles sammen med en følgegruppe. Den består nu af syv slagtekyllingeproducenter, men de skulle gerne op på 10.

Det globale marked for andekød vil accelerere væksten over de næste 4 år

Asien-Stillehavsområdet (APAC) bliver det mest dynamiske marked for andekød med en samlet ekspansion på 74 % indtil udgangen af 2025.

Ifølge den seneste globale markedsrapport fra Technavio, der dækker perioden mellem 2021-2025, forventes markedet for andekød at vokse i de kommende år. En gennemsnitlig årlig vækst (CAGR) på 3 % på det globale marked forventes i løbet af de næste 4 år, hvor APAC-regionen fungerer som den vigtigste drivkraft for denne ekspansion.

"APAC vil give maksimale vækstmuligheder på markedet for andekød i løbet af prognoseperioden. Ifølge vores forskningsrapport vil regionen bidrage til 74 % af den globale markedsvækst og forventes at dominere markedet gennem 2025. Kina, Japan, og Malaysia er nøglelandene for markedet for andekød i APAC. Markedsvæksten i denne region vil være hurtigere end væksten på markedet i Mellemøsten og Afrika (MEA). Den stigende sundhedsbevidsthed, den bekvemmelighed, som forarbejdet kød tilbyder, og de ekspanderende fastfood-kæder vil drive andekøds-markedsvæksten i APAC i prognoseperioden" forudser analytikere.

Også væksten i markedsandelen i segmentet for fersk andekød vil være betydelig i prognoseperioden. Den stigende tilgængelighed af frisk andekød gennem supermarkeder, hypermarkeder, dagligvarebutikker og andre distributionskanaler vil drive væksten af markedet for fersk andekød i prognoseperioden. Den høje efterspørgsel efter proteinrige fødevarer og øgede disponible indkomstniveauer driver også segmentet.

I øjeblikket er det globale andekødsmarked primært drevet af den stigende bevidsthed om de sundhedsmæssige fordele forbundet med indtagelse af andekød. Dette fører til en stigning i efterspørgslen efter fersk andekød samt forarbejdet andekød. Derfor udvider fle-

re store leverandører deres produktionskapacitet for at imødekomme den stigende efterspørgsel. Dette har ført til tilgængeligheden af en bred vifte af nye produkter på markedet.

EuroMeatNews.com / jnl

Bachoco afslutter købet af RYC Alimentos

Mexicanske Industrias Bachoco har afsluttet sit opkøb af RYC Alimentos.

RYC er en multiprotein kødforarbejder og distributør med produktionsfaciliteter i Puebla, Mexico. Aftalen omfatter køb af to fabrikker beliggende i Puebla og 21 butikker beliggende i fire stater i Mexico (Puebla, Oaxaca, Veracruz og Tlaxcala).

Aktionærens egenkapital i dette selskab er vurderet til ca. 61 mio. \$ (ca. 396 mio. kr.). RYC producerer og sælger yderligere forarbejdede og forædlede produkter med en nettoomsætning på omkring 150 mio. \$ (ca. 975 mio. kr.) om året.

RYC, der blev grundlagt i 1983, er en kødforarbejdningsvirksomhed og distributør hovedsageligt af okse-, svine- og kyllingekød med national dækning, der deltager i alle distributionskanaler med ferske og forædlede produkter. Dette, sammen med indsatsen fra mere end 900 medarbejdere, har gjort

det muligt for RYC at være blandt de førende virksomheder inden for sit felt.

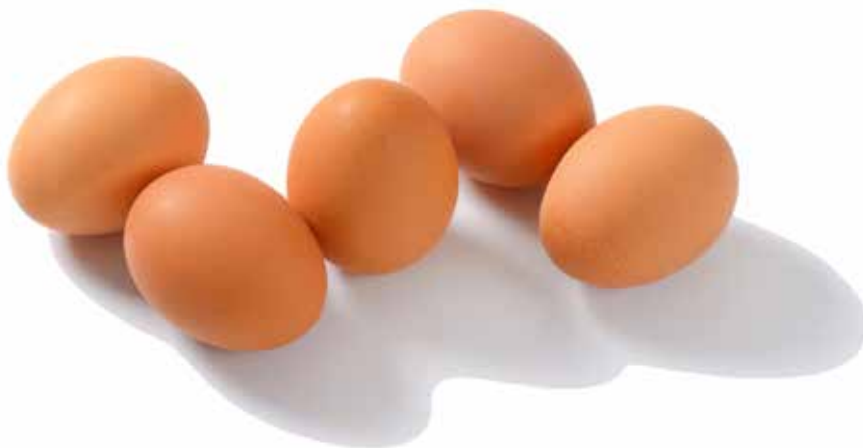
I december 2020 meddelte Bachoco, at de nåede en aftale om at investere i RYC, men gav ikke detaljer om investeringsniveauet. I en pressemeddelelse udsendt den 24. januar 2022 afslørede Bachoco dog, at de havde købt 100 % af RYC's aktier.

Ifølge Poultry International Top Companies-undersøgelsen er Bachoco den største slagtekyllingeproducent og næststørste ægproducent i Mexico. Globalt ligger Bachoco på en niendeplads som slagtekyllingeproducent og er knyttet til Kinas Sichuan Sundaily Farm Ecological Food Co som verdens 13. største ægproducent.

Bachoco diversificerede også for nylig til svinebranchen med opkøbet af Sonora Agropecuaria i 2020. et mexicansk svineforarbejdnings- og distributørfirma med aktiviteter i staterne Sonora og Jalisco. På tidspunktet for meddelelsen havde Sonora Agropecuaria en produktionskapacitet på omkring 15.000 svin om ugen og deltog på både det nationale marked og eksportmarkedet.

Industrias Bachoco blev grundlagt i 1952 og blev et børsnoteret selskab i 1997 via et offentligt udbud af aktier på den mexicanske børs og på New York Stock Exchange. Selskabet har hovedkvarter i Celaya, Guanajuato, beliggende i det centrale Mexico.

WattAgNet.com / jnl



Gåseproduktionen i Tyskland



Markedet for gæs var ujævnt i 2021. Begivenhederne er igen præget af udviklingen af corona-pandemien og fugleinfluenzaen. Øgede foder- og energiomkostninger er en ekstra byrde.



Af Antonia Rudolf, Marked-sinfo Eier & Geflügel, Berlin

Efter at salget af gåsekød i cateringbranchen stort set brød sammen sidste år på grund af corona-relaterede lukninger, er efterspørgslen

lige nu tilsvarende høj. Det stigende antal infektioner ses dog med bekymring. En stramning af corona-tiltagene, for eksempel ved at lukke restaurationsbranchen igen, vil udgøre en stor udfordring for mange virksomheder. Af hensyn til denne risiko fortsætter salget af færdiglavede gås "to go", som blev etableret under lock-downen, mange steder sideløbende udover det traditionelle gåse-måltid.

Udbuddet var begrænset

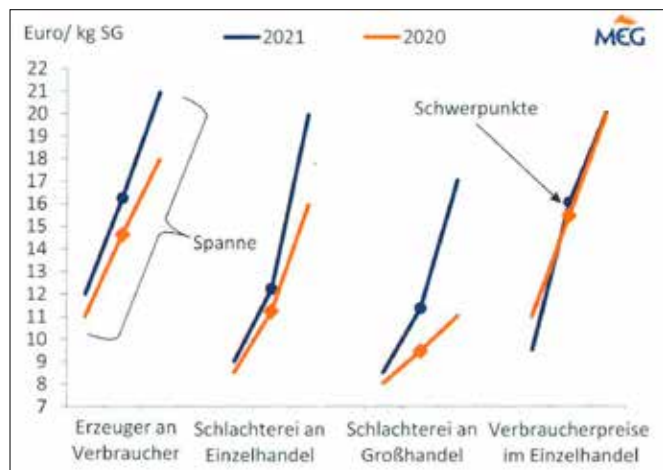
Ud over corona-pandemien holdt den høj-patogene fugleinfluenza (HPAI) gåsemarkedet under fast kontrol indtil foråret 2021. Et

betydeligt antal besætninger af forældredyr måtte aflives, hvilket førte til en markant reduktion i antallet af avlsdyr i Tyskland og i udlandet. Som følge heraf var færre gæslinger tilgængelige på tidspunktet for indsætning. Mange besætninger, der planlagde at øge antallet til opfedning, var ikke i stand til at gøre det på grund af det begrænsede udbud af gæslinger. I Slesvig-Holsten meldte de første virksomheder allerede omkring 1. november, at deres lagre er ved at være udsolgt. Derudover blev der fra midten af oktober rapporteret om nye tilfælde af HPAI-virus hos vilde fugle i Slesvig-Holsten, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern og Bayern. I mellemtiden er patogenet også blevet påvist i flere farme med slagtegæs og kalkuner i Nordtyskland og Nordeuropa. Friedrich-Loeffler Institutet vurderer i øjeblikket risikoen for spredning i Tyskland som høj. Holland og et stigende antal tyske distrikter krævede allerede krav om indhusning i november.

Let stigning i selvforsyningsgraden

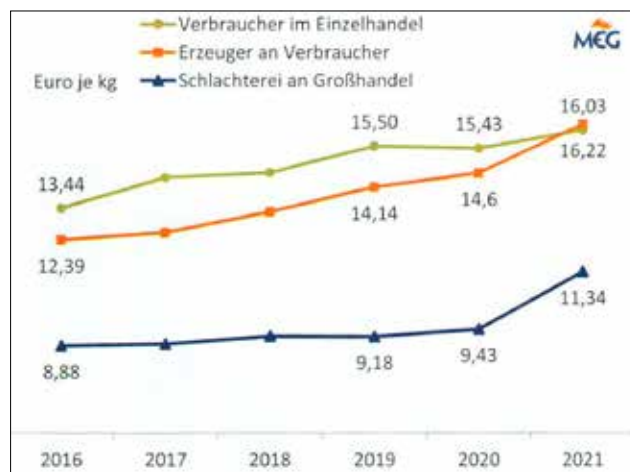
Inden for gastronomien bruges der stadig i høj grad importerede varer, som også dominerer markedet som helhed. Selvforsyningsgraden er steget en smule de seneste to år, men var stadig kun 19,5 % i 2020.

De fleste gæs importeres fra Polen og Ungarn. Sidste år tegnede disse to lande sig for 97 % af importen, mens deres andel var 98 % i 2019. I alt blev der importeret 18.666 tons gåsekød i 2020. Det betyder, at importmængden var omkring 4 % lavere end året før. Det skyldtes blandt andet nedgangen i produktionen i Ungarn på grund af fugleinfluenza. Med 4.246 tons eksporterede Ungarn omkring 17 % mindre gåsekød til Tyskland i 2020 end i 2019. Foreløbige resultater for 2021 viser, at importen af gåsekød på 2.504 tons er lidt højere end i samme periode (januar til august 2021) af kriseåret 2020 (2.491 tons).



Prisen på ferske gæs i november 2020 og 2021

Gennemsnitspriser på ferske gæs på forskellige steder i kæden i november



Største investering betyder masseproduktion af **laboratoriedyrket** kød



347 mio. \$ (ca. 2,3 mia. kr.) er blevet rejst af en israelsk producent af laboratoriedyrket kød, og det "baner vejen for en massiv ekspansion" for laboratoriedyrket kyllingekød.



Af Natalie Berkhout på PoultryWorld.net og Mary Ellen Shoup on-FOODnavigator-usa.com

Efter at have åbnet verdens første produktionslinje for dyrket kød i Israel tidligere i 2021, blot 3 år efter starten på firmaet, har Future Meat Technologies rejst 347 mio. \$ (ca. 2,3 mia. kr.) i serie B-finansieringsrunde.



