

Spiselig del av kylling



Matvaredatagruppen

v/ Thea Amalie Martinsen Bergvatn og Jorån Østerholt Dalane

Mars 2013

Forord

Mattilsynet og Helsedirektoratet har siden 1992 samarbeidet om et system for overvåking av mat og kosthold i Norge. Prosjektet omfatter blant annet arbeidet med den offisielle Matvaretabellen (www.matvaretabellen.no). Arbeidet er administrert via en styringsgruppe bestående av seksjonsleder Atle Wold og koordinator Rønnaug Aarflot Fagerli fra Mattilsynet, samt avdelingsdirektør Anne Hafstad og koordinator Lars Johansson fra Helsedirektoratet. Universitetet i Oslo, avdeling for ernæringsvitenskap, er tilknyttet samarbeidet gjennom en egen avtale med Mattilsynet for 2010-2014 om arbeid med Matvaretabellen.

Arbeidet med Matvaretabellen ledes og utføres av en prosjektgruppe med følgende medlemmer: Fra Mattilsynet: Ellen Kielland (koordinator), Jorån Østerholt Dalane og Astrid Nordbotten. Fra Universitetet i Oslo: Anette Hjartåker, Elin Bjørge Løken, Monica Hauger Carlsen og Thea Amalie Martinsen Bergvatn.

Prosjektgruppens hovedformål er å anskaffe, dokumentere, publisere og regelmessig oppdatere data for innholdet av energi og næringsstoffer i et utvalg matvarer som tilbys på det norske markedet.

Veie- og beregningsprosjektet ”Spiselig del av kylling” er utført av Jorån Østerholt Dalane og Thea Amalie Martinsen Bergvatn.

Takk til Opplysningskontoret for egg og kjøtt v/Bjørn Tore Teigen, Magnus Tvedt-Øresland og Anette Fjelleng Hansen for velvillig lån av Opplysningskontorets kjøkken.

Innhold

Forord	2
1.0 Innledning	4
2.0 Utvalg	4
2.1 Produktutvalg.....	4
2.2 Antall.....	5
3.0 Gjennomføring.....	5
3.1 Deling og veiing av kyllingproduktene	5
3.1.1 Hel kylling	6
3.1.2 Kyllinglår.....	7
3.1.3 Kyllingvinger	8
3.2 Utrekning	9
4.0 Resultater.....	9
5.0 Diskusjon	10
5.1 Utvalg	10
5.2 Praktisk gjennomføring	11
5.3 Beregninger	12
5.4 Resultat	13
6.0 Tall til Matvaretabellen 2013	15
7.0 Referanser	16
Vedlegg	17
<i>Hel kylling, rå</i>	<i>18</i>
<i>Hel kylling, tilberedt.....</i>	<i>19</i>
<i>Kyllinglår, rå.....</i>	<i>21</i>
<i>Kyllinglår, tilberedt</i>	<i>27</i>
<i>Kyllingvinger, rå</i>	<i>35</i>
<i>Kyllingvinger, tilberedt.....</i>	<i>40</i>

1.0 Innledning

Alle matvarene i Matvaretabellen har verdier for spiselig del. Med spiselig del menes det som er igjen av matvaren når skinn¹, skall, ben, innmat eller annet som vanligvis ikke spises er fjernet.

I arbeidet med Matvaretabellen 2012 (MVT12) besluttet prosjektgruppen at verdiene for spiselig del skulle gjennomgås i etterkant av lanseringen av tabellen. Verdiene for en del kjøtt- og fiskeprodukter ble fjernet fra MVT12, fordi de kunne oppfattes som misvisende.

Verdiene for spiselig del av rå og tilberedte produkter av kjøtt ble gjennomgått høsten 2012. Alle verdiene ble sjekket og vurdert opp mot referansene og arbeidsdokumenter til MVT12 og tidligere versjoner av Matvaretabellen. Gjennomgangen viste at det var behov for revidering av verdiene for rå og tilberedte produkter av kylling. De eksisterende verdiene (som ble fjernet før lansering av MVT12) er tidligere hentet både fra norske kilder (analyseprosjekt, industridata og vurderte verdier) og Livsmedelsdatabasen (svensk matvaretabell), noe som gjør det vanskelig å sammenligne og vurdere verdiene.

På MVD-møtet 14.01.13 ble det derfor besluttet å gjennomføre et veie- og beregningsprosjekt for å skaffe nye data om spiselig del for de seksten kyllingproduktene i MVT12, samt for en del produkter som ennå ikke er i Matvaretabellen.

I denne rapporten benyttes uttrykket «kyllingprodukter» som en fellesbetegnelse på hel kylling/deler av kylling og rå/tilberedt kylling. Med spiselig del/andel menes prosentandel.

2.0 Utvalg

Markedsstatistikk ble benyttet for å avgjøre hvilke produsenter som skulle inkluderes i prosjektet. Utvalget bestod derfor av tilgjengelige produkter fra de tre ledende produsentene av kyllingprodukter: Prior, Solvinge og Den stolte hane. Utvalget ble kjøpt inn fra Kiwi (Prior), Spar (Prior), Rema 1000 (Solvinge) og Ica Supermarked (Den stolte hane og Prior).

I tillegg til de kyllingprodukter som finnes i Matvaretabellen ble det valgt å inkludere enkelte produkter som er naturlig å vurdere som nye matvarer i en senere versjon (grillede kyllinglår og rå/tilberedt kyllingvinge uten skinn).

2.1 Produktutvalg

Hel kylling, rå

Stor fersk kylling (Prior)

Fersk kylling (Solvinge)

¹ I denne rapporten er skinn medregnet som spiselig del i kyllingprodukter med skinn.

Hel kylling, tilberedt

Butikkgrillet kylling (Prior og Den stolte hane)

Hel grillet kylling (Den stolte hane)

Lår, rå

Lørdagskylling (kyllingmix) - krydrede kyllinglår (Prior)

Kyllinglår, naturell (Solvinge)

Lår, tilberedt

Ferdig grillet kyllinglår (Prior)

Grillede kyllinglår (Den stolte hane)

Butikkgrillede kyllinglår (Den stolte hane)

Kyllingvinger, rå

Lørdagskylling (kyllingmix) - krydrede kyllingvinger (Prior)

Kyllingsnacks, ukrydrede kyllingvinger (Prior)

Kyllingvinger naturell (Solvinge)

Helt rå kyllingvinger (Den stolte hane)

Kyllingvinger, tilberedt

Ferdig grillet kyllingvinger (Prior)

Grillede kyllingvinger (Den stolte hane)

Butikkgrillede kyllingvinger (Prior og Den stolte hane)

2.2 Antall

Det ble veid minst tre av hvert enkelt produkt fra hver produsent. For eksempel ble det for «Hel kylling, tilberedt» veid tre butikkgrillede kyllinger fra Prior, tre butikkgrillede kyllinger fra Den stolte hane og tre hele grillede kyllinger fra Den stolte hane (vakuumpakket).

Antall produkter som ble veid varierte imidlertid noe fra produkt til produkt og fra produsent til produsent.

3.0 Gjennomføring

Det praktiske arbeidet ble gjennomført 5.- 6. februar 2013. Etter forespørsel stilte Opplysningskontoret for egg og kjøtt (OEK) et av sine kjøkken til disposisjon, og deler av veiarbeidet ble gjennomført der. Resten av arbeidet ble av praktiske årsaker gjennomført ved et kjøkken hos Avdeling for ernæringsvitenskap ved UiO og hjemme hos de to prosjektarbeiderne.

3.1 Deling og veiing av kyllingproduktene

I forkant av deling og veiing av hver produkttype, ble prosjektarbeiderne enige om fremgangsmåten med utgangspunkt i teksten «Slik deler du en kylling» (Opplysningskontoret

for egg og kjøtt, i.d.). Alt kjøtt ble fjernet fra ben/bindevev. På de rå kyllingproduktene ble synlig fett på overflaten regnet som skinn.

