

4. august 2015

Axelborg, Axeltorv 3  
1609 København V

T +45 3339 4000 E [info@lf.dk](mailto:info@lf.dk)  
F +45 3339 4141 W [www.lf.dk](http://www.lf.dk)

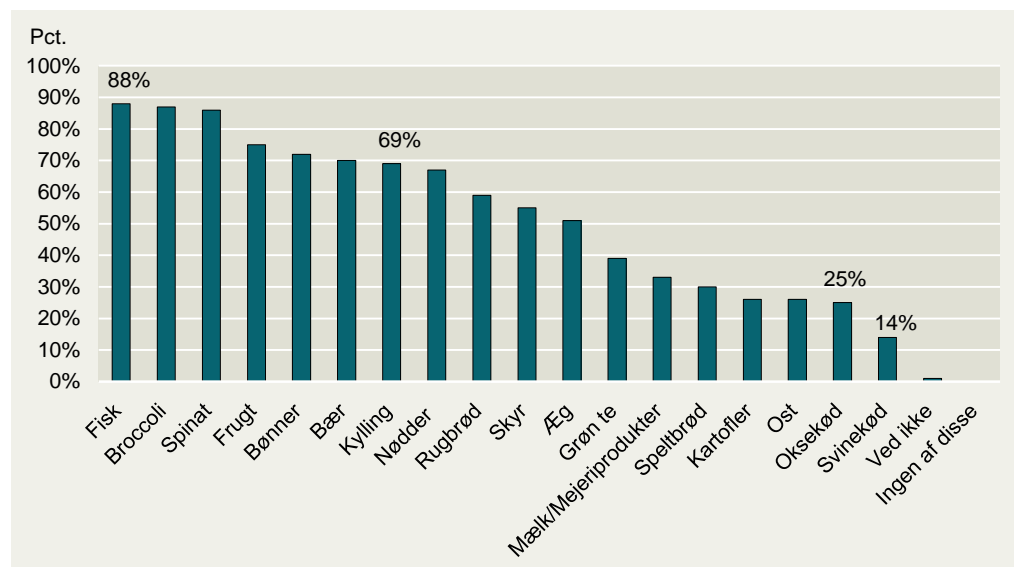
## Kylling er sundere end rugbrød

Danskernes øgede fokus på sundhed resulterer i, at kylling oftere end de andre kødtyper lægges i indkøbskurven, når måltidet skal være sundt.

### Kylling er lig med sundhed

Det stigende fokus på sundhed stiller krav til, at ingredienserne i bl.a. aftensmåltidet er i overensstemmelse hermed. Forbrugerne lægger vægt på, at sundhed i et måltid omfatter, at det er fedtfattigt, godt til at holde sig slank, fattig på kulhydrater og godt for kroppen, så man føler sig sund. Det er dermed ofte de lidt grønnere, fedt- og kulhydratfattige retter, som opfylder forbrugernes ønske om sund mad, og det afspejler sig også i danskernes sundhedsopfattelse af en række fødevarer.

**Figur 1**  
Hvilke af disse fødevarer vil du betegne som særligt sunde?



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer, februar 2015.

Ikke overraskende anses fisk, frugt og grøntsager for at være særligt sunde fødevarer, men hele 69 pct. af danskerne oplever også kylling som særligt sundt. Det gør kylling til en af de sundeste fødevarer, der overgår bl.a. nødder og rugbrød. Derudover overgår kylling både svine- og oksekød, hvad angår sundhedsopfattelsen af de enkelte kødtyper, og kylling anses for at være den anden sundeste kødtype – kun overgået af fisk.