Runden blev ledet af ADM Ventures, ventureinvesteringsafdelingen af ADM,

med deltagelse fra Menora Mivtachim pensions- og forsikringsfond, som forvalter over 85 mia. \$ (ca. 556 mia. kr.) i aktiver, og S2G Ventures. Andre investorer omfattede Tyson New Ventures, venturekapitaldelen af Tyson Foods og Rich Products Ventures, Manta Ray Ventures, Emerald Technology Ventures, ADM Capital (Cibus Fund), Bits x Bites og Sander Group.

Udover fra at finde en måde at markedsføre laboratoriedyrket kød på og tage stilling til den aftalte nomenklatur (f.eks. 'celledyrket kød' eller 'laboratoriedyrket kød' eller noget helt tredje?), er en stor del af udfordringen for at opnå markedsaccept for dette nye produkt



at nå ned på samme pris som et animalsk landbrugsprodukt.

Professor **Yaakov Nahmias**, grundlægger og præsident for Future Meat, sagde: "Vi vil være den

første virksomhed, der etablerer et produktionsanlæg i stor skala, som vil gøre os i stand til at nærme os ikke kun Michelin-stjernestauranter, men også detailhandelen."

Prisen: 'Vi kan formentlig halvere omkostningerne igen'

Ifølge Nahmias kostede den første dyrkede oksekødhamburger omkring 2 mio. \$ (ca. 13,1 mio. kr.) pr kg (skabt for næsten et årti siden). Så lykkedes det nogle få virksomheder at reducere prisen til 40.000 \$ (ca.

FUTURE MEAT



Grillet laboratoriedyrket kyllingebrystfilet (nederst) sammenlignet med animalsk kyllingebrystfilet (øverst). Foto: Future Meat Technologies

262.000 kr.) pr kg og derefter ned til 8.000 \$ (ca. 52.400 kr.) pr kg omkring det tidspunkt, hvor Nahmias grundlagde Future Meat for tre et halvt år siden.

"I juli 2021 kunne vi producere laboratoriedyrket kyllingebryst til 18 \$/lbs (ca. 260 kr./kg), her i december 2021 er vi nede på 7,70 \$/lb (ca. 111 kr./kg)" sagde Nahmais.

"Det er bemærkelsesværdigt, at vi med nogle få måneders mellemrum kan halvere omkostningerne" sagde Nahmais.

Professor Yaakov Nahmias siger også, at teknologien baner vejen for en "massiv udvidelse af driften" og tilføjer, at virksomheden vil bane vejen for den "første af sin slags, storskala produktionsfacilitet" i USA i 2022. Nahmais forklarede yderligere, at dens betydelige omkostningsreduktion er takket være Future Meats medieforyngelsesproces (som kan genbruge op til 70 % af næringsstofferne

"igen og igen"), som effektivt skaber "udødelige" vævsceller.

"Vi demonstrerede, at vores proprietære medieforyngelsesteknologi muliggør celle-tætheder på over 100 milliarder celler pr. liter, hvilket svarer til produktionstætheder, der er 10 gange højere end den industrielle standard" sagde Nahmais og tilføjede, at yderligere omkostningsreduktioner i de næste et til to år er sandsynlige.

"Vi kan formentlig halvere omkostningerne igen for at få deden ned på et niveau, der svarer til animalsk landbrug, før det nye anlæg er i drift. Vi har nye teknologier, som måske kan producere billigere endnu, men disse er stadig på tegnebrættet."

Det 21. århundredes Apollo-program

"Vi har igen og igen demonstreret, at vores enkeltcelleteknologi og serumfrie medieformuleringer kan nå omkostningsparitet hurtigere, end markedet forventer" tilføjede Nahmias, der tidligere beskrev udviklingen som det 21. århundredes Apollo-program.

"Det er vores mission at skabe en mere bæredygtig fremtid for kommende generationer. Vores teknologi kan producere kød på en brøkdæl af den jord, der i øjeblikket bruges til kødproduktion." Virksomheden siger, at dets teknologi er baseret på fermenteringsbeholdere i rustfrit stål, som kontinuerligt fjerner affaldsprodukter, der genereres af "udødelige" vævsceller. Dette betyder, at et konstant fysiologisk miljø, der understøtter hurtig, naturlig, spredning af dyreceller.

Er de rustfrie stålkanter, som cellerne dyrkes i, fremtidens stalde?

Foto: Future Meat Technologies



Laboratoriedyrket kyllingebrystfilet. Foto: Future Meat Technologies

Første industrielle produktionsanlæg for laboratoriedyrket kød

I juni offentliggjorde virksomheden, at de åbnede af verdens første industrielle kødfabrik med kapacitet til at producere 500 kg laboratoriedyrkede produkter om dagen, svarende til 5.000 hamburgere. Anlægget kan producere laboratoriedyrket kyllinge-, svine- og lammekød uden brug af animalsk serum eller genetisk modifikation. De forvente også snart at kunne producere oksekød.

Bæredygtighed

Produktionscyklusserne er omkring 20 gange hurtigere end traditionelt animalsk landbrug, siger virksomheden og tilføjer, at produktionsprocessen forventes at generere 80 % færre drivhusemissioner, bruge 99 % mindre jord og 96 % mindre ferskvand end traditionel kødproduktion. Slutproduktet, siger de, er nøjagtigt det samme med hensyn til næringsværdi.

Forbrugeraccept af laboratoriedyrket kød

I juli 2021 deltog 2.016 amerikanske forbrugere i en undersøgelse finansieret af Future Meat Technologies for bedre at forstå vidensniveauet og præferencer omkring laboratoriedyrket kød. Den afslørede, at over 1 ud af 3 adspurgte forbrugere planlægger at indføre laboratoriedyrket kød i deres kost, når det lanceres. Ydermere havde 58 % af de adspurgte en generel viden om laboratoriedyrket kød, og over 50 % af de adspurgte havde aktivt ændret deres kostvaner for at blive mere "bevidste".

Først kylling

Mens virksomhedens laboratoriedyrkede kødteknologi kan anvendes til at producere okse-, svine- og lammekød, sagde Nahmias, at deres fokus på det amerikanske marked vil være på kyllingekød, landets mest udbredte animalske protein, ifølge USDA ERS-data. "Selvom der er nogle gode burgererstatninger derude, føler vi ikke, at der er en rigtig god kyllingeerstatning på markedet" sagde han.

Når det lykkes, vil det ændre alt'

Nahmias forklarede, at ikke ulig Ford Motel T - som ikke var den første eller den bedste bil i sin tid, hævdede han - lå det sande transformationelle gennembrud i Henry Fords automatiserede produktion af bilen, som fortsatte med at ændre verden.

"Og det er her, vi er på vej hen. Vi vil demonstrere det første produktionsanlæg i stor skala, og når det er oppe og køre, vil det ændre alt" tilføjede Nahmias.

KFC's Beyond Fried Chicken er snyd

Det første falske kyllingeindtog i fastfoodfrituregryden er en komplet fejltagelse.



Af Austin Alonzo på
WattAgNet.com

I januar 2022 begyndte KFC Corp., et datterselskab af Yum! Brands Inc., at sælge deres Beyond Fried Chicken nuggets nationalt i

en begrænset periode, så længe lager havet. Disse plantenuggets er lavet af Beyond Meat Inc. Produkterne blev oprindeligt prøvet i Atlanta i 2019. De er det første plantebaserede protein, der tilbydes på en national kyllingerestaurantkæde i USA.

De smager ikke af noget

Den 2. februar 2022 købte jeg en 6-styks æske med Beyond Fried Chicken plantenuggets fra min nærmeste KFC-restaurant og – fordi KFC ellers ikke sælger plantenuggets – en 3-styks æske med stegte inderfileter til 14,70 \$ (ca. 95,75 kr.).

Jeg ankom til restauranten i den stille periode kort før middagsrushet, så mine nuggets var friske ud af frituregryden, men det var inderfileterne bestemt ikke. Ikke desto mindre er der noget galt med de falske nuggets.

Da jeg tog den op, smuldrede paneringen i min hånd og afslørede indholdet, der lignede en kyllingeklump uden panering. Med paneringen på er smagen af klumpen ikke langt fra den stegte inderfilet. Når paneringen er væk, er den falske nugget næsten uden smag. Hvis du prøver at rive en nugget fra hinanden, afslører den et sejt, grynet indre, der mere ligner et byggemateriale end mad. I munden er den meget sejere end en kyllingenugget.

Det er snyd

Det er ikke kylling. Det er et stegt produkt sammensat af vand, beriget hvedemel og sojaproteinisolat, krydderier og andre ingredienser. At kalde noget, der ikke er kød fra *Gallus gallus domesticus*, for "kylling" er en løgn. Det er ikke sundere. Kylling er en helsekost. Det er klart, stegt kylling er en nydelse. Ifølge KFC's ernæringsfakta indeholder en

plantenugget 80 kalorier, 6 gram protein, 4,5 gram fedt, 240 mg natrium. Et enkelt inderfilet indeholder 140 kalorier, 10 g protein, 7 g fedt og 320 mg natrium. En plantenugget er næppe en bedre mulighed ud fra et sundhedsperspektiv, og den indeholder mindre protein end kyllingeinderfilet.

Det er ikke vegansk. Efter KFC's egen indrømmelse er deres plantenuggets stegt i samme olie som resten af menuen og potentielt lige ved siden af kyllingen, som veganerne og vegetarerne ikke vil spise. KFC vil stadig være en kyllinge-fokuseret restaurant, og den amerikanske kyllingebranche behandler i øjeblikket flere fugle end nogensinde, ifølge WATT Global Medias undersøgelser.

Det er ikke ønsket. Selv om store restaurantkæder køber ideen – ja selv McDonalds Corp. er i gang med en McPlant, så sælger det ikke. I januar 2022 halverede Restaurant Brands International (RBI) Inc.'s Burger King prisen på deres Impossible Whopper – fremstillet af Impossible Foods – i et tilsyneladende forsøg på at skabe interesse for produktet. En Bloomberg-rapport sagde, at den største Burger King-franchisetager i USA rapporterer, at salget er faldet til 28 solgte Impossible



**KFC's Beyond Fried Chicken nugget til venstre og dens Extra Crispy Tender til højre.
Foto: Austin Alonzo**

Whoppers pr. dag pr. butik i begyndelsen af 2022 fra 32, da produktet blev lanceret i begyndelsen af 2021. Bloomberg citerede en franchisetager, der sagde, at han sælger mindre end 20 Impossible Whoppers per dag, og han måske nu sælger disse burgere med tab.

Giver opmærksomhed

At lancere disse plantebaserede fødevarer hos fastfoodkæder, der sælger ret usunde måltider, handler om at vinde opmærksomhed og potentielt nye kunder, samtidig med at de forbliver relevante.

Pressemeddelelserne og udtalelserne fra ledere hos RBI og Yum fremstiller alle disse produkter som spændende, nye og åbne døre til nye kunder. KFC, der ikke er fremmed overfor ekstrem markedsføring, markedsfører plantenuggets som guddommelige, komplet med englevinger, og KFC har fået en YouTu-

be-stjerne til at medvirke ved lanceringen. En anmeldelse i New York Post sagde, at markedet for plantebaserede alternative proteiner nu er på 1,4 mia. \$ (ca. 9,1 mia. kr.) i USA og kan fordobles i løbet af de næste fem år. Til sammenligning omsatte de amerikanske operationer i Yums KFC-division ifølge deres årsregnskab for omkring 4,2 mia. \$ (ca. 27,4 mia. kr.) i 2020.