De tilberedte kyllingproduktene som ikke var ferdig tilberedt i butikken (butikkgrillet kylling), ble varmet som beskrevet på pakken i forkant av deling og veiing. Frosne produkter ble tint før deling og veiing. Produktene ble veid som hele produktet, skinn, kjøtt, ben/bindevev.

3.1.1 Hel kylling

Hel kylling ble veid som rå og tilberedt kylling.



Hele kyllingen



Ben/bindevev



Skinn



Kjøtt



Kyllingene som ikke var ferdig tilberedt i butikken, ble oppvarmet som anvist på pakningen i forkant av deling og veiing.

3.1.2 Kyllinglår



Frosne kyllinglår ble tint før deling og veiing.

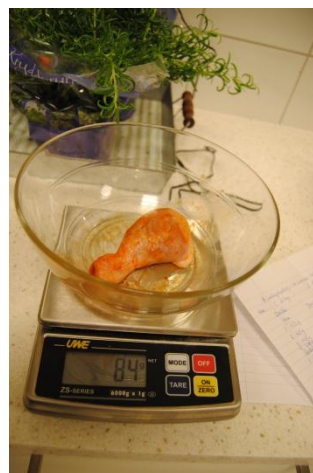
Siden Matvaretabellen inneholder næringsverdier for helt lår, overlår og underlår, ble lårene først veid hele, deretter delt i to i leddet til overlår og underlår.



Helt lår



Overlår



Underlår



Kyllinglårerne ble delt i leddet til overlår og underlår.



Kjøtt, skinn og ben/bindevev fra henholdsvis rå overlår og tilberedt underlår klar til veiing.

3.1.3 Kyllingvinger



Frosne kyllingvinger ble tint før veiing.



Kyllingvingene ble veid hele før deling.



Rå kyllingvinge delt i skinn, ben/bindevev og kjøtt.

3.2 Utregning

Det ble valgt å regne ut vekten på kjøttet ved å trekke vekten av skinn og ben/bindevev fra vekten av hele produktet. Utregningene av spiselig del ble utført i Excel. Alle tallene fra veiingen ble lagt inn i regnearket og dobbeltsjekket, og spiselig del fra hver enhet ble regnet ut. Deretter ble gjennomsnitt av alle enhetene fra hver produkttype og produsent regnet ut. I hver kategori ble det til slutt beregnet et vektet gjennomsnitt basert på de ulike produsentenes markedsandeler. I kategorier hvor flere produkter fra én produsent ble inkludert, ble et vektet gjennomsnitt av disse produktene, basert på antall, benyttet til å beregne gjennomsnittet basert på markedsandeler. I kyllingprodukter uten skinn, utgjør kjøtt og ben/bindevev 100 % av den totale vekten. Det er kun ben/bindevev som utgjør andelen avfall, mens mengden kjøtt alene utgjør den spiselige andelen.

4.0 Resultater

Resultatene er presentert i tabellene under. Resultatene er vektete gjennomsnittstall, minimum- og maksimumsverdier er presentert i parentes. Det er benyttet ulike produkter for rå og tilberedte kyllingprodukter; brutto- og nettovekter i de to tabellene kan derfor ikke benyttes til å beregne vekttap under tilberedning.

Tabell 1: Resultater for rå produkter. Min- og maksverdier er angitt i parentes.

	N	Med skinn			Uten skinn		
		Helt produkt (g)	Kjøtt m/skinn (g)	Spiselig (%)	Helt produkt (g)	Kjøtt (g)	Spiselig (%)
Hel kylling	6	1400 (1306-1485)	988 (878-1059)	70,6 (65,2-74,7)	1197 (1148-1240)	785 (743-814)	65,6 (60,9-69,6)
Lår, helt	14	214 (145-297)	167 (106-241)	78,0 (73,1-81,1)	184 (133-261)	137 (94-205)	74,4 (70,7-78,5)
Lår, overlår	14	116 (75-176)	99 (61-160)	85,2 (80,3-90,9)	96 (65-146)	79 (50-130)	82,0 (76,3-89,0)
Lår, underlår	14	98 (70-131)	68 (44-90)	69,4 (62,9-72,6)	88 (66-122)	59 (40-81)	66,2 (60,6-69,3)
Vinger	35	29 (22-50)	19 (12-31)	65,9 (50,0-74,1)	22 (16-40)	12 (8-21)	56,0 (45,5-64,7)

Tabell 2: Resultater for tilberedte produkter. Min- og maksverdier er angitt i parentes.

	N	Med skinn			Uten skinn		
		Helt produkt (g)	Kjøtt m/skinn (g)	Spiselig (%)	Helt produkt (g)	Kjøtt (g)	Spiselig (%)
Hel kylling	9	726 (653-1083)	529 (475-754)	73,0 (69,6-76,3)	659 (603-952)	463 (425-623)	70,2 (65,4-72,9)
Lår, helt	21	148 (96-228)	114 (72-176)	77,4 (72,0-81,1)	129 (83-201)	95 (61-149)	74,1 (68,5-78,9)
Lår, overlår	21	82 (46-131)	69 (37-108)	84,8 (77,1-88,0)	69 (41-113)	57 (32-90)	82,1 (72,4-85,5)
Lår, underlår	21	66 (38-97)	45 (26-70)	68,4 (63,6-75,3)	59 (34-88)	38 (22-60)	64,7 (60,0-72,3)
Vinger	50	18 (12-29)	12 (7-19)	68,6 (58,8-72,2)	14 (10-24)	8 (5-14)	59,4 (46,2-64,3)

Som tabellene viser, var det liten forskjell i spiselig del mellom rå og tilberedte produkter. Hel kylling og kyllingvinger hadde noe høyere andel spiselig del i de tilberedte produktene, mens kyllinglår hadde nesten helt lik spiselig del uavhengig av om de var rå eller tilberedt. Rå vinger uten skinn hadde lavest verdi for spiselig del, der bare i overkant av halvparten av produktet var spiselig. Rå overlår med skinn hadde høyest andel spiselig del.

5.0 Diskusjon

Formålet med prosjektet var å fremskaffe nye verdier for spiselig del for alle kyllingproduktene i Matvaretabellen.

5.1 Utvalg

Utvalget i prosjektet bestod av produkter fra produsentene Prior, Solvinge og Den stolte hane. De tre produsentene har til sammen en høy markedsandel, og dominerer vareutvalget i vanlige dagligvarebutikker². Det finnes flere andre produsenter som leverer kylling til norske dagligvarebutikker, men markedsandelen er trolig lav. Enkelte andre produsenter leverer kylling hvor bruk av annet fôr eller lengre levetid gir større kyllinger. Siden verdiene for spiselig del av kylling skal representere matvarene i Matvaretabellen, ble det valgt å utelukke kyllingprodukter fra disse produsentene.

Det ble også vurdert om det kunne være geografiske forskjeller i distribusjon av kyllingprodukter. Det vil si om produsentene av kyllingkjøtt distribuerer kylling fra et sted i landet til samme region. Imidlertid er en eventuell variasjon i spiselig del trolig liten. Dette hensynet hadde vært viktigere dersom det var næringsstoffer som ble analysert.

Ved uttaket av kyllingprodukter ble det gjort et utvalg av produkter som skulle representere alle de tre inkluderte produsentene innenfor hver kategori så langt det lot seg gjøre. Ved innkjøp av produktene var likevel tilgjengelighet det viktigste; produkter som nylig var blitt tatt ut av sortimentet ble derfor ikke inkludert. Der det var mulig, ble det i stedet funnet tilsvarende produkter fra samme produsent. I enkelte kategorier førte dette imidlertid til at ikke alle de tre produsentene er representert, men hver kategori skal likevel ha et representativt utvalg av de produktene som er tilgjengelige for forbrukerne. For å øke representativiteten av kyllingproduktene ble det kjøpt produkter i samme kategori fra ulike butikker. For å speile mangfoldet av produkter i vanlige dagligvarebutikker ble både ferdig tilberedte produkter solgt i pakke og tilsvarende produkter tilberedt i butikk inkludert.

