

Verarbeitungsqualität von Fleisch intakter und geimpfter Jungmasteber (2013)

Durch die Ausdehnung der Mast intakter Eber bekommt das Thema Fettqualität im Schlachtkörper eine neue aktuelle Bedeutung. Die Schlachtkörper der Jungmasteber sind durch eine niedrige Fettauflage und einen insgesamt niedrigen Fettgehalt verbunden mit einem steigenden Anteil an ungesättigten Fettsäuren im Fett gekennzeichnet. Dies kann zu Verarbeitungs- und Haltbarkeitsproblemen vor allem bei Wurstwaren führen.

Die Marmorierung des Fleisches (intramuskuläres Fett, IMF) steht in direktem Zusammenhang mit der Genussqualität des Fleisches. Diese wird erst ab einem IMF-Gehalt von 2 % spürbar positiv beeinflusst. Der Gehalt an IMF korrespondiert mit dem Verfettungsgrad des Schlachtkörpers und ist durch die Fütterung nicht separat zu beeinflussen.



Im Fütterungsversuch mit intakten und mit Improvac geimpften Ebern (Haus Düsse, 2013) sind auch die Parameter der Fettqualität im Futter und im Rückenspeck der Schlachtkörper von Jungmastebern untersucht worden.

Die IMF-Werte liegen nahezu in allen Versuchsgruppen unter den als Orientierungsgröße genannten 2 %-Punkten. Nur die Gruppe 4, bei der die Eber bereits 6 Wochen vor der Schlachtung ein zweites Mal geimpft wurden, reicht mit 1,99 % IMF an den gewünschten Schwellenwert, zeigt aber gleichzeitig auch den höchsten Verfettungsgrad im Schlachtkörper. Zwischen den anderen Gruppen der Impftiere besteht kein Unterschied.

Im Stoffwechsel wird Körperfett aufgebaut aus Kohlenhydraten, Proteinen und Futterfett. Die im Futter enthaltenen Polyensäuren (mehrfach ungesättigte Fettsäuren) gelangen beim Schwein darüber hinaus direkt ins Körperfett, daher lässt sich über die Versorgung mit dem Futter der Gehalt im gewissen Umfang steuern. Neben dem reinen Mengeneffekt ist darüber hinaus der Verfettungsgrad des Schlachtkörpers entscheidend. Magere Tiere weisen generell einen höheren Anteil an Polyensäuren im Rückenspeck auf.

Im vorliegenden Versuch, in dem alle Tiere im Mittel 16,1 g Polyensäuren je kg Futter erhielten, wurden bei den Ebern 16,6 % Polyensäuren im Nackenspeck gemessen. Die mit Improvac geimpften Tiere liegen bei dem zweiten Impftermin vier Wochen vor der Schlachtung um 1,3 bis 1,6 %-Punkte niedriger. Wurden die Tiere bereits sechs Wochen vor der Schlachtung zum zweiten Mal geimpft, vergrößert sich der als günstig zu bewertende Abstand zur Gruppe der intakten Eber auf 2,4 %-Punkte.

Fazit:

Eber neigen aufgrund der niedrigen Verfettung schon bei den üblichen Praxisrezepturen zu vergleichsweise hohen Polyensäuregehalten im Fett. Dadurch ist die Verarbeitungsqualität eingeschränkt. Futtermittel mit hohen Polyensäuregehalten (pflanzliche Fette, aber auch Maisprodukte) sollten daher in Rezepturen für Eber nur zurückhaltend eingesetzt bzw. sogar gänzlich vermieden werden.