Følg nøje med

Selvom disse plantebaserede fødevarer ikke er sundere, end hvad de efterligner, repræsenterer de for de sande troende endnu et skridt mod en fremtid uden animalsk produktion. De firmaer, der markedsfører de alternative proteiner, er kyndige. De spiller på forbrugernes frygt for miljøet ved at sælge deres produkt som en løsning på den formodede, og beviseligt falske, skade, som det,

de kalder fabrikslandbrug, påfører miljøet. At placere plantenuggets i en grøn boks er ingen tilfældighed.

Flere forbrugere siger, at de er flexitarere, eller vegetarer/veganske nysgerrige, og jeg tror, at de fleste alle er villige til at prøve hvad som helst én gang. Store integratorer som Perdue Farms og Tyson Foods Inc. tager denne tendens op og håber at tjene penge på den grønne glorie, som forbrugerne i øjeblikket tildeler alternative proteinprodukter.

Ægte kød er stadig konge i USA og rundt om i verden. Alternative proteiner vil have brug for generationer af succeser for at tilrane sig tronen. Ikke desto mindre skal den amerikanske fjerkræbranche fortsat nøje overvåge, hvordan forbrugerne opfatter og køber alternativt kød.

jnl



KFC's Beyond Fried Chicken i en grøn boks

Ny WHO-pjece om hvordan kan vi se, om **plantebaserede** produkter er sunde

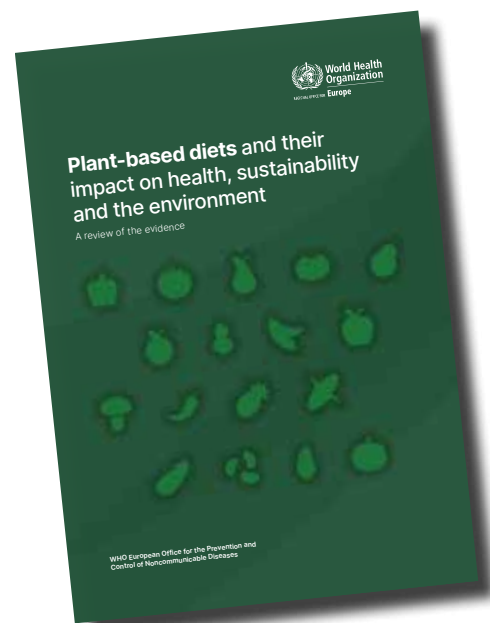


Uanset om det er af sundhedsmæssige årsager eller bekymringer om miljøet, bliver det mere populært at spise mindre eller intet kød rundt omkring på kloden. Men som en ny WHO/Europa-pjece, "Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment", påpeger, er nogle plantebaserede kød- og mejeriprodukter muligvis ikke bedre for folks sundhed.

Mange af disse plantebaserede erstatninger kan defineres som ultra-forarbejdede fødevarer (UPF'er), hvilket betyder, at de har en høj energitæthed og har en tendens til at have et højt indhold af natrium, mættet fedt og frit sukker og mangle kostfibre, vitaminer og mineraler, der findes i uforarbejdede fødevarer (herunder animalske fødevarer) og minimalt forarbejdede plantebaserede fødevarer.

for vores helbred. Men når vi køber færdiglavede fødevarer, der markedsføres som sunde, skal vi være mere opmærksomme på, hvad de er lavet af."

Plantebaseret kost med lavt indhold af salt, mættet fedt og sukker giver beskyttelse mod for tidlig dødelighed. Sunde kostvaner er en vigtig måde at forebygge og kontrollere



Europæerne ændrer deres kostvaner

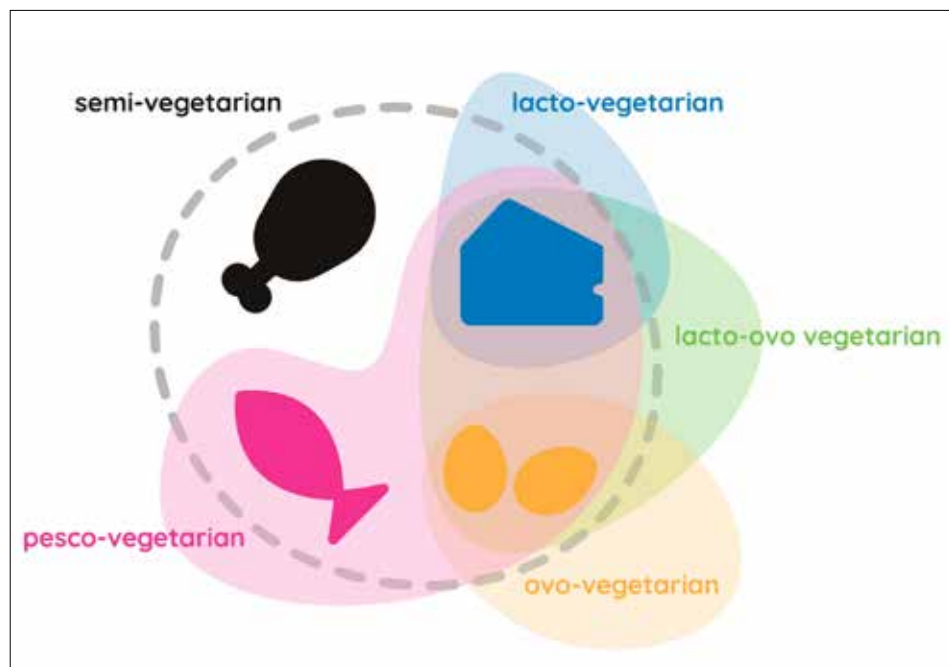
"Forhåbningen om en sundere livsstil og et sundere miljø ændrer folks kostvaner i hele WHO's europæiske region - og det er vidunderligt" sagde Dr. **Kremlin Wickramasinghe**, fungerende leder af WHO's europæiske kontor for forebyggelse og kontrol af ikke-smitsomme sygdomme, "men vi skal huske, at plantebaserede kostvaner kan være meget forskellige og ikke automatisk bør betragtes som sunde."



Dr. **Afton Halloran**, forfatter til den nye publikation, tilføjer: "I dag, hvor ideen om sund kost er blevet commercialiseret, er vi nødt til at være mere opmærksomme på vores fødevarer. Når vi spiser almindelig frugt og grønt, kan vi være sikre på, at de er gode



for vores helbred. Men når vi køber færdiglavede fødevarer, der markedsføres som sunde, skal vi være mere opmærksomme på, hvad de er lavet af."



Figur 1: Almindelige vegetariske diæter



Ikke alle elementer i plantebaseret kost er nødvendigvis sunde

ikke-smitsomme sygdomme, herunder hjertesygdomme, kræft, slagtilfælde og diabetes.

Sundhedsrisici ved køderstatninger

Forskning har vist, at hyppigt forbrug af UPF'er kan føre til negative helbredsændringer, herunder overvægt, fedme og kardio-metaboliske risici; kræft, type 2-diabetes og hjerte-kar-sygdomme.

Situationen er bekymrende, da forbrugerne forledes til at tro, at produkter som plantebaserede UPF'er er sunde, når de i virkeligheden ikke er det.

Manglende viden hos producenter og forbrugere

Det er klart, at der i denne sammenhæng er behov for en veletableret vidensbase for at opbygge en stærk, effektiv politik til at vejlede industrien og forbrugerne.

"Der er stadig store blinde pletter, når det kommer til den ernæringsmæssige sammensætning af disse produkter, og hvordan

de bidrager til kostens kvalitet og diversitet i WHO's europæiske region. Denne mangel på information forhindrer regeringer i at give effektiv politisk vejledning med potentielle konsekvenser for befolkningens sundhed" sagde Dr. Wickramasinghe.

Sund plantebaseret kost: hvad kan landene gøre?

At anbefale et skift i retning af plantebaseret kost eller reduceret forbrug af kød og mejeriprodukter er ikke nok til at forbedre planetens og folkesundheden. For at hjælpe politiske beslutningstagere med at udvikle evidensbaserede kostråd, fødevarerpolitik og generelle sundhedsråd, skal der leveres et klart og sammenhængende evidensbaseret budskab. For at skabe den nødvendige vidensbase anbefaler WHO/Europa:

- at gennemføre undersøgelser baseret på den virkelige verdens kostvaner, så man kan opbygge stærke, effektive politikker i medlemsstaterne til at vejlede industri-

en og forbrugerne;

- at anbefale et skifte til en plantebaseret kost og give konsekvente, eksplicite og kulturelt passende oplysninger om, hvilke slags fødevarer, der kan erstatte kød og mejeriprodukter – med uforarbejdede eller minimalt forarbejdede fødevarer som en prioritet;
- at sammenligne kød- og mejerierstatninger med deres animalske ækvivalenter, når der udføres analyser af næringsindholdet;
- at udvikle et omformuleringsmål, der ikke kun dækker kød og mejeriprodukter, men også deres erstatninger;
- at udvikle og forbedre databaser for at sikre, at der er klare og gennemsigtige mekanismer til at overvåge fødevarerfor-syningen og industrien.

WHO / jnl

Ernæringsmæssige forskelle mellem rigtige æg og plante-baserede æggeerstatninger



Ingredienser i plantebaserede æggeerstatning

Earth Island Vegan Egg

Ingredienser: Økologisk sojamælkepulver (økologiske sojabønner), modificeret cellulose, gellangummi, cellulose, calciumlactat (fra planter), carrageenan (naturlige lineære sulfaterede polysaccharider, der ekstraheres fra røde spiselige tang), naturlige smagsstoffer (indeholder sort salt [sort salt, urter]), ernæringsgær, sort salt, og betakaroten for farve.



Just Egg Vegan Egg

Ingredienser: Vand, proteinisolat fra mungbønner, koldpresset rapsolie, indeholder mindre end 2 % calciumcitrat, enzym, gellangummi, naturlige gulerodsekstrakter (farve), naturlige smagsstoffer, naturlige gurkemejeekstrakter (farve), løgpuré, salt, sojalecithin, sukker, tetranatriumpyrophosphat, konserveringsmiddel.

Just Folded Egg

Ingredienser: Vand, proteinisolat fra mungbønner, koldpresset rapsolie, majsstivelse, salt, bagepulver, dehydreret løg, dehydreret hvidløg, transglutaminase, maltodextrin, karoten, gurkemeje.



Spiro Scramblit

Ingredienser: Vand, pepitas (specielle græskarkerner uden skal), gurkemeje, hvidløgpulver, sort salt.