Enkelte av de rå produktene var krydret, men det ble valgt å inkludere disse på lik linje med ukrydrede, fordi vekten av krydder ikke ble ansett å være av betydning i denne sammenhengen. Imidlertid ble det valgt å ekskludere hel, rå kylling fra en av produsentene, fordi denne var tilsatt 15 % saltlake, noe som ville gi en økt andel kjøtt og dermed feil forhold

² Prior er «Norges ledende leverandør av produkter med egg og hvitt kjøtt» (Prior, i.d.). Den stolte hane leverer produkter til tretten butikkjeder i Norge (Den stolte hane, i.d.). Rema 1000 selger bare sitt eget merke av kyllingprodukter, Solvinge (Rema 1000, i.d.)

mellom spiselig del og avfall. Siden det er antatt at det ikke er forskjell av betydning på spiselig del av ovnsstekte og grillede produkter, ble begge typer produkter benyttet i prosjektet.

Alle de ubearbeidede kyllingproduktene i MVT12 ble inkludert i prosjektet, bortsett fra kyllingbryst som har en spiselig verdi på 100 %.

Antall produkter fra hver produsent per produkttype ble bestemt til å være minimum tre. Lavest totalt antall produkter i prosjektet er for hel kylling, rå og tilberedt, der utvalget var på henholdsvis seks og ni kyllinger. Muligvis kunne utvalget vært større, men resultatene viser at spredningen i spiselig del mellom produktene ikke var særlig stor. Innenfor enkelte av kategoriene ble det veid ulikt antall av de forskjellige produkttypene. Dette skyldes ulike årsaker: Det ble valgt å veie tre av hver av de hele kyllingene (både rå og tilberedt), siden tre butikkgrillede kyllinger fra Prior tidligere var veid på tilsvarende måte som i dette prosjektet av en av prosjektarbeiderne (Bergvatn, 2012). Produktene som var veid tidligere ble derfor også inkludert i prosjektet. For tilberedt kyllinglår ble det avgjort å kjøpe inn ca. 0,75 kg butikkgrillede kyllinglår, noe som tilsvarte syv lår. Det ble derfor bestemt å veie syv av hver av lårproduktene. Det viste seg imidlertid at det ene butikkgrillede kyllinglåret manglet store deler av skinnet, og dette låret kunne derfor ikke inkluderes i beregningene. Et ekstra lår fra en annen produsent ble veid i stedet. Det var tidligere veid tyve butikkgrillede kyllingvinger fra Prior på tilsvarende måte som i dette prosjektet (Bergvatn, 2012). Derfor ble det vurdert at det ikke var nødvendig å veie dette produktet på nytt. Det ble også konkludert med at det ikke var nødvendig å veie så mange som tyve av hver av de andre produkttypene, da arbeidsmengden i så fall ville vært unødvendig stor sammenlignet med den lille variasjonen som eksisterer innenfor hver produkttype. For rå kyllingvinger ble det kun veid fem av de krydrede vingene fra Prior, da denne produsenten allerede var representert i utvalget, samt at det ikke så ut til at skinnet på de krydrede vingene utgjorde en større andel av kyllingvingen enn skinnet på de ukrydrede vingene.

5.2 Praktisk gjennomføring

Prosjektarbeiderne fulgte samme prosedyre ved deling og veiing av produktene. Tallene fra prosjektet viser at det ikke er nevneverdig forskjell i delingen og veiingen mellom de to prosjektarbeiderne. Ingen av prosjektarbeiderne hadde forkunnskaper i partering av kylling, men det var trolig ikke noen ulempe siden det trolig er representativt for brukere av Matvaretabellen.

Av praktiske og tidsmessige årsaker ble prosjektet gjennomført på flere steder og med ulike vekter. Hvert enkelt produkt ble alltid veid med samme vekt, men vektene ble ikke kalibrert. Det ble imidlertid vurdert at dette ikke hadde så stor betydning, siden det var det prosentvise forholdet mellom ulike deler av hvert enkelt produkt som skulle måles.

De tilberedte, ferdigpakke de produktene ble varmet opp som anvist på pakken før deling og veiing, fordi det er vanlig at forbrukerne varmer produktene før de blir spist. Butikkgrillede

produkter derimot er ferdig oppvarmet når de kjøpes i butikken, derfor ble disse ikke varmet opp før deling og veing.

5.3 Beregninger

Utrekningen av gjennomsnittsverdiene var avhengig av hvordan matvarene er definert i Matvaretabellen. For matvarer med beskrivelsen «med skinn» i matvarenavnet, ble det tatt utgangspunkt i vekten til hele produktet, inkludert skinn, ben/bindevev og kjøtt. Hele produktet ble veid, i tillegg ble skinn og ben/bindevev veid hver for seg. Mengden kjøtt ble deretter beregnet ved å trekke mengden skinn og ben/bindevev fra vekten av hele produktet. Mengde kjøtt kunne alternativt ha blitt veid direkte, men denne metoden ble valgt for å unngå eventuelle desimalavvik mellom vekten av hele produktet og vekten av skinn, ben/bindevev og kjøtt til sammen. Andel avfall har deretter blitt beregnet ved å multiplisere vekten av ben/bindevev med 100 %, og dividere med vekten av hele produktet (illustrert med formel nedenfor). For å komme frem til spiselig del, har andelen avfall så blitt trukket fra 100.

$$\text{Avfall (\%)} = \frac{\text{Ben/bindevev} \times 100 \%}{\text{Vekten av hele produktet}}$$

$$\text{Spiselig del (\%)} = 100 - \text{andel avfall (\%)}$$

For matvarer med beskrivelsen «uten skinn» i matvarenavnet, er det tatt utgangspunkt i at skinnen først er fjernet fra produktet, slik at hele produktet kun inkluderer kjøtt og ben/bindevev. Det er ellers benyttet samme fremgangsmåte for utregningen av andel avfall og andel spiselig del som for produkter med skinn; Andel avfall er beregnet ved å multiplisere vekten av ben/bindevev med 100 %, og dividere med vekten av hele produktet (ekskludert skinn). Spiselig del er beregnet som «100 – andel avfall».

For hvert enkelt produkt i en kategori ble det deretter beregnet en gjennomsnittsverdi for hele produktet, for skinn, for ben/bindevev og for kjøtt. Andel avfall og spiselig andel ble beregnet på samme måte som beskrevet over. Til slutt ble gjennomsnittene for hvert av produktene som er inkludert i den aktuelle kategorien benyttet til å beregne et gjennomsnitt som ble brukt for å beregne spiselig andel for kategorien/matvaren. Dette gjennomsnittet er et vektet gjennomsnitt basert på produsentenes markedsandeler.

Som nevnt i delkapittel 5.1. var hel butikkgrillet kylling og butikkgrillede kyllingvinger fra Prior veid på et tidligere tidspunkt. Siden enkeltverdiene for disse produktene ikke lenger var tilgjengelig, har i stedet gjennomsnittsverdiene blitt benyttet for hvert enkelt produkt for å få med riktig antall. Dette er årsaken til at det i vedlegget med alle verdiene finnes mange like verdier for disse produkttypene.

5.4 Resultat

Formålet med prosjektet var å fremskaffe nye verdier for spiselig del av kylling og kyllingprodukter. De gamle verdiene var hentet fra den samme kilden som næringsverdiene til matvaren var hentet fra. Derfor var verdiene fra flere forskjellige kilder, og det fantes lite informasjon om hvordan de var utregnet. De nye verdiene fra beregningsforsøket er konsistente, siden de er utregnet på samme måte.

Tabell 3: Sammenligning av resultatene med tidligere verdier for spiselig del av kylling.

