

## Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft

Fachbereich 6 Tierische Erzeugung Referat 62 Tierhaltung, Fütterung

04886 Köllitsch, Am Park 3

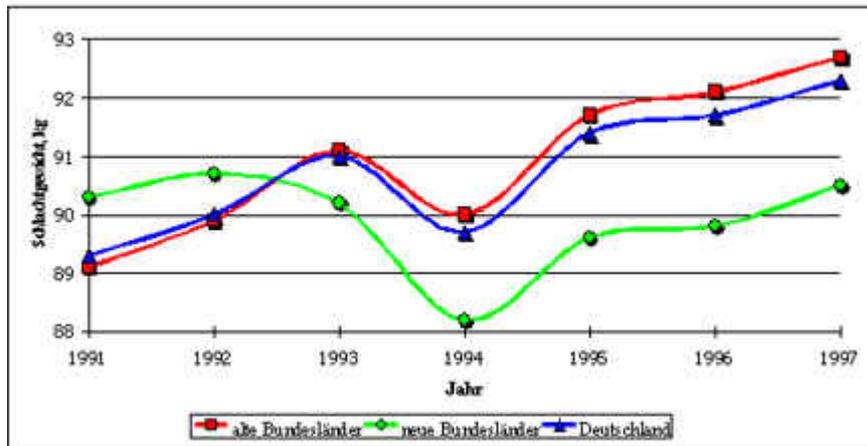
Internet: <http://www.smul.sachsen.de/lfl>

Bearbeiter: Dr. Eckhard Meyer, Dr. Carsten Barbe  
E-Mail: Carsten.Barbe@smul.sachsen.de  
Tel.: 034222 - 46-155 Fax: 034222 - 46-109

### Fleischqualität - Welchen Einfluss hat das Mastendgewicht?

#### Ergebnisse aus einem Versuch von Dr. E. Meyer und Dr. C. Barbe

Die Entwicklung der Schlachtgewichte von Mastschweinen in Deutschland war in den 90er Jahren durch eine stetige Steigerung gekennzeichnet. Dabei kann man jedoch auffällige Unterschiede zwischen der Entwicklung in den alten und den neuen Bundesländern feststellen. Verursacht durch die Änderung der Vermarktungsbedingungen nach dem Beitritt der DDR zur Bundesrepublik kam es in den neuen Bundesländern ab 1990 zu einem fast flächendeckenden Einsatz der Rasse Pietrain als Endstufeneber. Nicht zuletzt dadurch war es möglich, die realisierbaren Mastendmassen zu erhöhen. Der damit verbundene Anstieg von Fleischqualitätsmängeln ist auch heute noch nicht völlig überwunden.



(Quellen: ZMP)

Abbildung 1: Entwicklung der Schlachtgewichte 1991 - 1997 in Deutschland (gewerbliche Schlachtungen)

Im Rahmen einer Untersuchung hinsichtlich des Einflusses unterschiedlicher Mastendmassen auf die biologischen und wirtschaftlichen Ergebnisse in der Schweinemast wurde auch der Einfluss dieser Größe auf unterschiedliche Kriterien der objektiven und subjektiven Fleischqualität geprüft.

Bei der Beurteilung der Fleischqualität muss unterschieden werden zwischen Parametern, die Fleischqualitätsmängel und solchen, die organoleptische Eigenschaften des Fleisches anzeigen. Die deutlichste Beziehung hierzu hat der pH-Wert, der 45 Minuten nach der Schlachtung festgestellt wird. Hohe Mastendmassen fördern bei Tieren mit entsprechender genetischer Disposition die als PSE-Syndrom bekannten Eigenschaften von Schweinefleisch, da die Belastung am Schlachttag, die dieses provoziert, bei fetteren Tieren offensichtlich größer ist als bei weniger schweren Tieren. Bei solchen Tieren muss alles getan werden um die Belastung am Schlachttag möglichst gering zu halten.