Eggcitable

Ingredienser: Vand, kikærtemel, havremel, tapiokastivelse, næringsgær, bagepulver, gulerodspulver, sort salt, xanthangummi.



| Nutrient (per 2 egg equivalent) | Real Egg (2 large) | Earth Island Egg | Just Egg (liquid) | Eggcitable | Scramblit | Just Egg (folded) | Nabati |
|---------------------------------|--------------------|------------------|-------------------|------------|-----------|-------------------|--------|
| Calories (kcal) | 160 | 67 | 136 | 128 | 344 | 180 | 168 |
| Protein (g) | 13 | 5 | 10 | 5 | 18 | 12 | 11 |
| Carbohydrates (g) | <1 | 10 | 2 | 25 | 8 | 5 | 7 |
| Fibre (g) | 0 | 5.5 | 0 | 3 | 3.5 | 0 | 6 |
| Sodium (mg) | 128 | 288 | 320 | 600 | 686 | 547 | 634 |
| Total Fat (g) | 11 | 2 | 10 | 1.5 | 27 | 12 | 12 |
| Cholesterol (mg) | 400 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Tabel 1: Sammenligning af ægte æg versus plantebaseret æggeernæring (makronæringsstoffer)

Nabati Plant Eggz

Ingredienser: Filtreret vand, proteinkoncentrat fra lupiner, solsikkeolie, proteinkoncentrat fra ærter, eddike, gellangummi, ekstrakt af rosmarin, ærtesirup (isomalto-oligosaccha-

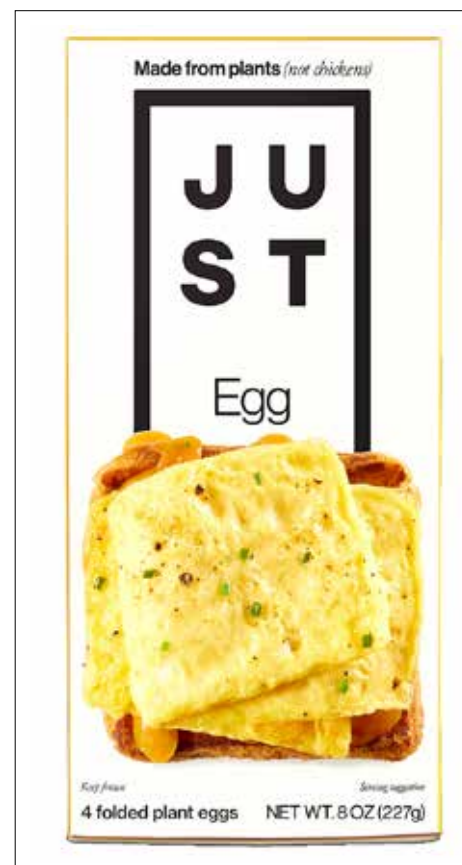


rid), tetrasodium pyrophosphate, vitamin- og mineralblanding, solsikkelecithin, kaliumcitrat, salt, transglutaminase T1, magnesium, mælkesyre, calciumkarbonat, dehydreret løg, betakaroten.

Nøglepunkter for sammenligning mellem rigtige æg og plantebaserede æggeerstatninger

- Rigtige æg har generelt et højere indhold af: protein, kolesterol, vitamin A, vitamin D, vitamin E, vitamin B12, folat, jern, biotin, lutein, cholin
- Rigtige æg har generelt et lavere indhold af: kulhydrater, fibre, natrium, calcium, kalium, magnesium
- Rigtige æg er en hel fødevarer, hvorimod plantebaserede æggeerstatninger er stærkt forarbejdede og har omfattende ingredienslister
- Rigtige æg er mere overkommelige i pris og tilgængelige end plantebaserede æggeerstatninger

International Egg Nutrition Consortium / jnl



| Nutrient (per 2 egg equivalent) | Real Egg | Earth Island Egg | Just Egg (liquid) | Eggcibles | Scramblit | Just Egg (folded) | Nabati |
|---------------------------------|----------|------------------|-------------------|-----------|-----------|-------------------|--------|
| Vitamin A (RE) | 214 | 15.2 | 30.5 | 26 | 0 | 0 | 425 |
| Vitamin D (mcg) | 1.62 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Vitamin E (mg) | 3.88 | 0.52 | 1.34 | 0.26 | 0.34 | 2 | 4.8 |
| Vitamin B12 (mcg) | 1.6 | 0.02 | 0 | 0.04 | 0 | 0.16 | 0 |
| Folate (mcg) | 72 | 19 | 16 | 56 | 47 | 54 | 65 |
| Iron (mg) | 1.84 | 1.16 | 0.98 | 2 | 5.98 | 1.4 | 1.4 |
| Biotin (mcg) | 40 | 4 | 0 | 5 | 4 | 0 | 0 |
| Lutein | 0.24 | 0 | 0.1 | 0 | 0 | 0 | n/a |
| Choline (mg) | 412 | 28 | 36 | 51 | 36 | 19 | 54 |
| Calcium (mg) | 53 | 168 | 6 | 44 | 344 | 14 | 58 |
| Potassium (mg) | 131 | 372 | 133 | 285 | 534 | 80 | 200 |
| Magnesium (mg) | 10.84 | 11.76 | 30.2 | 33 | 302 | 13 | 51 |

Tabel 2: Sammenligning af ægte æg versus plantebaseret æggeernæringer (vitaminer, mineraler og mikronæringsstoffer)

Vil vaccination mod fugleinfluenza være tilladt i EU? Frankrig beder om det

I EU tales der mere og mere om profylaktisk vaccination mod fugleinfluenza som et vigtigt element i strategien for at bekæmpe virussen. Frankrig overvejer at tage sådanne skridt.

Selvom fjerkræbranchen i EU har forpligtet sig til at reducere antallet af vacciner, der bruges på farmene, kan de usædvanlige karakteristika ved de seneste bølger af fugleinfluenzaudbrud, der påvirkede sektoren over hele kontinentet, føre til andre muligheder for fjerkræproducenter i EU.

Ifølge den franske landbrugsminister Julien Denormandie vil to vacciner mod fugleinfluenza blive testet i Frankrig. Målet er at godkende dem for alle 27 EU-medlemsstater, rapporterede EUROACTIV. Den franske landbrugsminister gav ikke detaljerede oplysninger om dette spørgsmål, men forsikrede, at konklusionerne af arbejdet med vaccinationer ville blive præsenteret for andre medlemslande.

Den franske fjerkræproduktion er under hårdt pres fra fugleinfluenza. Regionen, der specialiserer sig i produktion af ænder og gæs, lider store tab i den næste sæson. De franske veterinærtjenester leder efter alle mulige løsninger for at begrænse spredningen af virussen. Ifølge de seneste oplysninger har franske myndigheder beordret massenedslagning af fjerkræ i den sydvestlige del af landet. Tiltaget, hvor man slår fugle af forskellige arter ned, er startet og vil foregå indtil midten af februar. Ifølge officielle data fra landbrugsministeriet skal omkring en million fugle slås ned.

Indtil videre, siden november 2021, er omkring 1,2 millioner fugle i Frankrig allerede døde eller blevet slået ned på grund af udbrud af højpatogen fugleinfluenza eller forebyggende foranstaltninger. Således vil fjerkræbestanden i Frankrig i alt falde med hele omkring 2,5 millioner dyr. Ifølge data

fra landbrugsministeriet er der denne vinter (indtil udgangen af januar 2022) i Frankrig identificeret 216 udbrud af fugleinfluenza. For et år siden slog Frankrig omkring 3,5 millioner fugle, hovedsageligt ænder, ned.

Landets fjerkræbranche har været påvirket af fugleinfluenzaudbrud kontinuerligt i de sidste 8 år. Fjerkræproducenter i Frankrig klager over, at foie gras-produktionen lider mest under de eksportrestriktioner, der anvendes på deres vigtigste eksportmarkeder, såsom Japan og Kina. De nuværende regler i EU forbyder grundlæggende brugen af vacciner mod fugleinfluenza, en sådan praksis er kun tilladt i undtagelsestilfælde med samtykke fra EU-Kommissionen. Ikke desto mindre har Frankrig sat sig som mål at ændre dette område under det franske formandskab, som varer indtil udgangen af juni. Julien Denormandie mener, at der på længere sigt ikke er nogen anden løsning end vaccination.

EuroMeatNews.com / jnl

Svindel med kød i Holland

En række personer er blevet anholdt i Holland som led i en svindelundersøgelse med kød. Efterretnings- og efterforsknings-tjenesten under den hollandske fødevarer- og forbrugerproduktssikkerhedsmyndighed (NVWA-IOD) efterforsker dokumentsvindel, der involverer

eksporteret kylling.

Myndighederne besøgte to virksomheder og to hjem i slutningen af januar. Syv personer er blevet anholdt og én er løsladt efter at være blevet afhørt.

Der fandt også ransagninger sted i Belgien og Spanien hos tre virksomheder, der muligvis samarbejder med det formodede hollandske firma.

Efterforskere mener, at en virksomhed baseret i det østlige Holland har opført frosset kyllingekød som andre produkter, såsom fisk, i dokumenter og derefter eksporteret det til lande, hovedsageligt i Afrika.

De undersøger officielle veterinærcertifikater og eksportdokumenter samt andre forretningsregistre. Hollandske medier navngav virksomheden, der blev undersøgt, som værende Wegdam Food Link i byen Haaksbergen.

Formålet med den formodede svindel menes at være at nedsætte importtolden for modtageren med op til 70 %.

Embedsmænd fra NVWA-IOD sagde, at denne form for svindel også udgør en risiko for fødevarerikkerheden. Når der er noget galt med en fødevarer, skal det være muligt at finde ud af, hvor varen kommer fra, og til hvem, den er leveret. En sådan sporing er ikke mulig, hvis officielle dokumenter ikke er nøjagtige.

FoodSafetyNews.com / jnl



Nye metoder skal reducere **campylobacter** på kyllingekød

Forskere og forretningsfolk vil bruge en GUDP-bevilling til at udvikle nye måder til at forhindre campylobacter ender på kyllingekød, så færre forbrugere bliver syge.

Det stigende fokus på mere bæredygtige kostmønstre kan øge efterspørgslen efter kyllingekød, som er kødtypen med den laveste CO₂-belastning. Kyllingekød er dog samtidig den fødevarerkilde, som hyppigst giver danskere en campylobacterinfektion, hvilket er en stor udfordring for fødevarerindustrien.

At kylling måske i langt større grad kommer på menuen i fremtiden, øger interessen for at generere mere viden om og udvikle flere løsninger for at reducere forekomsten af campylobacterbakterier i slagtekyllinger. I 2025 skal kyllingeproducenter også leve op til strammere EU-regler for campylobacter i kyllingekød.

Desuden er udegående flokke af slagtekyllinger langt oftere campylobacter-positive end konventionelle flokke. De færdes udenfor, hvor bakterien forekommer naturligt. Eksisterende tiltag for konventionelle slagtekyllinger som øget biosikkerhed og fluenet er derfor ikke så let at bruge for fritgående og økologiske slagtekyllinger.

Lovende metoder skal afprøves i større skala

Forskere fra DTU Fødevarerinstitutionen og DTU Institut for Kemiteknik vil i projektet SafeChicken i samarbejde med den danske kyllingeproducent, Danpo og den islandske virksomhed Thor Ice Chilling Solutions udvikle og afprøve måder at producere kyllingekød, der indeholder færre campylobacterbakterier. Projektet vil afprøve metoder forskellige steder i fødevarerekæden, og metoderne vil være målrettet produktion af både økologiske og konventionelle slagtekyllinger: Dels ved at tilsætte udvalgte stoffer til kyllingernes foder

og vand, som har potentiale for at forhindre vækst af campylobacterbakterier i kyllingerne. Dels ved at reducere bakterierne i miljøet med en ny dekontamineringsteknologi. Og dels ved at mindske bakterier på slagtekroppe gennem brug af en særlig nedkølings-teknologi.