Kyllingprodukter i MVT12	Spiselig del (%)		MVT06
	Ny verdi	MVT06	Kilde
Kylling, hel, kjøtt med skinn, rå	71	65	industridata
Kylling, hel, kjøtt uten skinn, rå	66	63	vurdert verdi
Kylling, hel, kjøtt med skinn, grillet	73	67	vurdert verdi
Kylling, hel, kjøtt uten skinn, grillet	70	67	vurdert verdi
Kylling, hel, kjøtt med skinn, ovnsstekt	73		
Kylling, hel, kjøtt uten skinn, ovnsstekt	70		
Kylling, hel, med skinn, marinert, kjøpt, ferdigstekt	73	69	norsk analyseprosjekt
Kylling, lår (overlår og lårklubbe), kjøtt med skinn, rå	78	80	norsk analyseprosjekt
Kylling, lår (overlår og lårklubbe), kjøtt uten skinn, rå	74		
Kylling, overlår (lår uten lårklubbe), kjøtt med skinn, rå	85		
Kylling, overlår (lår uten lårklubbe), kjøtt uten skinn, rå	82		
Kylling, lårklubbe (underlår), kjøtt med skinn, rå	69		
Kylling, lårklubbe (underlår), kjøtt uten skinn, rå	66		
Kylling, lår (overlår og lårklubbe), kjøtt med skinn, ovnsstekt	77		
Kylling, vinge, kjøtt med skinn, rå	66	54	svensk matvaretabell
Kylling, vinger, kjøtt med skinn, ovnsstekt	69		

Tabell 3 sammenligner resultatene fra prosjektet og tidligere verdier for spiselig del (fra MVT06). De gamle verdiene fra MVT06 viser at grillet kylling med og uten skinn har samme vurderte verdi for spiselig del, noe som ikke kan medføre riktighet. Det var også liten forskjell mellom hel, rå kylling med og uten skinn.

De nye resultatene skiller seg ikke mye fra de tidligere verdiene. De fleste verdiene er noe høyere enn tidligere verdier, men en av verdiene er litt lavere. Imidlertid er det vanskelig å

vurdere verdiene, siden de gamle verdiene er hentet fra ulike kilder og beregningsmåten er ukjent. Noen av matvarene i MVT06 hadde heller ikke verdi for spiselig del.

For rå kyllingvinger med skinn var verdien for spiselig del i MVT06 hentet fra Livsmedelsdatabasen (den svenske matvaretabellen). Livsmedelsdatabasen har ikke lenger verdier for spiselig del av matvarer, siden tidligere publiserte verdier ikke er oppdatert og kontrollert (V. Öhrvik, personlig kommunikasjon, 05.12.12).

I MVT12 ble flere kyllinglårprodukter inkludert i tabellen. Disse har næringsstoffverdier fra den amerikanske matvaretabellen. Det hadde ikke vært aktuelt å benytte verdier for spiselig del for disse produktene fra den amerikanske matvaretabellen, siden den regner skinn som avfall i kyllingprodukter uten skinn.

Sammenligningen med tidligere verdier viser at de gamle verdiene og kildene ikke var enhetlige, og at det manglet verdier for noen produkter. Matvaretabellen har gjennom dette prosjektet fått konsistente verdier for spiselig del for alle kyllingproduktene.

6.0 Tall til Matvaretabellen 2013

Nummer	Matvare	Spiselig del
Matvarer i MVT12		
03.006	Kylling, hel, kjøtt med skinn, rå	71 %
03.292	Kylling, hel, kjøtt uten skinn, rå	66 %
03.247	Kylling, hel, kjøtt med skinn, grillet	73 %
03.299	Kylling, hel, kjøtt uten skinn, grillet	70 %
03.007	Kylling, hel, kjøtt med skinn, ovnsstekt	73 %
03.246	Kylling, hel, kjøtt uten skinn, ovnsstekt	70 %
03.306	Kylling, hel, med skinn, marinert, kjøpt, ferdigstekt	73 %
03.225	Kylling, lår (overlår og lårklubbe), kjøtt med skinn, rå	78 %
03.332	Kylling, lår (overlår og lårklubbe), kjøtt uten skinn, rå	74 %
03.330	Kylling, overlår (lår uten lårklubbe), kjøtt med skinn, rå	85 %
03.333	Kylling, overlår (lår uten lårklubbe), kjøtt uten skinn, rå	82 %
03.331	Kylling, lårklubbe (underlår), kjøtt med skinn, rå	69 %
03.334	Kylling, lårklubbe (underlår), kjøtt uten skinn, rå	66 %
03.244	Kylling, lår (overlår og lårklubbe), kjøtt med skinn, ovnsstekt	77 %
03.226	Kylling, vinge, kjøtt med skinn, rå	66 %
03.248	Kylling, vinger, kjøtt med skinn, ovnsstekt	69 %
Matvarer som vurderes tatt inn i en senere versjon av Matvaretabellen		
	Kylling, lår (overlår og lårklubbe), kjøtt uten skinn, grillet/ovnsstekt	74 %
	Kylling, overlår (lår uten lårklubbe), kjøtt med skinn, grillet/ovnsstekt	85 %
	Kylling, overlår (lår uten lårklubbe), kjøtt uten skinn, grillet/ovnsstekt	82 %
	Kylling, lårklubbe (underlår), kjøtt med skinn, grillet/ovnsstekt	68 %
	Kylling, lårklubbe (underlår), kjøtt uten skinn, grillet/ovnsstekt	65 %
	Kylling, vinge, kjøtt uten skinn, rå	56 %
	Kylling, vinger uten skinn, grillet/ovnsstekt	59 %

7.0 Referanser

Bergvatn, T.A.M. (2012). *Effect of Dietary Interventions on Body Weight, Body Composition and Cardiovascular Risk Factors After Varenicline-assisted Smoking Cessation : A Randomized Controlled Trial*. Oslo: Universitetet i Oslo. Hentet 08.04.13 fra; <https://www.duo.uio.no/handle/123456789/34071>

Den stolte hane (i.d.). *Våre produkter*. Hentet 14.02.13 fra; <http://denstoltehanen.no/produkter>

Livsmedelsverket (2013). *Livsmedelsdatabas*, versjon 2013.01.10 (dato). Nettversjon, www.slv.se

Matvaretabellen 2006. Mattilsynet, Sosial- og helsedirektoratet og Universitetet i Oslo. <http://www.matportalen.no/verktoy/Matvaretabellen/article9866.ece/BINARY/Matvaretabellen+%282006%29+-+hele+tabellen>

Matvaretabellen 2012. Mattilsynet, Helsedirektoratet og Universitetet i Oslo. www.matvaretabellen.no

Opplysningskontoret for egg og kjøtt (i.d.). *Slik deler du en kylling*. Hentet 14.02.13 fra; <http://www.matprat.no/artikler/slik-deler-du-en-kylling>

Prior (i.d.). *Dette er Prior*. Hentet 14.02.13 fra; <http://www.prior.no/om-prior/category12601.html>

Rema 1000 (i.d.). *Egne merkevarer*. Hentet 14.02.13 fra; http://www.rema.no/omrema1000/egne_merkevarer/article59173.ece

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service (2012). *USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 25*. Nutrient Data Laboratory Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>

Vedlegg

Resultattabeller

- Hel kylling, rå
- Hel kylling, tilberedt
- Kyllinglår, rå
- Kyllinglår, tilberedt
- Kyllingvinger, rå
- Kyllingvinger, tilberedt

Hel kylling, rå

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben ³ (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Fersk kylling	Solvinge						
1	med skinn	1310	160	407	743	31,1	68,9
1	uten skinn	1150	0	407	743	35,4	64,6
2	med skinn	1306	131	428	747	32,8	67,2
2	uten skinn	1175	0	428	747	36,4	63,6
3	med skinn	1376	152	479	745	34,8	65,2
3	uten skinn	1224	0	479	745	39,1	60,9
	Gjennomsnitt med skinn	1331	148	438	745	32,9	67,1
	Gjennomsnitt uten skinn	1183	0	438	745	37,0	63,0
Stor fersk kylling	Prior						
1	med skinn	1423	204	426	793	29,9	70,1
1	uten skinn	1219	0	426	793	34,9	65,1
2	med skinn	1380	232	349	799	25,3	74,7
2	uten skinn	1148	0	349	799	30,4	69,6
3	med skinn	1485	245	426	814	28,7	71,3
3	uten skinn	1240	0	426	814	34,4	65,6
	Gjennomsnitt med skinn	1429	227	400	802	28,0	72,0
	Gjennomsnitt uten skinn	1202	0	400	802	33,3	66,7
Verdier til MVT	Gjennomsnitt med skinn	1400	203	412	785	29,4	70,6
Verdier til MVT	Gjennomsnitt uten skinn	1197	0	412	785	34,4	65,6

³ | alle vedleggene er «ben» en fellesbetegnelse for ben/bindevev.

