



Schweizer Genetik für Qualitätsfleisch

Bereits seit den 80er Jahren ist die Schweizer Schweinezucht nicht nur auf die Verbesserung der Leistungen und Schlachtkörper, sondern schwerpunktmässig auch auf die Fleischqualität ausgerichtet.

Mastleistungsprüfung in Sempach

An der Prüfstation werden jährlich rund 4'000 Mastschweine verschiedener Rassen geprüft.

Dabei werden diverse Qualitätsmerkmale erfasst:

- ✓ Magerfleischanteil und Fleischmass
- ✓ pH-Werte in Rückenmuskel und Schinken
- ✓ intramuskulärer Fettgehalt
- ✓ Fettsäurezusammensetzung im Rückenspeck
- ✓ Fleischfarbe
- ✓ Tropfsaftverlust
- ✓ Kochverlust
- ✓ Scherkraft bzw. Zartheit des Fleisches

Optimaler intramuskulärer Fettgehalt für besseren Geschmack

Durch langjährige Zucht auf optimalen intramuskulären Fettgehalt konnte der Genusswert spürbar verbessert werden.



Heute sind alle Tiere aus dem Schweizer Zuchtprogramm

- ✓ reinerbig stressstabil (NN)
- ✓ der intramuskuläre Fettgehalt (IMF) wurde auf ein optimales Niveau angehoben
- ✓ und der Tropfsaftverlust (DL) minimiert



Geringer Tropfsaftverlust

Durch langjährige Zucht konnte der Tropfsaftverlust des Fleisches deutlich verringert werden. Dadurch ist das Fleisch für die weitere Verarbeitung sowie Verkauf in Selbstbedienungsabpackungen besser geeignet.



Gute Fettqualität

Fett mit einem hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren (PUFA) ist z.B. für die Salamiproduktion schlecht geeignet. Die Fettsäurezusammensetzung wird an der Prüfstation erfasst.

Optimale pH-Werte

Ein optimaler Abfall der pH-Werte nach der Schlachtung ist für die Fleischqualität wichtig. Die pH-Werte werden 1,5 und 24 Stunden nach Schlachtung im Rückenmuskel und Schinken gemessen und züchterisch optimiert.

Fleischfarbe

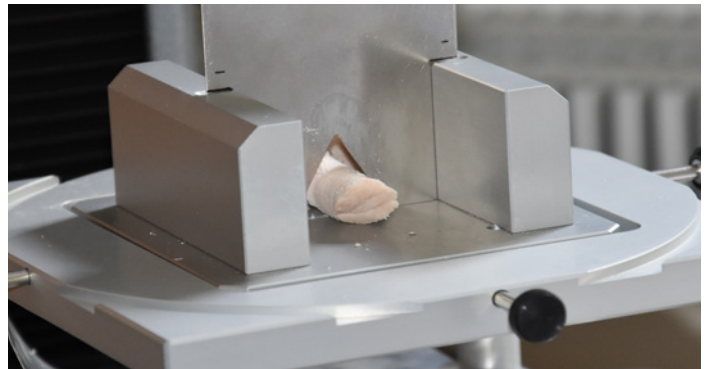
Die Fleischfarbe hat insbesondere am «point of sale» eine grosse Bedeutung, ob ein Konsument das Stück Fleisch kauft oder nicht. Die Fleischfarbe wird an der Prüfstation bei allen Tieren gemessen.

Kochverlust

Den Wasserverlust während des Kochens erfassen wir seit 2020 an der Prüfstation in den Vaterlinien und berücksichtigen dieses neue Merkmal im Zuchtziel.

Scherkraft / Zartheit

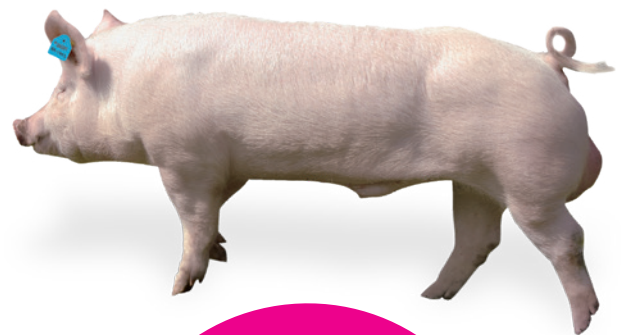
An den gekochten Fleischproben messen wir den Kraftaufwand, den eine stumpfe Klinge zum Durchtrennen des Fleisches benötigt. Je niedriger die Scherkraft umso besser die Zartheit des Fleisch. Auch dieses neue Merkmal erfassen wir seit 2020 an der Prüfstation in den Vaterlinien und berücksichtigen es im Zuchtziel.



PREMO® Der Schweizer Qualitätseber

PREMO® Eber werden eigenständig in der Schweiz gezüchtet. Fleischqualitätsmerkmale haben seit langem eine hohe Bedeutung im PREMO® Zuchtziel. Schlachtschweine von PREMO® Väter haben daher eine bessere Fleischqualität und höheren Genusswert als üblich Schlachtschweine.

Ausserdem sind PREMO® Eber reinerbig E. coli resistent und ihre Mastschweine zeichnen sich durch hohe Zunahmen und gute Futterverwertung aus.



HAST DU FRAGEN?

Wir beraten dich gerne und informieren dich ausführlich zu unserer Genetik

Henning Luther

Tel. +41 41 462 65 14



© Die Urheberrechte sämtlicher Texte, Fotos, Grafiken, etc. liegen bei der SUISAG, Sempach. Stand 20.10.2022