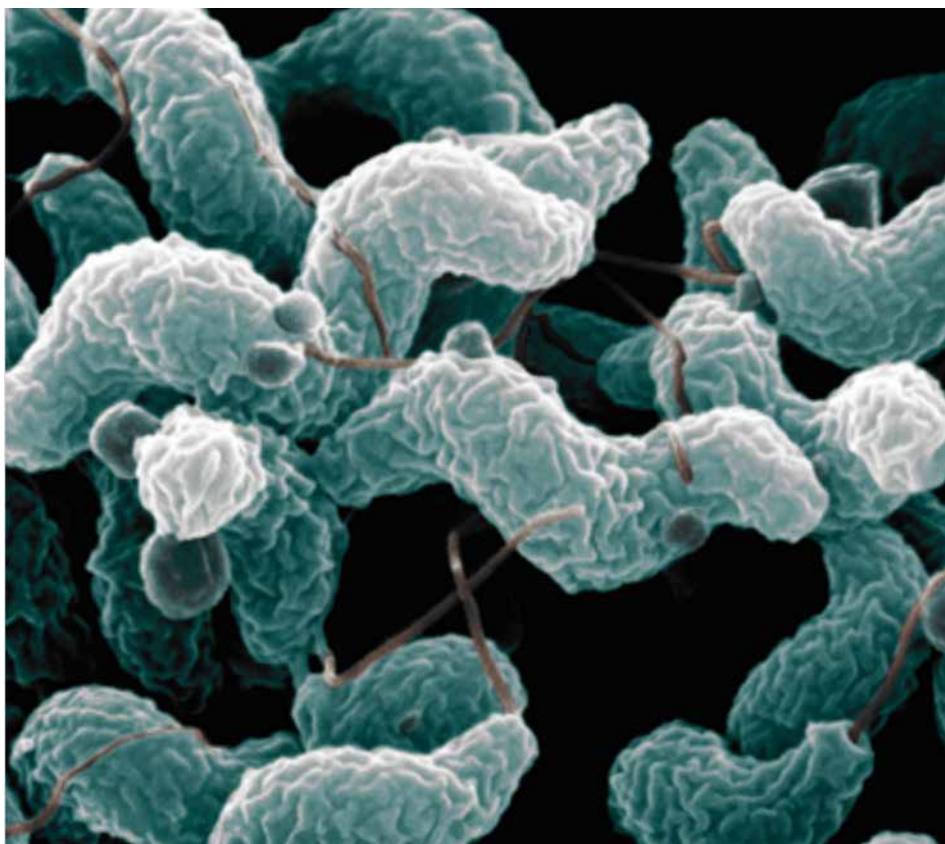
Nogle af metoderne er allerede afprøvet og har vist lovende resultater i mindre skala

under kontrollerede forhold. For at sikre, at de er anvendelige i praksis, også for fritgående og økologisk kyllingeproduktion, vil projektpartnerne undersøge og dokumentere metodernes effekt under naturlige produktionsforhold. De vil også vurdere, hvor meget hvert tiltag kan bidrage til at sænke risikoen for at mennesker smittes og bliver syge af campylobacterbakterier.

Campylobacter bekæmpelse med det "grønne" perspektiv

Hvis kyllingekød indeholder færre bakterier, kan kødet holde sig frisk længere. Det vil også resultere i færre tilbagetrækninger af varer, der skal destrueres på grund af uacceptable niveauer af campylobacter. Begge dele er med til at indfri Verdensmål 12 om ansvarligt forbrug og produktion. Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har bevilliget 7,4 millioner kroner til det treårige projekt, som ledes af DTU Fødevarerinstitutionen.

DTU Fødevarerinstitutionen / jnl



Svensk undersøgelse ser på **antibiotikaresistens** i Campylobacter på kylling

Ifølge en undersøgelse i Sverige er antibiotika-resistente Campylobacter mere almindelige på udenlandsk kylling end i svensk kød.



Af Joe Whitworth på FoodSafetyNews.com

Undersøgelsen fandt også, at størstedelen af de Campylobacter-infektioner, der blev fundet hos patienter, der var inficeret i udlandet,

var resistente over for antibiotikagrupper, der er vigtige i sundhedsvæsenet. Men ingen bakterier fra kød eller patienter var resistente over for en gruppe antibiotika kaldet makrolider, som er førstevalget til at behandle alvorlige infektioner. Denne gruppe omfatter azithromycin og erythromycin.

Antimikrobielle stoffer – herunder antibiotika – er lægemidler, der bruges til at forebygge og behandle infektioner hos mennesker og dyr. Antimikrobiel resistens (AMR) opstår, når bakterier, vira, svampe og parasitter ikke længere reagerer på medicin, hvilket gør infektioner sværere at behandle.

Livsmedelsverket og Folkhälsomyndigheten undersøgte, hvor almindeligt det var, at Campylobacter fra kyllingekød i butikker og hos patienter var antibiotika-resistente. I alt 284 isolater fra patienter og 111 fra kyllingekød blev inkluderet i undersøgelsen.

Sverige har generelt et lavere forbrug af antibiotika til både mennesker og fødevarerproducerende dyr sammenlignet med andre lande. De fleste mennesker med en Campylobacter-infektion kommer sig efter cirka en uge, og antibiotika gives kun i alvorlige og langvarige tilfælde.

Arbejdet fandt, at 85 % af Campylobacterne fra svensk kyllingekød og 58 % af Campylobacterne fra udenlandsk kød var følsomme



over for vigtige antibiotikagrupper.

I alt 76 % af de smittede i Sverige havde Campylobacter, der ikke var resistente over for de klinisk vigtige klasser af antibiotika, men for de smittede i udlandet var tallet kun 21 %.

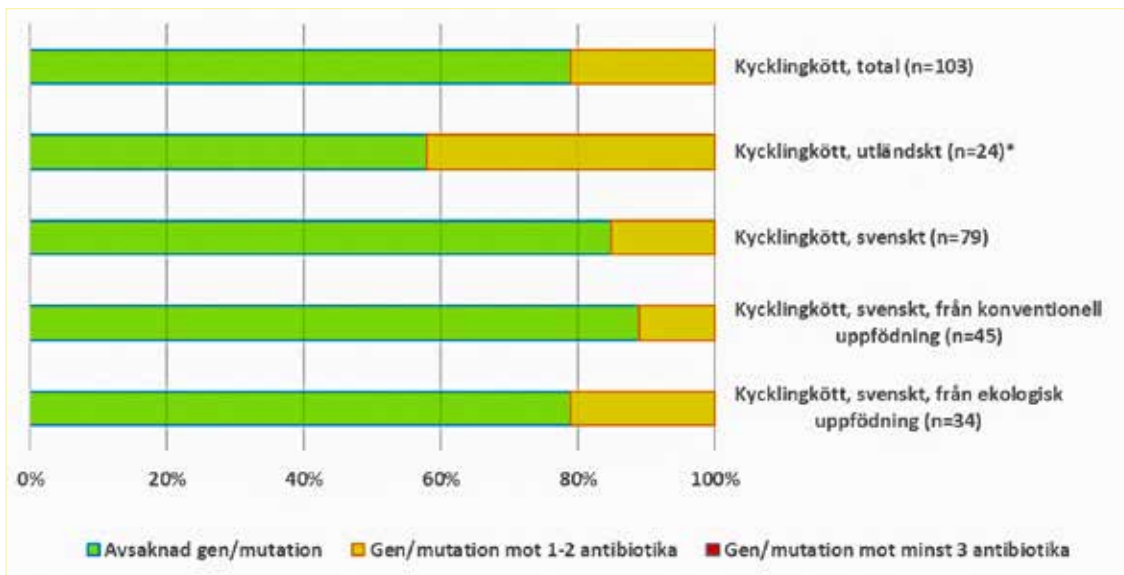
Resultater for kød

De samme typer resistensmarkører over for de klinisk vigtige klasser af antibiotika quinoloner, tetracykliner og aminoglykosider blev fundet i Campylobacter jejuni fra kyllingekød og patienter.

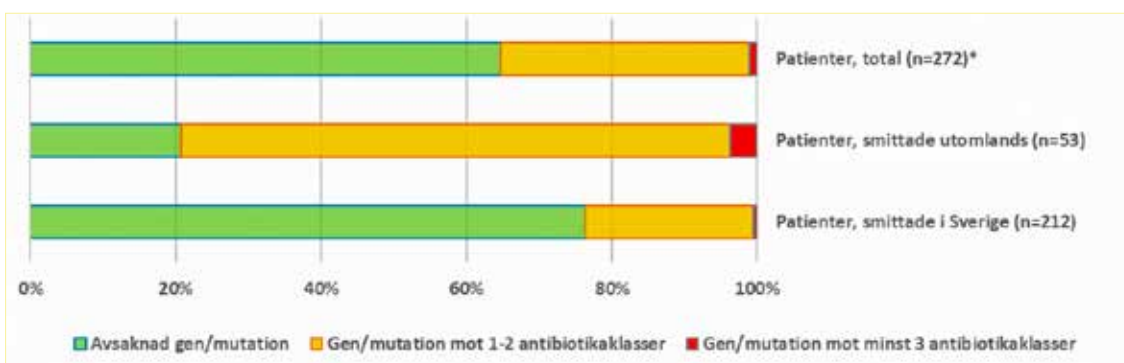
Efter et stort udbrud i forbindelse med svensk kyllingekød i 2016-17 lavede Livsmedelsverket og Folkhälsomyndigheten genetiske sammenligningen mellem Campylobacter fra kyllingekød i detail og svenske patienter. Lignende mindre udbrud blev registreret i 2018 og 2020.

I 67 af de 79 isolater (85 %) af Campylobacter jejuni fra svensk kyllingekød blev der ikke identificeret mutationer eller gener, der koder for resistens over for de vigtige klasser: makrolider, quinoloner, tetracykliner eller aminoglykosider. For isolater fra importeret kød var det kun 14 af 24 isolater (58 %), der ikke havde resistensmarkører overfor disse vigtige klasser af antibiotika.

For Campylobacter jejuni fra svensk, konventionelt opdrættet kylling, manglede 40 af 45 isolater (89 %) gener eller mutationer



Figur 1: Andelen af isolater af *C. jejuni* fra kyllingekød, som slet ikke har gener eller mutationer (grøn) for resistens over for quinoloner, makrolider, tetracykliner og aminoglykosider eller indeholder gener eller mutationer for 1-2 (gul) eller mindst 3 (rød) af disse klasser af antibiotika. *) Danmark (n = 9), Letland (n = 8) og Frankrig (n = 7), heraf et isolat fra konventionelt opdrættet kylling.



Figur 2: Andelen af isolater af *C. jejuni* fra patienter undersøgt i Sverige, som slet ikke har gener eller mutationer (grøn) for resistens over for quinoloner, makrolider, tetracykliner og aminoglykosider eller indeholder gener eller mutationer for 1-2 (gul) eller mindst 3 (røde) af disse klasser af antibiotika. *) Inklusive 7 isolater med ukendt oprindelsesland.



for resistens over for quinoloner, makrolider, tetracykliner eller aminoglykosider. For de 34 isolater fra økologisk svensk kød havde 27 (79 %) ikke sådanne resistensmarkører. I alt 87 forskellige sekvenstyper blev påvist i de 375 isolater af *Campylobacter jejuni* fra

kyllingekød og patienter.

Resultater fra patienter

For *Campylobacter jejuni* fra patienter indeholdt 162 af de 212 isolater (76 %) fra indenlandsk erhvervede infektioner og 11 af

53 isolater (21 %) fra rejserelaterede tilfælde ingen sådanne tegn på resistens.

Multidrug resistens blev identificeret i kun tre isolater fra patienter, hvoraf to sandsynligvis var blevet inficeret i udlandet.

Den mest almindelige resistensdeterminant i isolater fra kyllingekød og patienter var gener for resistens over for beta-lactamer, som ikke anbefales til behandling af *Campylobacter*-infektioner. Den primære resistenstype identificeret blandt de klinisk vigtige antibiotikaklasser var en mutation, som giver resistens over for quinoloner, efterfulgt af et tetracyklinresistensgen og et aminoglykosidresistensgen. Formålet med undersøgelsen var at øge viden om resistenssituationen for *Campylobacter* i Sverige og at få grundlag for kildeangivelse, risikovurdering og håndtering af patogenet i kyllingekød.