Hel kylling, tilberedt

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Grillet kylling	Den stolte hane						
1	med skinn	974	131	270	573	27,7	72,3
1	uten skinn	843	0	270	573	32,0	68,0
2	med skinn	904	103	236	565	26,1	73,9
2	uten skinn	801	0	236	565	29,5	70,5
3	med skinn	1083	131	329	623	30,4	69,6
3	uten skinn	952	0	329	623	34,6	65,4
	Gjennomsnitt med skinn	987	122	278	587	28,2	71,8
	Gjennomsnitt uten skinn	865	0	278	587	32,2	67,8
Butikkgrillet kylling	Den stolte hane						
1	med skinn	816	78	212	526	26,0	74,0
1	uten skinn	738	0	212	526	28,7	71,3
2	med skinn	778	83	192	503	24,7	75,3
2	uten skinn	695	0	192	503	27,6	72,4
3	med skinn	818	101	194	523	23,7	76,3
3	uten skinn	717	0	194	523	27,1	72,9
	Gjennomsnitt med skinn	804	87	199	517	24,8	75,2
	Gjennomsnitt uten skinn	717	0	199	517	27,8	72,2

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Butikkgrillet kylling	Prior						
1	med skinn	653	50	178	425	27,3	72,7
1	uten skinn	603	0	178	425	29,5	70,5
2	med skinn	653	50	178	425	27,3	72,7
2	uten skinn	603	0	178	425	29,5	70,5
3	med skinn	653	50	178	425	27,3	72,7
3	uten skinn	603	0	178	425	29,5	70,5
	Gjennomsnitt med skinn	653	50	178	425	27,3	72,7
	Gjennomsnitt uten skinn	603	0	178	425	29,5	70,5
Verdier til MVT	Gjennomsnitt med skinn	726	66	196	463	27,0	73,0
Verdier til MVT	Gjennomsnitt uten skinn	659	0	196	463	29,8	70,2

Kyllinglår, rå

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Kyllinglår naturell	Solvinge							
1	Helt	med skinn	230	27	46	157	20,0	80,0
1	Overlår	med skinn	127	21	15	91	11,8	88,2
1	Underlår	med skinn	103	6	31	66	30,1	69,9
1	Helt	uten skinn	203	0	46	157	22,7	77,3
1	Overlår	uten skinn	106	0	15	91	14,2	85,8
1	Underlår	uten skinn	97	0	31	66	32,0	68,0
2	Helt	med skinn	297	36	56	205	18,9	81,1
2	Overlår	med skinn	176	30	16	130	9,1	90,9
2	Underlår	med skinn	121	6	40	75	33,1	66,9
2	Helt	uten skinn	261	0	56	205	21,5	78,5
2	Overlår	uten skinn	146	0	16	130	11,0	89,0
2	Underlår	uten skinn	115	0	40	75	34,8	65,2
3	Helt	med skinn	256	24	58	174	22,7	77,3
3	Overlår	med skinn	125	15	17	93	13,6	86,4
3	Underlår	med skinn	131	9	41	81	31,3	68,7
3	Helt	uten skinn	232	0	58	174	25,0	75,0
3	Overlår	uten skinn	110	0	17	93	15,5	84,5
3	Underlår	uten skinn	122	0	41	81	33,6	66,4

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
4	Helt	med skinn	225	31	51	143	22,7	77,3
4	Overlår	med skinn	118	23	15	80	12,7	87,3
4	Underlår	med skinn	107	8	36	63	33,6	66,4
4	Helt	uten skinn	194	0	51	143	26,3	73,7
4	Overlår	uten skinn	95	0	15	80	15,8	84,2
4	Underlår	uten skinn	99	0	36	63	36,4	63,6
5	Helt	med skinn	254	28	57	169	22,4	77,6
5	Overlår	med skinn	134	22	17	95	12,7	87,3
5	Underlår	med skinn	120	6	40	74	33,3	66,7
5	Helt	uten skinn	226	0	57	169	25,2	74,8
5	Overlår	uten skinn	112	0	17	95	15,2	84,8
5	Underlår	uten skinn	114	0	40	74	35,1	64,9
6	Helt	med skinn	214	23	50	141	23,4	76,6
6	Overlår	med skinn	111	18	15	78	13,5	86,5
6	Underlår	med skinn	103	5	35	63	34,0	66,0
6	Helt	uten skinn	191	0	50	141	26,2	73,8
6	Overlår	uten skinn	93	0	15	78	16,1	83,9
6	Underlår	uten skinn	98	0	35	63	35,7	64,3
7	Helt	med skinn	145	12	39	94	26,9	73,1
7	Overlår	med skinn	75	8	13	54	17,3	82,7

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
7	Underlår	med skinn	70	4	26	40	37,1	62,9
7	Helt	uten skinn	133	0	39	94	29,3	70,7
7	Overlår	uten skinn	67	0	13	54	19,4	80,6
7	Underlår	uten skinn	66	0	26	40	39,4	60,6
Gjennomsnitt	Helt	med skinn	232	26	51	155	22,0	78,0
Gjennomsnitt	Overlår	med skinn	124	20	15	89	12,5	87,5
Gjennomsnitt	Underlår	med skinn	108	6	36	66	33,0	67,0
Gjennomsnitt	Helt	uten skinn	206	0	51	155	24,8	75,2
Gjennomsnitt	Overlår	uten skinn	104	0	15	89	14,8	85,2
Gjennomsnitt	Underlår	uten skinn	102	0	36	66	35,0	65,0
Rå, krydret kyllinglår	Prior							
1	Helt	med skinn	156	20	39	97	25,0	75,0
1	Overlår	med skinn	76	11	15	50	19,7	80,3
1	Underlår	med skinn	80	9	24	47	30,0	70,0
1	Helt	uten skinn	136	0	39	97	28,7	71,3
1	Overlår	uten skinn	65	0	15	50	23,1	76,9
1	Underlår	uten skinn	71	0	24	47	33,8	66,2
2	Helt	med skinn	180	20	38	122	21,1	78,9
2	Overlår	med skinn	84	13	9	62	10,7	89,3
2	Underlår	med skinn	96	7	29	60	30,2	69,8

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
2	Helt	uten skinn	160	0	38	122	23,8	76,3
2	Overlår	uten skinn	71	0	9	62	12,7	87,3
2	Underlår	uten skinn	89	0	29	60	32,6	67,4
3	Helt	med skinn	217	39	50	128	23,0	77,0
3	Overlår	med skinn	122	25	23	74	18,9	81,1
3	Underlår	med skinn	95	14	27	54	28,4	71,6
3	Helt	uten skinn	178	0	50	128	28,1	71,9
3	Overlår	uten skinn	97	0	23	74	23,7	76,3
3	Underlår	uten skinn	81	0	27	54	33,3	66,7
4	Helt	med skinn	287	50	61	176	21,3	78,7
4	Overlår	med skinn	165	34	26	105	15,8	84,2
4	Underlår	med skinn	122	16	35	71	28,7	71,3
4	Helt	uten skinn	237	0	61	176	25,7	74,3
4	Overlår	uten skinn	131	0	26	105	19,8	80,2
4	Underlår	uten skinn	106	0	35	71	33,0	67,0
5	Helt	med skinn	249	40	51	158	20,5	79,5
5	Overlår	med skinn	148	29	22	97	14,9	85,1
5	Underlår	med skinn	101	11	29	61	28,7	71,3
5	Helt	uten skinn	209	0	51	158	24,4	75,6
5	Overlår	uten skinn	119	0	22	97	18,5	81,5

