

## **GODE RÅD OM SLAGTELAM**

Spisekvaliteten af lammekød afhænger af mange faktorer, bl.a. køn, alder, tilvækst samt nedkøling og modning af kødet.

- Undgå stress før slagtning
- Slagt kun lam i god vækst
- Store lam har højere slagteprocent end små
- Ensartede slagtelam giver ensartet kvalitet
- Græsfodring kan smages
- Græsfodring giver flere gode fedtsyrer i kødet - men effekten forsvinder, hvis lammene slutfedes med korn
- Skånsom køling af slagtekroppen de første timer = lavere pH
- Gimmere er mere møre end væddere. Kan udjævnes med forskellig modningstid