At udfase animalsk produktion kan skrive tiden tilbage for **klimaændringer**: 'En udfasning over 15 år er ikke urealistisk'

En ny undersøgelse udført af Impossible Foods adm. direktør Patrick Brown og UC Berkeley's Michael Eisen, som også er konsulent for Impossible Foods, tyder på, at udfasning af animalsk produktion landbrug har potentialet til at påvirke den globale opvarmning betydeligt.



Af Flora Southey på Food-Navigator-USA.com

FAO anslår, at emissioner fra animalsk landbrug repræsenterer omkring 7,1 Gt CO₂e om året, hvilket tegner sig for 14,5 % af de årlige menneskeskabte drivhusgasemissioner (GHG).

Hvis naturlig biomasse - bestående af skov, græsarealer og jord - fik lov til at genvinde de 30 % af jordens jordoverflade, der i øjeblikket er afsat til husdyrproduktion, tyder nyere forskning på, at 800 GT CO₂e-kulstof kunne fikseres via fotosyntese.

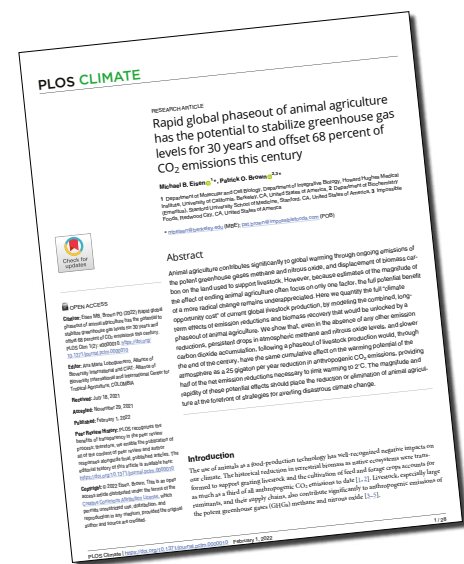


At kombinere udfasningen af animalsk produktion med naturlig biomasssegenvinding kan betyde store nyheder for planetens nuværende globale opvarmningsforløb, hypoteserer Impossible Foods adm. direktør **Patrick Brown** og UC Berkeleys **Michael Eisen**, en konsulent for Impossible Foods.



"Alle ved, at metan er et problem. Alle ved, at husdyr bidrager til den globale opvarmning på en eller anden måde" sagde Eisen. "Men animalsk produktion bidrager til den globale opvarmning på to måder: Det bidrager via emissioner

og bidrager, fordi det land, som bruges til dyrene, ellers ville indeholde kulstof. De fleste analyser ser kun på én af de ting."



I en ny undersøgelse offentliggjort i PLOS Climate brugte duoen en simpel klimamodel til at fremskrive, hvordan begge disse ændringer ville påvirke udviklingen af atmosfæriske drivhusgasniveauer og opvarmning i resten af dette århundrede.

En mulighed for "skarpt at knække klimaændringernes kurve"
Brown og Eisen fandt ud af, at en hurtig udfasning af animalsk produktion kunne opnå halvdelen af de emissionsreduktioner, der er nødvendige for at opfylde Paris-aftalens driv-

En mulighed for "skarpt at knække klimaændringernes kurve"

husgasmål. Yderligere antydede resultaterne, at eliminering af animalsk produktion har potentialet til at opveje 68 % af de nuværende menneskeskabte CO₂-emissioner. Og med fokus på specifikke fødevarer-kategorier antydede duoen sine beregninger, at udskiftning af drøvtyggere giver over 90 % af klimagevinsten ved at eliminere animalsk produktion.

Det skal bemærkes, at disse resultater er i både Browns og Eisens interesse. Da begge er aktionærer i det alternative kødselskab Impossible Foods, står begge til at drage økonomisk fordel af en reduktion i den animalske produktion.

"Vores arbejde viser, at afslutningen på animalsk produktion har det unikke potentiale til markant at reducere de atmosfæriske niveauer af alle tre store drivhusgasser, hvilket, fordi vi har undladt at reagere på klimakrisen, nu er nødvendigt for at afværge en klimakatastrofe"

sagde Eisen, der udover sit konsulentarbejde hos Impossible Foods også er ansat som forsker på Howard Hughes Medical Institute (HHMI) ved UC Berkeley.

Duoen bemærkede, at en væsentlig årsag til den store, langsigtede effekt er, at fordelene opstår hurtigt. En væsentlig del af emissionspåvirkningen fra animalsk landbrug kommer fra metan og lattergas, som henfalder langt hurtigere end CO₂.

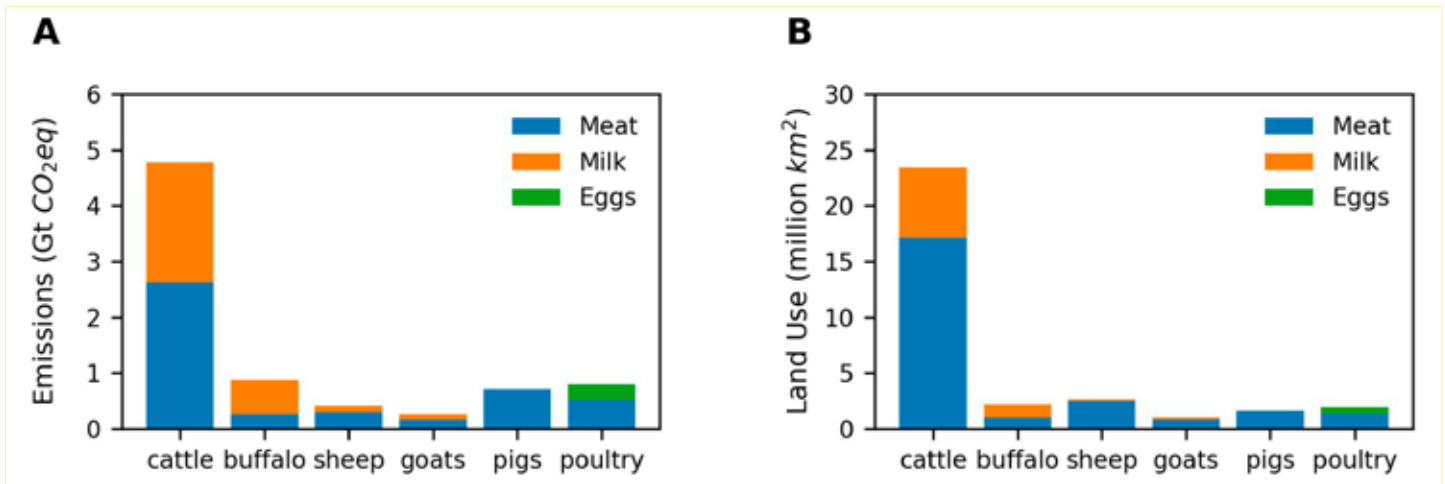
"Eliminering af animalsk produktion vil have en hurtigere og større indvirkning i løbet af de næste 20 til 50 år, det kritiske vindue for at undgå klimakatastrofer, og bør derfor være øverst på listen over potentielle klimaloøsninger" sagde Brown.

"Der er en enorm, hidtil uanerkendt mulighed for skarpt at knække klimaændringernes kurve inden for et par årtier med adskillige yderligere miljø- og folkesundhedsmæssige fordele og minimal økonomisk forstyrrelse."

Er en 15-årig udfasning, på verdensplan, realistisk?
Eisen og Brown, begge veganere, ville med glæde se den animalske produktion blive afviklet i dag. I stedet valgte duoen et mere realistisk scenarie.

"En 15-årig udfasning er ikke urealistisk - der kan ske mange ting indenfor den tidsramme" sagde Eisen.

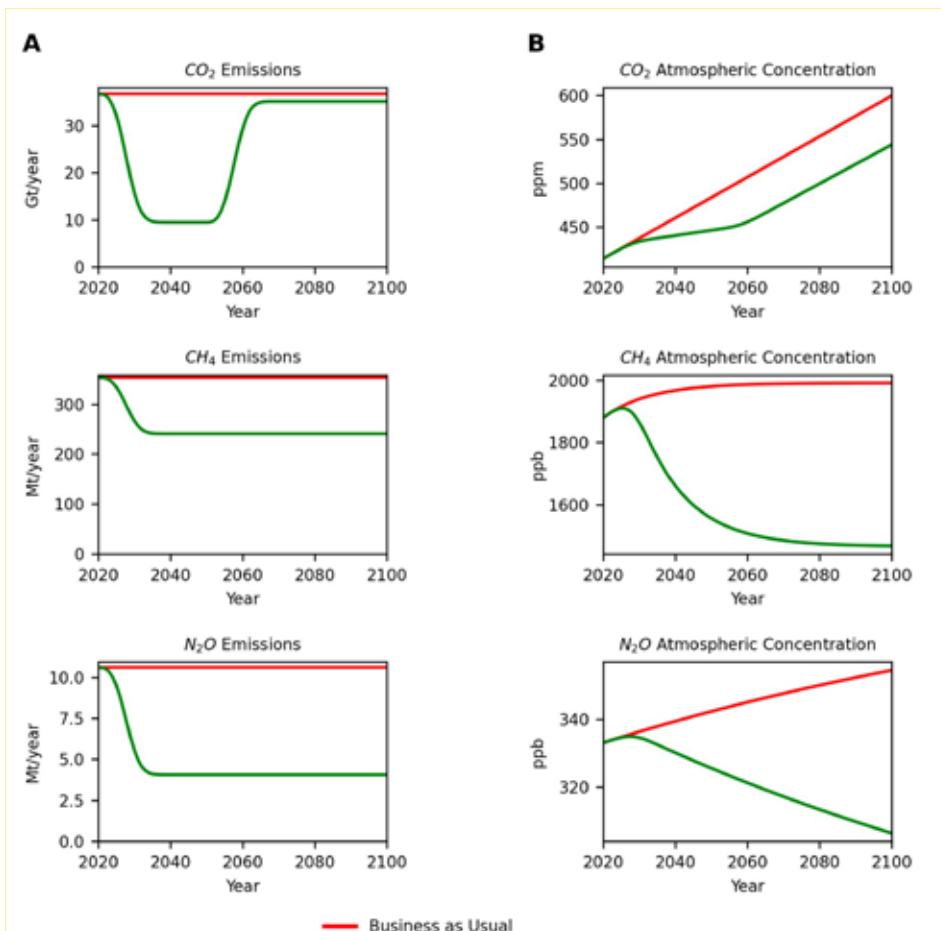
"Vi gik fra at have ingen mobiltelefoner til at mobiltelefoner var allestedsnærværende på kortere tid end det. Det er ikke sådan, at vi siger, at vi vil slippe af med animalsk produktion."



tion i løbet af de næste 15 år, selvom det er en slags mission for Impossible Foods, men det er noget, vi kunne gøre." Ifølge deres resultater vil en 15-årig udfasning øjeblikkeligt eliminere omkring en tredjedel af alle methanemissioner globalt og to tredjedele af alle lattergasemissioner, hvilket bidrager til en betydelig reduktion af begge i atmosfæren. Selvfølgelig er overgangen væk fra animalsk

produktion ikke nogen ringe bedrift. Kød, mejeriprodukter og æg er en vigtig bestanddel af kostvanerne hos den globale befolkning, og opdræt af husdyr er en integreret del af landdistrikternes økonomier verden over, bemærkede undersøgelsens forfattere. Det anslås, at mere end en milliard mennesker lever helt eller delvist af animalsk produktion. "De økonomiske og sociale konsekvenser af en global overgang til en plantebaseret kost

Figur 1: Globale emissioner og arealanvendelse fra animalsk produktion. Samlede CO₂-ækvivalentemissioner (A) samlet fra arter, produkt og landespecifikke produktionsdata fra FAOSTAT for 2019 og arts-, produkt-, regions- og drivhusgasspecifikke emissionsdata fra GLEAM, ved brug af CO₂-ækvivalenter på 34 for CH₄ og 298 for N₂O. Arealanvendelse (B) samlet ud fra arts-, produkt- og landespecifikke produktionsdata fra FAOSTAT for 2019 og arts- og produktspecifikke arealanvendelsesdata fra.



ville være akutte i mange regioner og lokaliteter, og det vil være en stor hindring for, at det kan ske" indrømmede Eisen og Brown. Begge mener, at det er sandsynligt, at der vil være behov for globale investeringer for at støtte dem, der i øjeblikket tjener til livets ophold fra animalsk produktion under overgangen, samt for at forhindre lokal forsyningssikkerhed i regioner, hvor bred adgang til sund plantebaseret kost mangler. "Men i begge tilfælde skal disse investeringer sammenlignes med de økonomiske og humane forstyrrelser, som følger af en betydelig global opvarmning."

jnl

Figur 2: Indvirkning af 15 års udfasning af dyreavl på atmosfæriske drivhusgasniveauer. (A) Forventede årlige emissioner af CO₂, CH₄ og N₂O for Business as Usual (rød) og PHASEPOD (grøn) forudsat en 15 års overgang til ny kost og 30 års kulstofgenvinding. (B) Forventede atmosfæriske koncentrationer af CO₂, CH₄ og N₂O under hvert emissionsscenario.