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
5	Underlår	uten skinn	90	0	29	61	32,2	67,8
6	Helt	med skinn	177	29	39	109	22,0	78,0
6	Overlår	med skinn	101	21	14	66	13,9	86,1
6	Underlår	med skinn	76	8	25	43	32,9	67,1
6	Helt	uten skinn	148	0	39	109	26,4	73,6
6	Overlår	uten skinn	80	0	14	66	17,5	82,5
6	Underlår	uten skinn	68	0	25	43	36,8	63,2
7	Helt	med skinn	180	22	40	118	22,2	77,8
7	Overlår	med skinn	96	13	17	66	17,7	82,3
7	Underlår	med skinn	84	9	23	52	27,4	72,6
7	Helt	uten skinn	158	0	40	118	25,3	74,7
7	Overlår	uten skinn	83	0	17	66	20,5	79,5
7	Underlår	uten skinn	75	0	23	52	30,7	69,3
Gjennomsnitt	Helt	med skinn	207	31	45	130	22,0	78,0
Gjennomsnitt	Overlår	med skinn	113	21	18	74	15,9	84,1
Gjennomsnitt	Underlår	med skinn	93	11	27	55	29,4	70,6
Gjennomsnitt	Helt	uten skinn	175	0	45	130	25,9	74,1
Gjennomsnitt	Overlår	uten skinn	92	0	18	74	19,5	80,5
Gjennomsnitt	Underlår	uten skinn	83	0	27	55	33,1	66,9

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Verdier til MVT	Gjennomsnitt helt	med skinn	214	30	47	137	22,0	78,0
Verdier til MVT	Gjennomsnitt overlår	med skinn	116	20	17	79	14,8	85,2
Verdier til MVT	Gjennomsnitt underlår	med skinn	98	9	30	59	30,6	69,4
Verdier til MVT	Gjennomsnitt helt	uten skinn	184	0	47	137	25,6	74,4
Verdier til MVT	Gjennomsnitt overlår	uten skinn	96	0	17	79	18,0	82,0
Verdier til MVT	Gjennomsnitt underlår	uten skinn	88	0	30	59	33,8	66,2

Kyllinglår, tilberedt

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Kyllinglår, grillet	Solvinge							
1	Helt	med skinn	128	18	33	77	25,8	74,2
1	Overlår	med skinn	70	12	16	42	22,9	77,1
1	Underlår	med skinn	58	6	17	35	29,3	70,7
1	Helt	uten skinn	110	0	33	77	30,0	70,0
1	Overlår	uten skinn	58	0	16	42	27,6	72,4
1	Underlår	uten skinn	52	0	17	35	32,7	67,3
2	Helt	med skinn	228	27	52	149	22,8	77,2
2	Overlår	med skinn	131	18	23	90	17,6	82,4
2	Underlår	med skinn	97	9	29	59	29,9	70,1
2	Helt	uten skinn	201	0	52	149	25,9	74,1
2	Overlår	uten skinn	113	0	23	90	20,4	79,6
2	Underlår	uten skinn	88	0	29	59	33,0	67,0
3	Helt	med skinn	145	18	32	95	22,1	77,9
3	Overlår	med skinn	80	12	11	57	13,8	86,3
3	Underlår	med skinn	65	6	21	38	32,3	67,7
3	Helt	uten skinn	127	0	32	95	25,2	74,8
3	Overlår	uten skinn	68	0	11	57	16,2	83,8
3	Underlår	uten skinn	59	0	21	38	35,6	64,4

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
4	Helt	med skinn	185	27	42	116	22,7	77,3
4	Overlår	med skinn	107	18	15	74	14,0	86,0
4	Underlår	med skinn	78	9	27	42	34,6	65,4
4	Helt	uten skinn	158	0	42	116	26,6	73,4
4	Overlår	uten skinn	89	0	15	74	16,9	83,1
4	Underlår	uten skinn	69	0	27	42	39,1	60,9
5	Helt	med skinn	193	27	46	120	23,8	76,2
5	Overlår	med skinn	100	17	16	67	16,0	84,0
5	Underlår	med skinn	93	10	30	53	32,3	67,7
5	Helt	uten skinn	166	0	46	120	27,7	72,3
5	Overlår	uten skinn	83	0	16	67	19,3	80,7
5	Underlår	uten skinn	83	0	30	53	36,1	63,9
6	Helt	med skinn	185	19	35	131	18,9	81,1
6	Overlår	med skinn	92	9	12	71	13,0	87,0
6	Underlår	med skinn	93	10	23	60	24,7	75,3
6	Helt	uten skinn	166	0	35	131	21,1	78,9
6	Overlår	uten skinn	83	0	12	71	14,5	85,5
6	Underlår	uten skinn	83	0	23	60	27,7	72,3
7	Helt	med skinn	133	16	30	87	22,6	77,4
7	Overlår	med skinn	71	12	9	50	12,7	87,3
7	Underlår	med skinn	62	4	21	37	33,9	66,1

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
7	Helt	uten skinn	117	0	30	87	25,6	74,4
7	Overlår	uten skinn	59	0	9	50	15,3	84,7
7	Underlår	uten skinn	58	0	21	37	36,2	63,8
8	Helt	med skinn	195	40	38	117	19,5	80,5
8	Overlår	med skinn	106	25	14	67	13,2	86,8
8	Underlår	med skinn	89	15	24	50	27,0	73,0
8	Helt	uten skinn	155	0	38	117	24,5	75,5
8	Overlår	uten skinn	81	0	14	67	17,3	82,7
8	Underlår	uten skinn	74	0	24	50	32,4	67,6
	Gjennomsnitt helt	med skinn	174	24	39	112	22,1	77,9
	Gjennomsnitt overlår	med skinn	95	15	15	65	15,3	84,7
	Gjennomsnitt underlår	med skinn	79	9	24	47	30,2	69,8
	Gjennomsnitt helt	uten skinn	150	0	39	112	25,7	74,3
	Gjennomsnitt overlår	uten skinn	79	0	15	65	18,3	81,7
	Gjennomsnitt underlår	uten skinn	71	0	24	47	33,9	66,1
Butikkgrillede kyllinglår	Den stolte hane							
1	Helt	med skinn	97	13	22	62	22,7	77,3
1	Overlår	med skinn	59	9	10	40	16,9	83,1
1	Underlår	med skinn	38	4	12	22	31,6	68,4

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
1	Helt	uten skinn	84	0	22	62	26,2	73,8
1	Overlår	uten skinn	50	0	10	40	20,0	80,0
1	Underlår	uten skinn	34	0	12	22	35,3	64,7
2	Helt	med skinn	96	13	21	62	21,9	78,1
2	Overlår	med skinn	51	8	7	36	13,7	86,3
2	Underlår	med skinn	45	5	14	26	31,1	68,9
2	Helt	uten skinn	83	0	21	62	25,3	74,7
2	Overlår	uten skinn	43	0	7	36	16,3	83,7
2	Underlår	uten skinn	40	0	14	26	35,0	65,0
3	Helt	med skinn	100	11	28	61	28,0	72,0
3	Overlår	med skinn	46	5	9	32	19,6	80,4
3	Underlår	med skinn	54	6	19	29	35,2	64,8
3	Helt	uten skinn	89	0	28	61	31,5	68,5
3	Overlår	uten skinn	41	0	9	32	22,0	78,0
3	Underlår	uten skinn	48	0	19	29	39,6	60,4
4	Helt	med skinn	150	23	35	92	23,3	76,7
4	Overlår	med skinn	75	13	9	53	12,0	88,0
4	Underlår	med skinn	75	10	26	39	34,7	65,3
4	Helt	uten skinn	127	0	35	92	27,6	72,4
4	Overlår	uten skinn	62	0	9	53	14,5	85,5