**Das Fleisch von schweren Schweinen ist subjektiv besser und objektiv schlechter.**

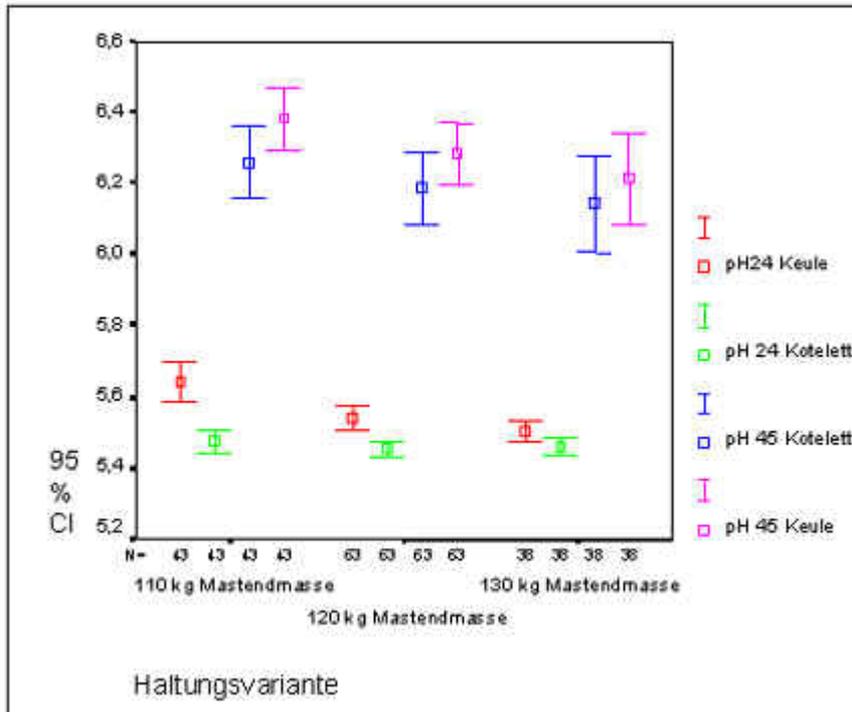


Abbildung 2: Die Veränderung der pH-Werte post mortem bei unterschiedlicher Mastendmasse

Bei einer Verkostung des Fleisches der Versuchtieren unter definierten Bedingungen wird das Fleisch von schwereren Tieren aber eindeutig besser bewertet als das von leichteren. Die Ursache dafür ist in der Tatsache zu sehen, dass alle Geschmacksträger des Fleisches im Fett vorhanden sind und damit parallel zum intramuskulären Fettgehalt ansteigen. Sowohl subjektive als auch objektive Qualitätsparameter des hochwertigen Produktes Schweinefleisch spielen auch heute trotz vieler Bekenntnisse in der Bezahlung der Tiere keine Rolle.

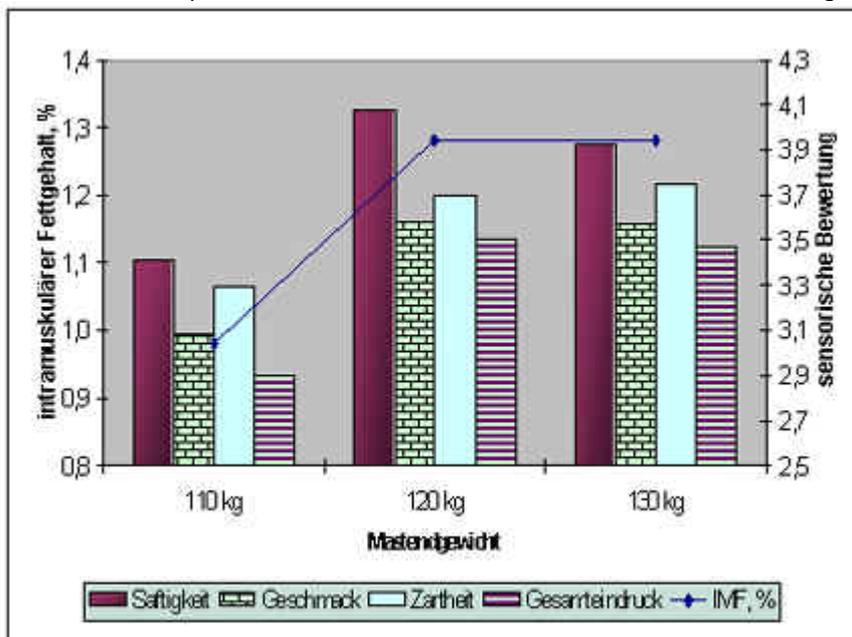


Abbildung 3: Einfluss des Mastendgewichtes auf die sensorischen Merkmale Schweinefleisch unter Berücksichtigung des intramuskulären Fettgehaltes