Der forventes et fald på 3 % i fjerkræproduktionen i Kina

Ifølge en prognose fra USDA forventes fjerkrækødproduktionen i Kina at falde med 3 % i år. En lignende prognose blev udstedt af den kinesiske regering, hvor fjerkræproduktionen forventes at falde til niveauet før 2020 og nå 14,3 mio. tons. Forbruget forventes også at falde til 14,6 mio. tons kylling på grund af lave priser på svinekød, mindre optimistiske økonomiske udsigter og negative virkninger på hotel-, restaurant- og institutionssektoren (HRI) fra regeringsforanstaltninger indført for at kontrollere udbrud af covid-19. Importen vil se en lille stigning fra 2021 og nå 800.000 tons fjerkrækød, da Kina vil fastholde den samme eksport til Hong Kong, Japan, andre lande fra Sydøstasien eller endda til Holland som i 2021. Mængden, der forventes eksporteret til udlandet i år, er 460.000 tons.

EuroMeatNews.com / jnl

Udvalg hos Pilgrim siger, at JBS' købstilbud ikke er godt nok

Et særligt udvalg, der blev nedsat for at gennemgå JBS' andet forslag om at købe aktierne i Pilgrim's Pride Corporation, som de ikke ejer i øjeblikket, siger, at JBS' forslag er utilstrækkeligt.

Da brasilianske JBS, som ejer 80,21 % af Pilgrim's Pride, i august tilbød at købe de resterende aktier til en pris på 26,50 \$ (ca. 172,65 kr.) pr. aktie en måned senere udpegede Pilgrims Pride-bestyrelsen det særlige udvalg til at gennemgå JBS' forslag. Ifølge en pressemeddelelse fra Pilgrims Pride meddelte udvalget i slutningen af oktober JBS, at det ikke ville støtte forslaget, medmindre det forhøjede sin foreslåede købspris væsentligt. Den 15. november tilbød JBS at forhøje sin købspris med 2 \$ (ca. 13,00 kr.) per aktie, hvilket heller ikke virkede som et

tilstrækkeligt beløb for udvalget, som rådførte sig med finansielle og juridiske rådgivere for at nå frem til beslutningen.

JBS har siden informeret udvalget om, at det fortsætter med at evaluere situationen og vil overveje, om vilkårene i deres forslag skal revideres yderligere. Den forventer at give et svar til Pilgrims Pride-udvalget inden udgangen af februar.

"Der kan ikke være nogen sikkerhed for, at JBS og udvalget vil nå til enighed med hensyn til JBS-forslaget, eller at en transaktion vil blive gennemført" hedder det i pressemeddelelsen.

Da JBS offentliggjorde deres forslag om at købe de resterende aktier i Pilgrim's Pride, erklærede selskabet deres hensigt om at afnotere selskabet i USA, hvor Pilgrim's handles på NASDAQ-børsen under PPC-tickeren.

JBS blev majoritetsinteressent i Pilgrim's Pride i 2009, efter Pilgrims ansøgning om konkurs. Siden da er Pilgrim's vokset gennem opkøbet af Tyson Foods' mexicanske aktiviteter, GNP Company, Moy Park, Tulip og Kerry Group's Consumer Foods' Meats and Meals-forretning. JBS ejede tidligere Moy Park, før Pilgrim's erhvervede den i 2017.

WattAgNet.com / jnl

Fjerbaserede fibre kunne være vejen frem til at genbruge et affaldsprodukt fra slagterierne

Den næste store ting, der kommer på mode, kunne være stof lavet af kyllingefjer. Eller det vil det i hvert fald være, hvis University of Nebraskas Dr. Yiqi Yang har noget med det at gøre.

"Kyllingefjer som fiber vil have en enorm værdi" forklarede Yang, Charles Bessey-professor i afdelingen for tekstiler, varehandel og modedesign ved University of Nebraska-Lincoln, og bemærkede, at "fiberprisen i øjeblik-

ket er højere end de fleste andre produkter efter vægt."

At omdanne kyllingefjer til fiber kunne kun koste 70 % af produktionsomkostningerne for uld og silke. De er også et grønnere alternativ til de petroleumsbaserede materialer - såsom polyester og nylon - der almindeligvis bruges på markedet i dag.

Derudover tilbyder fjerbaserede fibre bæredygtige fordele for fjerkræbranchen, sagde Yang.

Fjer er et affaldsprodukt fra fjerkræslagterierne og omdannes typisk til dyrefoder med lav ernæringsværdi eller forbrændes. Da der produceres mere end 2 mia. lbs (ca. 908.000 tons) af fjer om året, genererer dette en masse affald.

At omdanne dette biprodukt til stof kan hjælpe med at reducere miljøpåvirkningen fra fjerkræforarbejdningen, hvilket forbedrer bæredygtighedsudsigterne for hele branchen. Yangs forskning fokuserer på at udtænke og teste metoder til at forbedre styrken og farven af stofbaserede fibre.

Disse metoder omfatter tværbinding eller at finde måder til kemisk at binde lange proteinkæder, såsom keratin, et vandafvisende protein i fjer, for at skabe stoffer, der fungerer og føles som de stoffer, der i øjeblikket er på markedet.

"Det er ikke let at lave regenererede proteinfibre fra fjer" sagde Yang.

I en nylig undersøgelse offentliggjort i Sustainable Materials and Technologies testede han styrken og holdbarheden af en tværbindingssklasse kendt som saccharid-aldehyd. Stofferne, der er skabt med denne proces, var stærkere end uld under tørre forhold og indeholdt 90 % af uldens styrke, når de var nedsænket i vand. Endnu bedre, resultatet var ugiftigt og absorberede let farvestoffer. "Teknisk er vi klar" tilføjede han. "Vi vil meget snart lave tøj af kyllingefjer. Det vil ligne silke, men det er 100 % fjer."

WattAgNet.com / jnl

Frankrig ramt hårdest i et udbrud af Salmonella-æg i flere lande

Næsten 300 mennesker er blevet syge i seks lande, og to er døde i et udbrud af Salmonella-infektioner forbundet med æg.

Mere end 210 tilfælde er blevet rapporteret i Frankrig med 22 i Spanien, 12 hver i Holland og Storbritannien, 7 i Norge og 3 i Danmark i 2021. Den seneste patient var i Norge med en prøveudtagningsdato den 22. december i 2021, ifølge en vurdering fra European Center for Disease Prevention and Control (ECDC) og European Food Safety Authority (EFSA).

Yderligere patienter vil sandsynligvis blive identificeret på grund af den tid, det tager for infektioner at blive identificeret og bekræftet og derefter rapporteret til myndighederne. ECDC sagde, at risikoen for nye infektioner forårsaget af udbrudsstammen og kontaminerede æg fortsat er høj.

Infektioner blev registreret i alle aldersgrupper fra under 1 til 93 år. En 66-årig mand i Frankrig og en 58-årig mand med underliggende lidelser i Spanien er døde. Af 80 tilfælde med kendte oplysninger blev 25 indlagt. Forbrug af æg i en eller anden form blev rapporteret af alle 60 interviewede tilfælde og af fjerkræprodukter af 39 ud af 42 patienter. Nogle patienter i Frankrig havde spist på restauranter, der serverede æg distribueret af en fælles leverandør, et spansk pakkeri. Æg kom fra tre spanske farme, og en blev testet positiv for udbrudsstammen af Salmonella. Det blev fundet i en officiel støvprøve indsamlet i slutningen af juli 2021.

Friske konsumæg fra disse farme blev trukket tilbage og kun brugt i varmebehandlede produkter. Ingen andre lande modtog æg fra farmene via dette pakkeri i løbet af sommeren 2021. Så smittekilden for patienter i slutningen af 2021 og i lande undtagen Spanien og Frankrig kunne ikke identificeres.

Salmonella Enteritidis blev også påvist i en officiel fækalprøve fra en flok fra en anden

spansk farm i september 2021. Den ejes af og støder op til pakkeriet. De spanske myndigheder fandt, at der ikke var blevet foretaget egenkontrolprøver på farmen som en del af det nationale salmonellakontrolprogram siden november 2019.

2021-udbruddet er mikrobiologisk forbundet med en hændelse rapporteret af Holland i 2019. Æg indtaget af personer i det hollandske udbrud blev sporet til en spansk farm, men efterforskerne fandt ikke en epidemiologisk sammenhæng mellem udbruddene.

Ifølge analyser i Frankrig, Holland og Spanien kunne der ikke identificeres en fælles operatør mellem udbruddet i Frankrig i 2021 og det i Holland i 2019. De involverede farme og pakkerier er også placeret i geografisk forskellige områder.

Resultater tyder på en bred fordeling af udbrudsstammen, der kan påvirke forsyningskæden eller tidligere trin i produktionskæden. Der kan være flere kilder til denne type Salmonella Enteritidis, og den kan cirkulere på andre farme i Spanien eller i andre lande, sagde ECDC.

Yderligere 801 patienter, hvis tilfælde var genetisk tæt beslægtede, blev rapporteret før

2021. Dette omfatter mere end 300 i Frankrig, 56 i Holland, 75 i Norge, 70 i Spanien og 255 i Storbritannien.

I Holland er der identificeret 17 historiske tilfælde fra 2020; 36 i 2019 og tre i 2018. Spanien rapporterede 1 tilfælde i 2020, 39 i 2019 og 30 i 2018.

Der er tidligere påvist 11 patienter i Danmark: 2 i 2020, 4 i 2019, 3 i 2018, 1 i 2014 og 1 i 2013. Norge havde 35 tilfælde i 2020, 29 i 2019 og 11 i 2018.

I Storbritannien blev der identificeret 33 tilfælde i 2020, 144 i 2019, 73 i 2018 og 5 i 2017.

Tyskland havde 2 tilfælde i 2020, 17 i 2019, 3 i 2018, 1 i 2017 og 1 i 2016.

Irland havde 5 patienter, der havde været i Spanien, hvor prøveudtagningen skete mellem oktober 2018 og januar 2020.

Samlet set er der registreret mere end 1.000 Salmonella Enteritidis-tilfælde i 7 EU-lande og Storbritannien fra 2013 til 2021. Der var dog kun 1 i 2013, 2014, 2016 og 6 i 2017. Dette steg til 192 i 2018, 381 i 2019, 219 i 2020 og 272 i 2021.