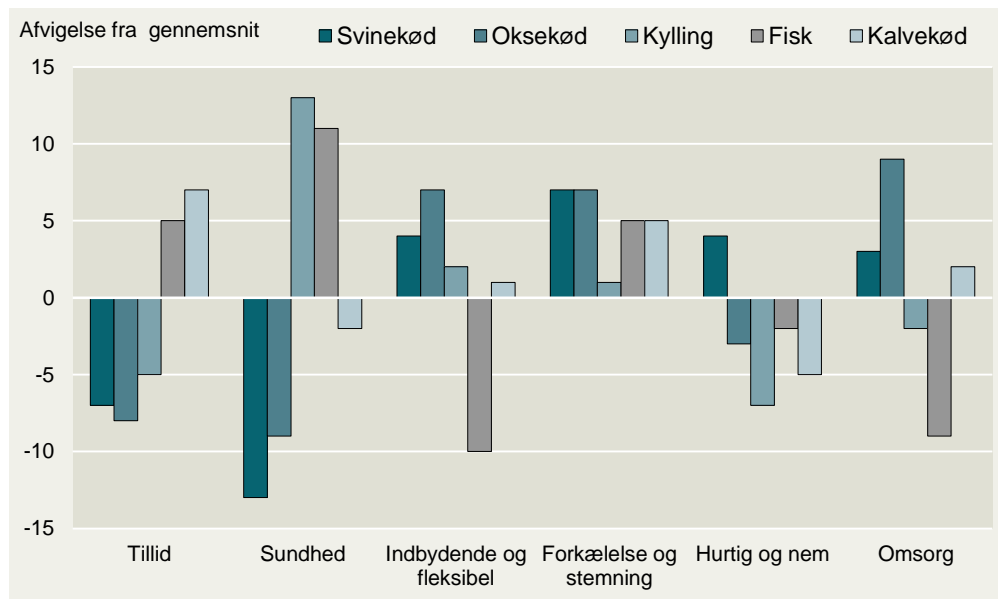
Det kommer ligeledes til udtryk ved, at 78 pct. af danskerne svarer, at de ville spise mere kylling, hvis de ønskede at leve sundere.

## Kylling adskiller sig fra øvrigt kød

Når det sunde hverdagsmåltid skal indkøbes, lægges kylling oftere end de andre kødtyper i kurven. Kylling indgår nemlig typisk i aftensmad, som får forbrugerne til at føle sig sunde, og det i højere grad end de andre kødtyper. Derimod indgår kylling sjældent i det hurtige og nemme aftensmåltid.

Kylling skiller sig yderligere ud fra de andre kødtyper ved, at knap 40 pct. mener, at en af de vigtigste fordele er, at det hjælper med at regulere vægten. Det kan bl.a. skyldes, at kylling i højere grad end de andre kødtyper opfattes som fedtfattigt, og det indgår derfor oftere i måltider, som er sunde og kan hjælpe med at regulere vægten. Danskerne mener også i højere grad end ved de andre kødtyper, at kylling gør hjertet sundere og forbedrer fordøjelsen.

**Figur 2**  
De fem kødtyper ift. needstates ved aftensmåltidet.



Kilde: TNS Gallup for Landbrug & Fødevarer, februar 2015.

Grafen viser udslag for hver kødtype over og under gennemsnittet ift. needstates. Når tallet går i minus betyder det, at kødtypen ligger under gennemsnittet i det pågældende needstate og omvendt over gennemsnittet, hvis tallet er positivt.

Ligesom kylling lever fisk op til ønsket og behovet om et sundt måltid. Fisk opleves dog i mindre grad som værende indbydende og fleksibel, ligesom det ikke opfylder ønsket om omsorg, hvilket vil sige, at alle i familien kan lide det, og at det kan laves med børn.

Svinekød købes derimod ofte, når aftensmaden skal gå hurtigt og nemt. Det gælder ofte udskæringerne pølser, nakkekotelet og skinketern. Derudover købes svinekød også, når danskerne skal forkæle sig selv eller andre ved festlige lejligheder. Det hænger i høj grad sammen med, at svinekød associeres med traditionel, dansk mad, der spises både til hverdag og i weekenden. Oksekød opleves som en kødtype med stor grad af variation, og det opfylder i høj grad forbrugerbehovet om at være indbydende og fleksibel. Derudover er det ligesom svinekød en kødtype, der er på menuen både til hverdag og i weekenden.

Kalvekød lever i høj grad op til ønsket om tillid, der stiller krav til de bedste råvarer fra en producent med tillid til. Det indgår dog sjældent, når forbrugerne skal tilberede et hurtigt og nemt måltid.

### Kyllingeudskæringerne opfylder forskellige forbrugerønsker

Det er dog bemærkelsesværdigt, at kyllingeudskæringerne opfylder forskellige behov og ønsker hos forbrugerne, og det er dermed ikke alle udskæringer, der forbindes med det sunde måltid.

Udskæringen brystfilet forbindes oftest med sundhed, hvilket formentlig skyldes det lave fedtindhold, og at det ofte bruges i wokretter, som også anses for at være et sundt måltid. Kyllingebrystfilet lever desuden også op til behovet om at være indbydende og fleksibel, hvilket opfylder forbrugerønsket om, at der er mad til flere personer eller mange dage, og at det ser lækker ud, og gør forbrugeren glad. Det gør sig primært gældende, når forbrugerne laver gryde- og simreretter.