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
4	Underlår	uten skinn	65	0	26	39	40,0	60,0
5	Helt	med skinn	110	9	30	71	27,3	72,7
5	Overlår	med skinn	55	4	10	41	18,2	81,8
5	Underlår	med skinn	55	5	20	30	36,4	63,6
5	Helt	uten skinn	101	0	30	71	29,7	70,3
5	Overlår	uten skinn	51	0	10	41	19,6	80,4
5	Underlår	uten skinn	50	0	20	30	40,0	60,0
6	Helt	med skinn	99	16	21	62	21,2	78,8
6	Overlår	med skinn	50	9	7	34	14,0	86,0
6	Underlår	med skinn	49	7	14	28	28,6	71,4
6	Helt	uten skinn	83	0	21	62	25,3	74,7
6	Overlår	uten skinn	41	0	7	34	17,1	82,9
6	Underlår	uten skinn	42	0	14	28	33,3	66,7
	Gjennomsnitt helt	med skinn	109	14	26	68	24,1	75,9
	Gjennomsnitt overlår	med skinn	56	8	9	39	15,5	84,5
	Gjennomsnitt underlår	med skinn	53	6	18	29	33,2	66,8
	Gjennomsnitt helt	uten skinn	95	0	26	68	27,7	72,3
	Gjennomsnitt overlår	uten skinn	48	0	9	39	18,1	81,9
	Gjennomsnitt underlår	uten skinn	47	0	18	29	37,6	62,4

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Ferdig grillet kyllinglår	Prior							
1	Helt	med skinn	154	20	34	100	22,1	77,9
1	Overlår	med skinn	84	13	13	58	15,5	84,5
1	Underlår	med skinn	70	7	21	42	30,0	70,0
1	Helt	uten skinn	134	0	34	100	25,4	74,6
1	Overlår	uten skinn	71	0	13	58	18,3	81,7
1	Underlår	uten skinn	63	0	21	42	33,3	66,7
2	Helt	med skinn	142	19	31	92	21,8	78,2
2	Overlår	med skinn	84	14	12	58	14,3	85,7
2	Underlår	med skinn	58	5	19	34	32,8	67,2
2	Helt	uten skinn	123	0	31	92	25,2	74,8
2	Overlår	uten skinn	70	0	12	58	17,1	82,9
2	Underlår	uten skinn	53	0	19	34	35,8	64,2
3	Helt	med skinn	167	21	38	108	22,8	77,2
3	Overlår	med skinn	89	11	14	64	15,7	84,3
3	Underlår	med skinn	78	10	24	44	30,8	69,2
3	Helt	uten skinn	146	0	38	108	26,0	74,0
3	Overlår	uten skinn	78	0	14	64	17,9	82,1
3	Underlår	uten skinn	68	0	24	44	35,3	64,7
4	Helt	med skinn	134	15	30	89	22,4	77,6

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
4	Overlår	med skinn	78	10	12	56	15,4	84,6
4	Underlår	med skinn	56	5	18	33	32,1	67,9
4	Helt	uten skinn	119	0	30	89	25,2	74,8
4	Overlår	uten skinn	68	0	12	56	17,6	82,4
4	Underlår	uten skinn	51	0	18	33	35,3	64,7
5	Helt	med skinn	132	16	32	84	24,2	75,8
5	Overlår	med skinn	76	12	12	52	15,8	84,2
5	Underlår	med skinn	56	4	20	32	35,7	64,3
5	Helt	uten skinn	116	0	32	84	27,6	72,4
5	Overlår	uten skinn	64	0	12	52	18,8	81,3
5	Underlår	uten skinn	52	0	20	32	38,5	61,5
6	Helt	med skinn	183	24	39	120	21,3	78,7
6	Overlår	med skinn	106	15	15	76	14,2	85,8
6	Underlår	med skinn	77	9	24	44	31,2	68,8
6	Helt	uten skinn	159	0	39	120	24,5	75,5
6	Overlår	uten skinn	91	0	15	76	16,5	83,5
6	Underlår	uten skinn	68	0	24	44	35,3	64,7
7	Helt	med skinn	137	16	31	90	22,6	77,4
7	Overlår	med skinn	78	11	12	55	15,4	84,6
7	Underlår	med skinn	59	5	19	35	32,2	67,8

Navn	Produsent		Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
7	Helt	uten skinn	121	0	31	90	25,6	74,4
7	Overlår	uten skinn	67	0	12	55	17,9	82,1
7	Underlår	uten skinn	54	0	19	35	35,2	64,8
	Gjennomsnitt helt	med skinn	150	19	34	98	22,4	77,6
	Gjennomsnitt overlår	med skinn	85	12	13	60	15,1	84,9
	Gjennomsnitt underlår	med skinn	65	6	21	38	31,9	68,1
	Gjennomsnitt helt	uten skinn	131	0	34	98	25,6	74,4
	Gjennomsnitt overlår	uten skinn	73	0	13	60	17,7	82,3
	Gjennomsnitt underlår	uten skinn	58	0	21	38	35,5	64,5
Verdier til MVT	Gjennomsnitt helt	med skinn	148	19	33	95	22,6	77,4
Verdier til MVT	Gjennomsnitt overlår	med skinn	82	12	12	57	15,2	84,8
Verdier til MVT	Gjennomsnitt underlår	med skinn	66	7	21	38	31,6	68,4
Verdier til MVT	Gjennomsnitt helt	uten skinn	129	0	33	95	25,9	74,1
Verdier til MVT	Gjennomsnitt overlår	uten skinn	69	0	12	57	17,9	82,1
Verdier til MVT	Gjennomsnitt underlår	uten skinn	59	0	21	38	35,3	64,7

Kyllingvinger, rå

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Rå kyllingvinger	Solvinge						
1	med skinn	27	3	12	12	44,4	55,6
1	uten skinn	24	0	12	12	50,0	50,0
2	med skinn	22	2	10	10	45,5	54,5
2	uten skinn	20	0	10	10	50,0	50,0
3	med skinn	26	4	11	11	42,3	57,7
3	uten skinn	22	0	11	11	50,0	50,0
4	med skinn	34	6	14	14	41,2	58,8
4	uten skinn	28	0	14	14	50,0	50,0
5	med skinn	24	2	12	10	50,0	50,0
5	uten skinn	22	0	12	10	54,5	45,5
6	med skinn	23	6	6	11	26,1	73,9
6	uten skinn	17	0	6	11	35,3	64,7
7	med skinn	30	4	13	13	43,3	56,7
7	uten skinn	26	0	13	13	50,0	50,0
8	med skinn	22	4	9	9	40,9	59,1
8	uten skinn	18	0	9	9	50,0	50,0

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
9	med skinn	34	6	12	16	35,3	64,7
9	uten skinn	28	0	12	16	42,9	57,1
10	med skinn	23	3	8	12	34,8	65,2
10	uten skinn	20	0	8	12	40,0	60,0
	Gjennomsnitt med skinn	27	4	11	12	40,4	59,6
	Gjennomsnitt uten skinn	23	0	11	12	47,6	52,4
Helt rå kyllingvinger	Den stolte hane						
1	med skinn	27	4	11	12	40,7	59,3
1	uten skinn	23	0	11	12	47,8	52,2
2	med skinn	33	5	12	16	36,4	63,6
2	uten skinn	28	0	12	16	42,9	57,1
3	med skinn	50	10	19	21	38,0	62,0
3	uten skinn	40	0	19	21	47,5	52,5
4	med skinn	37	8	11	18	29,7	70,3
4	uten skinn	29	0	11	18	37,9	62,1
5	med skinn	43	11	14	18	32,6	67,4
5	uten skinn	32	0	14	18	43,8	56,3