FoodSafetyNews.com / jnl



Revisionen opfordrer til ændringer af fødevarer sikkerhedssystemet i Polen

Ifølge Supreme Audit Office (NIK) lader fødevarer sikkerhedskontrolsystemet i Polen "meget tilbage at ønske".

NIK analyserede ni af sine inspektioner udført i de seneste seks år og fem auditeringer af EU-Kommissionen om fødevarer sikkerhed i Polen.

Den fandt overlappende kompetencer mellem agenturer og mangel på samarbejde mellem kontrolorganer. Desuden var mange konklusioner og anbefalinger fra tidligere inspektioner endnu ikke blevet implementeret. I Polen udføres kontrol af fødevarer af flere statslige institutioner.

NIK fandt eksempler på, at de forskellige kontrolmyndigheder ikke informerede hinanden om at opdage uregistreret produktion og handel med fødevarer.

Agenturet fremsatte fire anbefalinger med hjælp fra forskere for at styrke systemet og hæve niveauet for fødevarer sikkerhed for at øge forbrugerbeskyttelsen.

En af disse var konsolidering af de officielle fødevarer kontrolstrukturer til én myndighed for på længere sigt at øge effektiviteten, effektiviteten og gennemsigtigheden. Dette var planlagt i 2017 ved at etablere statens inspektion af fødevarer sikkerhed (PIBZ), men et lovudkast betød, at det aldrig blev til lov. NIK rådgav også om øget aktiv deltagelse af polske repræsentanter i EU-Kommissionens lovgivningsarbejde om ændringer i tilsyn med fødevarer sikkerhed.

Fremhævede resultater fra tidligere auditeringer omfattede en forøgelse af budgettet for kontrolorganer for at forbedre personalsituationen, strengere sanktioner for at bringe usikre fødevarer på markedet og oprettelse af et sikkerhedsvurderingssystem for fødevarer retilsætningsstoffer.

Andre problemer var utilstrækkeligt tilsyn med slagtning af dyr på grund af ledige stillinger i kontrolkontorerne, huller i laboratoriekapa-

citeter og lange prøvebehandlingstider samt manglende tilsyn med onlinesalg og kosttilskud.

I den nuværende model kan forfalskning af en fødevarer være af interesse for så mange som tre forskellige kontrolinstanser afhængigt af hændelsens detaljer.

Mellem 2016 og 2020 var et udbrud af Salmonella Enteritidis forbundet med æg fra Polen. Det ramte 18 EU-lande og var forbundet med 1.656 infektioner og to dødsfald, hvilket gør det til det største rapporterede europæiske udbrud.

I en anden hændelse i 2020 og 2021 var mere end 500 Salmonella-tilfælde i Storbritannien forårsaget af to stammer af Salmonella Enteritidis sporet til leverandører af frosne rå, panerede kyllingeprodukter fra Polen. Næsten 200 mennesker var også syge i Danmark, Finland, Frankrig, Tyskland, Irland, Holland, Polen og Sverige mellem maj 2018 og december 2020 af en af disse stammer.

I 2019 var der en markant stigning i underretninger til 203 ved det nationale hurtige varslingsystem for fødevarer og foder (RASFF) kontaktpunkt ved Chief Sanitary Inspectorate (GIS). Antallet i 2018 var 131.

De vedrørte hovedsageligt Salmonella i fjerkrækød og relaterede produkter. Den næsthøypigst rapporterede risiko i RASFF vedrørende produkter fra Polen var tilstedeværelsen af Listeria monocytogenes i fisk, andre kødprodukter end fjerkræ, fjerkrækød og frugt og grøntsager.

Inden den 30. september 2020 havde medlemslandene indsendt 273 rapporter til RASFF om fødevarer fra Polen, hvilket ifølge NIK var flest i EU.

Polen er blevet opført som oprindelsesland for 18 RASFF-advarsler indtil videre i 2022 og var genstand for næsten 400 indlæg i 2021.

FoodSafetyNews.com / jnl

Atria har fået licens til at eksportere fjerkrækød til Sydkorea

Det finske selskab Atria modtog en licens til at eksportere fjerkræ til Sydkorea. Dette afslutter eksportlicensprocessen, der startede i 2016, og eksporten begynder i februar. Atria vil begynde at eksportere lårprodukter, som er de mest populære varer i Sydkorea. Under eksportlicensprocessen er det blevet klart, at Atrias evne til at producere rene og sikre fødevarer er særligt værdsat i Sydkorea. Forbrugerne værdsætter kvalitet, fødevarer sikkerhed og sporbarhed. Markedet er meget dynamisk, og forbruget er præget af nye trends og internationale strømninger, sagde eksportdirektør Heikki Tynjala.

Sydkorea har traditionelt haft et højt svinekødsforbrug, da svinekød er en integreret del af den lokale BBQ-restaurantkultur. Forbruget af fjerkrækød vokser støt. Forbruget af fjerkrækød er drevet af sundhedsmæssige og trendmæssige årsager. Fjerkrækød udgør nu omkring 20 % af det samlede kødmarked, og 20 % af forbruget er importeret kød. Sydkorea har 52 mio. indbyggere og forbruget af fjerkrækød er 16,9 kg per person om året. Atria har længe eksporteret til Sydkorea startende med svinekød siden 1990'erne. Sidste år var landet Atrias næststørste eksportmarked efter Kina, både hvad angår volumen og værdi.

"Et af Atrias strategiske mål er at øge rentabel eksport, herunder eksport af fjerkrækød. Vi starter fra bunden i Sydkorea, men vores mål er at nå et nettosalg i millionklassen i de kommende år. Vi har klare mål fra begyndelsen, og vi vil fortsat øge vores produktsortiment og volumen" sagde Matti Perala, direktør for Atrias fjerkrækødforsretning. Han understreger også, at de nye markedsåbninger er meget vigtige for den nye fjerkræfabrik i Nurmo, som står færdig i 2024, og for Atria Family Farms.

EuroMeatNews.com / jnl

MHP og Perutnina Ptuj øger produktionen og salget

Den ukrainske fødevarerkoncern MHP, der engang var kendt som Myronivsky Hlibo-product, rapporterede et positivt resultat i regnskabsåret 2021 med en stigning i både produktionsmængder og salgsmængder. MHPs slovenske datterselskab, Perutnina Ptuj, oplevede også lignende tendenser for perioden.

I sin seneste handelsopdatering rapporterede MHP, at alle dets fjerkræproduktionsfaciliteter fortsatte med at fungere med fuld kapacitet i løbet af fjerde kvartal, og at produktionsmængderne nåede 202.657 tons, en stigning på 7 % i forhold til 2020. For hele året nåede produktionsmængderne 754.387 tons, en stigning på 3 %.

Virksomhedens salgsvolumen steg 3 % for kvartalet sammenlignet med samme kvartal 2020 og nåede 180.028 tons. For hele året oplevede salget en lille stigning sammenlignet med 2020, op til 704.010 tons, en stigning på lidt mere end 4.000 tons.

Det indenlandske salg af kyllingekød faldt med 11 % i kvartalet, men det blev opvejet af en stigning på 11 % i eksporten.

Disse MHP-produktions- og salgstal inkluderer ikke tallene fra Perutnina Ptuj.

I fjerde kvartal producerede Perutnina Ptuj 28.043 tons kyllinge- og kalkunkød, hvilket var en stigning på 14 % i forhold til året før. For hele året steg produktionen af kyllinge- og kalkunkød 10 % til 111.973 tons.

Salget for kvartalet steg 18 % til 17.924 tons, og for hele året steg salget med 16 % til 72.841 tons. Nøglen til disse stigninger var forbedrede salgsvolumener i Bosnien-Hercegovina, Serbien og Østrig.

Perutnina Ptuj's kødforarbejdningsfaciliteter, som producerer pølser og færdigretter, oplevede en stigning på 6 % i produktionen i fjerde kvartal, og salgsvolumen steg 4 % i kvartalet. Disse stigninger blev tilskrevet højere salgsmængder i Kosovo, Tyskland, Serbien og Kroatien.

MHP, der er verdens 17. største fjerkræproducent, afsluttede sit opkøb af Perutnina Ptuj i 2019.

WattAgNet.com / jnl

Amerikanere forventes at spise 1,42 milliarder kyllingevinger til Super Bowl LVI

Fodboldfans kan blive overrasket over kampen, men én ting er ikke overraskende: Amerikas kærlighed til kyllingevinger. Dette er aldrig mere tydeligt end i Super Bowl-weekenden, hvor vingerne går som varmt brød. Ifølge National Chicken Councils (NCC) 2022 Wing Report forventes amerikanerne at fortære 1,42 mia. vinger, mens de ser Cincinnati Bengals og Los Angeles Rams kæmpe om Lombardi Trophy.

"Der vil ikke være mangel på vinger" sagde NCC-talsmanden Tom Super. "Som næsten alt andet, du køber lige nu, kan vingerne være lidt dyrere, men de vil være på lager. Jeg ville bare ikke vente til kickoff med at stå i kø eller bestille online."

Fans af Bengals og Rams har ikke kun samlet sig omkring deres hold, de har samlet sig omkring kyllingevinger. Vingesalget i Cincinnati har oplevet en vækst på 27,6 % under NFL-slutspillet, og i Los Angeles steg salget med 37,3 % sammenlignet med samme periode sidste år (Kilde: IRI, 4 uger, der slutter 23. januar 2022).

Ifølge data fra USDA er engrospriserne på kyllingevinger faldet 19 % fra deres højeste i maj 2021. Priserne på vinger i detail er i gennemsnit steget omkring 0,30 \$ pr lbs (ca. 4,30 kr. pr kg) fra samme tidspunkt sidste år. Hvorfor er prisen steget? Mange omkostninger, også prisen på kyllingevinger, er steget på grund af usædvanlig høj efterspørgsel, rekordhøje inputomkostninger, mangel på arbejdskraft, der har reduceret udbuddet af mange varer, og offentlige udgiftsprogram-

mer, der har oversvømmet økonomien. Større efterspørgsel og mindre udbud er lig med højere priser, hvilket i sidste ende resulterer i den højeste inflation, vores land har set i 40 år.

"Efterspørgslen efter kyllingevinger har været rekordhøj siden begyndelsen af pandemien" tilføjede Tom Super. "Et skift måltider på restauranter til takeaway og fastfood har sat skub i forbruget af kyllingevinger. Restauranter som wing joints og pizzasteder blev bygget op omkring takeaway og levering, og så længe folk sidder og ser tv og måske drikker en øl, er efterspørgslen på vinger høj."

For at hjælpe med at imødekomme den øgede efterspørgsel sidste år, omdirigerede nogle kyllingeproducenter fugle, der traditionelt blev markedsført som hele fugle til parteringer i stedet. Flere gode nyheder er, at lagerbeholdningen af frosne vinge i slutningen af december udgjorde 73,2 mio. lbs (ca. 33.200 tons), en stigning på 70 % i forhold til sidste år, hvilket burde give en vis buffer. Kyllingevirksomheder, supermarkeds kæder og restauranter har planlagt forud før den store dag.

Hvor meget er 1,42 mia. kyllingevinger? Forestil dig dette:

- Hvis vi antager, at Molly Schuyler, verdensrekordholderen i at spise 501 vinger på 30 minutter, kunne holde dette tempo oppe – det ville tage hende 162 år at spise 1,42 milliarder vinger.
- Hvis 1,42 mia. vinger blev delt mellem alle TikTok-, Instagram- og Spotify-downloads i 2021, kunne hver enkelt person få 1 vinge pr. download.
- 1,42 mia. vinger kan, hvis de lægges i forlængelse af hinanden, nå rundt om Jorden 3 gange.

National Chicken Council / jnl