Derudover indgår kyllingefilet ofte i kylling i karry, der som ret i større omfang opfylder behovet for omsorg. Der er altså større fokus på, at det kan laves med børnene, og at alle kan lide det.

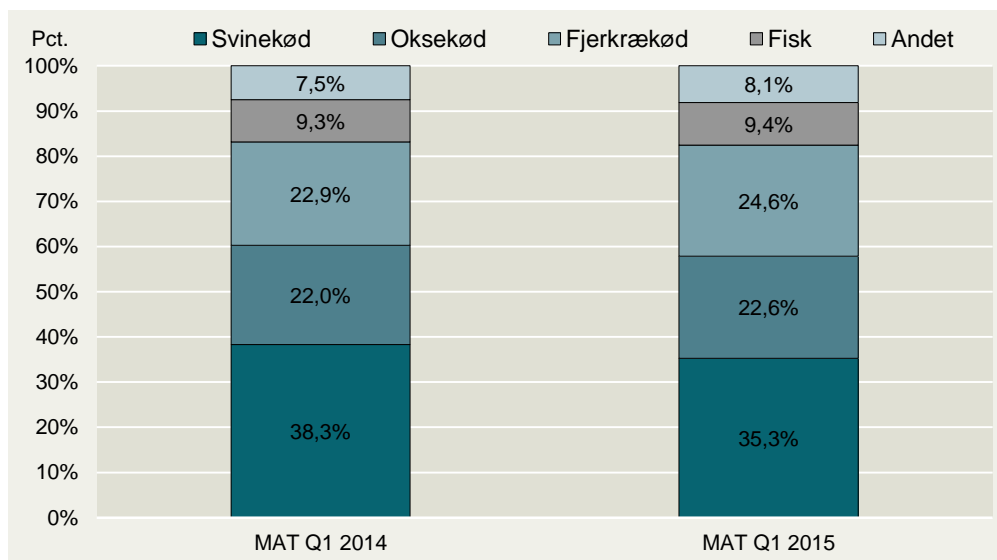
Hel kylling associeres derimod ikke i samme omfang med sundhed. I stedet opfylder den hele kylling i højere grad forbrugerønsket om tillid og forkælelse. Hel kylling forbindes ofte med økologiske råvarer fra en producent med tillid til, og der lægges vægt på selvforkælelse, og at det er velegnet til festlige lejligheder.

### Kylling lægges oftere i kurven

Danskernes forbrug af fjerkrækød stiger, og det skyldes primært et stigende forbrug af kylling. De seneste tal viser, at fjerkrækød nu har en markedsandel på knap 25 pct. – en stigning på næsten to procentpoint sammenholdt med samme periode sidste år. Kyllingens popularitet skyldes bl.a. det store fokus på sundhed blandt alle befolkningsgrupper, og at det oftere end de øvrige kødtyper lever op til ønsket om et sundt aftensmåltid.

Alle aldersgrupper har øget deres forbrug af kylling, og særligt forbrugere over 50 år og forbrugere under 29 år lægger oftere kylling i kurven. Det kommer også til udtryk ved, at forbruget af kylling er højt hos husstande med en-to personer uden børn.

**Figur 3**  
Udvikling i kødtypernes  
markedsandele



Kilde: GfK Consumerscan.

Udvikling i kødtypernes markedsandele fra MAT Q1 2014 til MAT Q1 2015. MAT Q1 dækker over 2. kvartal til 1. kvartal det pågældende år.

### **Om undersøgelsen**

Analysen er baseret på resultater fra flere undersøgelser, som Landbrug & Fødevarer har fået foretaget.

Landbrug & Fødevarer har bedt TNS Gallup om at gennemføre en repræsentativ undersøgelse blandt 1000 voksne danskere. For at deltage i analysen har det været et krav, at man køber dagligvarer til husstanden og at man minimum 1 gang om ugen står for at tilberede aftensmad. Undersøgelsen er gennemført i februar 2015.

Derudover er analysen baseret på resultater fra den seneste befolkningsundersøgelse gennemført af Norstat for Landbrug & Fødevarer i marts 2015.



#### **Landbrug & Fødevarer**

Axeltorv 3  
1609 København V

T +45 3339 4000  
F +45 3339 4141

E [info@lf.dk](mailto:info@lf.dk)  
W [www.lf.dk](http://www.lf.dk)

#### **Yderligere kontakt**

Marianne Gregersen  
Ninna Aarfelt Andersen

3339 4677 [mgr@lf.dk](mailto:mgr@lf.dk)  
3339 4310 [naa@lf.dk](mailto:naa@lf.dk)