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
6	med skinn	37	8	11	18	29,7	70,3
6	uten skinn	29	0	11	18	37,9	62,1
7	med skinn	34	9	10	15	29,4	70,6
7	uten skinn	25	0	10	15	40,0	60,0
8	med skinn	35	7	12	16	34,3	65,7
8	uten skinn	28	0	12	16	42,9	57,1
9	med skinn	35	11	12	12	34,3	65,7
9	uten skinn	24	0	12	12	50,0	50,0
10	med skinn	37	9	12	16	32,4	67,6
10	uten skinn	28	0	12	16	42,9	57,1
	Gjennomsnitt med skinn	37	8	12	16	33,7	66,3
	Gjennomsnitt uten skinn	29	0	12	16	43,4	56,6
Kyllingsnacks - rå, ukrydrede kyllingvinger	Prior						
1	med skinn	35	9	10	16	28,6	71,4
1	uten skinn	26	0	10	16	38,5	61,5
2	med skinn	25	7	7	11	28,0	72,0
2	uten skinn	18	0	7	11	38,9	61,1
3	med skinn	27	9	7	11	25,9	74,1

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
3	uten skinn	18	0	7	11	38,9	61,1
4	med skinn	28	7	9	12	32,1	67,9
4	uten skinn	21	0	9	12	42,9	57,1
5	med skinn	34	8	10	16	29,4	70,6
5	uten skinn	26	0	10	16	38,5	61,5
6	med skinn	34	9	11	14	32,4	67,6
6	uten skinn	25	0	11	14	44,0	56,0
7	med skinn	28	7	8	13	28,6	71,4
7	uten skinn	21	0	8	13	38,1	61,9
8	med skinn	22	6	8	8	36,4	63,6
8	uten skinn	16	0	8	8	50,0	50,0
9	med skinn	24	6	7	11	29,2	70,8
9	uten skinn	18	0	7	11	38,9	61,1
10	med skinn	26	7	8	11	30,8	69,2
10	uten skinn	19	0	8	11	42,1	57,9
	Gjennomsnitt med skinn	28	8	9	12	30,0	70,0
	Gjennomsnitt uten skinn	21	0	9	12	40,9	59,1

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Lørdagskylling - rå, krydrede kyllingvinger	Prior						
1	med skinn	23	7	7	9	30,4	69,6
1	uten skinn	16	0	7	9	43,8	56,3
2	med skinn	25	7	8	10	32,0	68,0
2	uten skinn	18	0	8	10	44,4	55,6
3	med skinn	23	7	8	8	34,8	65,2
3	uten skinn	16	0	8	8	50,0	50,0
4	med skinn	26	6	9	11	34,6	65,4
4	uten skinn	20	0	9	11	45,0	55,0
5	med skinn	26	6	9	11	34,6	65,4
5	uten skinn	20	0	9	11	45,0	55,0
	Gjennomsnitt med skinn	25	7	8	10	33,3	66,7
	Gjennomsnitt uten skinn	18	0	8	10	45,6	54,4
Verdier til MVT	Gjennomsnitt med skinn	29	7	10	12	34,1	65,9
Verdier til MVT	Gjennomsnitt uten skinn	22	0	10	12	44,0	56,0

Kyllingvinger, tilberedt

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
Ferdig grillet kyllingvinger	Prior						
1	med skinn	19	5	6	8	31,6	68,4
1	uten skinn	14	0	6	8	42,9	57,1
2	med skinn	25	6	7	12	28,0	72,0
2	uten skinn	19	0	7	12	36,8	63,2
3	med skinn	23	5	7	11	30,4	69,6
3	uten skinn	18	0	7	11	38,9	61,1
4	med skinn	20	5	6	9	30,0	70,0
4	uten skinn	15	0	6	9	40,0	60,0
5	med skinn	15	4	5	6	33,3	66,7
5	uten skinn	11	0	5	6	45,5	54,5
6	med skinn	21	5	6	10	28,6	71,4
6	uten skinn	16	0	6	10	37,5	62,5
7	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
7	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
8	med skinn	19	4	6	9	31,6	68,4
8	uten skinn	15	0	6	9	40,0	60,0
9	med skinn	19	4	6	9	31,6	68,4
9	uten skinn	15	0	6	9	40,0	60,0

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
10	med skinn	15	4	5	6	33,3	66,7
10	uten skinn	11	0	5	6	45,5	54,5
	Gjennomsnitt med skinn	19	5	6	9	30,6	69,4
	Gjennomsnitt uten skinn	15	0	6	9	40,1	59,9
Grillede kyllingvinger	Den stolte hane						
1	med skinn	23	5	9	9	39,1	60,9
1	uten skinn	18	0	9	9	50,0	50,0
2	med skinn	29	5	10	14	34,5	65,5
2	uten skinn	24	0	10	14	41,7	58,3
3	med skinn	22	3	8	11	36,4	63,6
3	uten skinn	19	0	8	11	42,1	57,9
4	med skinn	26	5	8	13	30,8	69,2
4	uten skinn	21	0	8	13	38,1	61,9
5	med skinn	26	5	9	12	34,6	65,4
5	uten skinn	21	0	9	12	42,9	57,1
6	med skinn	20	3	8	9	40,0	60,0
6	uten skinn	17	0	8	9	47,1	52,9
7	med skinn	25	5	8	12	32,0	68,0
7	uten skinn	20	0	8	12	40,0	60,0

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
8	med skinn	19	4	6	9	31,6	68,4
8	uten skinn	15	0	6	9	40,0	60,0
9	med skinn	23	4	7	12	30,4	69,6
9	uten skinn	19	0	7	12	36,8	63,2
10	med skinn	16	2	6	8	37,5	62,5
10	uten skinn	14	0	6	8	42,9	57,1
	Gjennomsnitt med skinn	23	4	8	11	34,5	65,5
	Gjennomsnitt uten skinn	19	0	8	11	42,0	58,0
Butikkgrillede kyllingvinger	Den stolte hane						
1	med skinn	19	5	7	7	36,8	63,2
1	uten skinn	14	0	7	7	50,0	50,0
2	med skinn	20	4	7	9	35,0	65,0
2	uten skinn	16	0	7	9	43,8	56,3
3	med skinn	19	4	7	8	36,8	63,2
3	uten skinn	15	0	7	8	46,7	53,3
4	med skinn	18	4	5	9	27,8	72,2
4	uten skinn	14	0	5	9	35,7	64,3
5	med skinn	15	5	5	5	33,3	66,7
5	uten skinn	10	0	5	5	50,0	50,0
6	med skinn	18	4	6	8	33,3	66,7

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
6	uten skinn	14	0	6	8	42,9	57,1
7	med skinn	12	2	5	5	41,7	58,3
7	uten skinn	10	0	5	5	50,0	50,0
8	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
8	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
9	med skinn	17	4	7	6	41,2	58,8
9	uten skinn	13	0	7	6	53,8	46,2
10	med skinn	19	4	7	8	36,8	63,2
10	uten skinn	15	0	7	8	46,7	53,3
	Gjennomsnitt med skinn	17	4	6	7	35,1	64,9
	Gjennomsnitt uten skinn	13	0	6	7	45,5	54,5
Butikkgrillede kyllingvinger	Prior						
1	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
1	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
2	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
2	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
3	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
3	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
4	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
4	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
5	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
5	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
6	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
6	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
7	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
7	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
8	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
8	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
9	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
9	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
10	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
10	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
11	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
11	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
12	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
12	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
13	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
13	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
14	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
14	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5

Navn	Produsent	Helt produkt (g)	Skinn (g)	Ben (g)	Kjøtt (g)	Andel avfall (%)	Andel spiselig (%)
15	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
15	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
16	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
16	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
17	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
17	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
18	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
18	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
19	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
19	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
20	med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
20	uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
	Gjennomsnitt med skinn	17	4	5	8	29,4	70,6
	Gjennomsnitt uten skinn	13	0	5	8	38,5	61,5
Verdier til MVT	Gjennomsnitt med skinn	18	4	6	8	31,4	68,6
Verdier til MVT	Gjennomsnitt uten skinn	14	0	6	8	40,6	59,4