

Ný matvæli

Í verkefninu *Þróun geitfjárafurða til framtíðar* kom greinilega í ljós að hægt er að framleiða margvísleg matvæli úr afurðum íslensku geitarinnar. Fjölbreyttar matvörur voru þróaðar hjá geitfjábændum. Mikilvægt var í upphafi að huga að leyfismálum og innra eftirliti samkvæmt kröfum heilbrigðiseftirlits og Matvælastofnunar.

Geitakjöt og innmatur

Geitakjöt er gott hráefni í margs konar matvörur eins og grafið og reykt kjöt, úr kjötinu voru búnar til bollur og borgarar ásamt unnum kjötvörum eins og rúllupylsu. Læri og frampartar og aðrir hlutar kjötskrokkans eru frábærar söluvörur. Hafa þarf í huga að geitakjöt er mjög magurt og gæta þarf þess að það þorni ekki og sé ekki ofeldað. Geitalifur og hjörtu reyndust ágætt hráefni í unnar vörur eins og lifrarkæfur og krydduð hjörtu.

Geitamjólk

Hægt er að nýta geitamjólk til framleiðslu á margs konar mjólkurvörum. Skyr úr geitamjólk hefur áhugaverða eiginleika, áferðin er krem-kennd og bragðið getur verið gott og sérstakt. Skyrið þarf að kalla geitamjólkurskyr því fitu-innihaldið er hærra en í venjulegu skyri. Mælingar leiddu í ljós að í íslensku geitamjólk-inni er heppileg gerð kaseína (ostefnis) fyrir ostagerð. Framleiðsla osta úr íslenskri geita-mjólk á því að ganga vel.



Höldum í sérstöðuna

Við þróun á matvörum úr afurðum geita er mikilvægt að ná fram sérstöðu fyrir afurðirnar. Til dæmis er mikilvægt að geitabragð komi fram en leitast ekki við að deyfa það of mikið. Krydd ætti að nota til að vinna með geitabragðinu en ekki til að eyða því.

Upplýsingarnar eru byggðar á verkefninu *Þróun geitfjárafurða til framtíðar*. Verkefnið var styrkt af Framleiðnisjóði landbúnaðarins og því var stýrt af Matis. Sjá nánar í skýrslu Matis: <https://zenodo.org/record/3799784#.Xr1Z42i7Q2y>

Á vefsíðu Geitfjárræktarfélagins (www.geit.is) er að finna fróðleik um íslensku geitina og upplýsingar eru veittar um geitaafurðir sem eru til sölu. Félagið veitir leyfi til notkunar á sérstöku merki fyrir geitaafurðir.