



Irene Häfliger, Martin Scheeder

Zu Ostern die Delikatessen fürs Weihnachtsfest planen

Immer öfter hört man, dass die Leute weniger Fleisch essen, es aber bewusster geniessen. Gerade an Weihnachten gönnt man sich dann gerne eine teureres und spezielleres Stück Fleisch. Um diese Nachfrage abfangen zu können geben wir hier Tipps bei der Selektion der Eber, um die beste Fleischqualität vor Weihnachten am Haken zu haben.

Was ist eigentlich eine Delikatesse?

Richtig produziert und zubereitet ist Schweinefleisch an sich schon delikates. Eine ausgewiesene Delikatesse wird daraus, wenn es besondere Qualitätsmerkmale aufweist. Solche Merkmale der Fleischqualität (FQ) werden im Rahmen der Leistungsprüfung erfasst. Ein wesentliches FQ-Merkmal ist der Intramuskulärer Fettgehalt (ImF), welcher ab einem Gehalt von ca. 2.5% als «Marmorierung» sichtbar wird. Während viele Leute dies – zu unrecht! – als ungesund erachten, ist doch bekannt, dass das Fett im Muskel den Genusswert des Fleisches deutlich verbessert. Die 90 Minuten und 24 Stunden nach der Schlachtung gemessenen pH-Werte (pH1 und pH24), geben Auskunft über die biochemischen Vorgänge im Muskel und sind indirekte Merkmale für die Farbe und das Wasserbindungsvermögen des Fleisches. Mit dem Tropfsaft-

verlust (DL) während des Abhängens, und dem Kochverlust (KV) während eines standardisierten Kochprozesses wird das Wasserbindungsvermögen bei Vollgeschwistern und Nachkommen der Vatterassen direkt bestimmt. Bei diesen Prüftieren wird dann auch die Scherkraft (SKr) im gekochten Fleisch gemessen, um die Zartheit zu ermitteln. Alle diese Merkmale zusammen geben uns ein umfassendes Bild der Fleischqualität und werden züchterisch bearbeitet.

Fleischqualität im Zuchtprogramm

In den Mutterlinien wie auch in den Vaterlinien sind Fleischqualitätsmerkmale ein wichtiger Teil des Zuchtziels (Abbildung 1 – links). Beim Schweizer Edelschwein machen diese 12.5% und bei der Schweizer Landrasse 14.7% des Zuchtziels aus. Im Vergleich dazu wird bei den Vaterlinien mehr Gewicht auf FQ gelegt, mit 39.9%

des Zuchtziels beim PREMO®, 21.1% beim Swiss Duroc und 37.2% im Swiss Piétrain. Im Detail legen wir dabei einen grossen Wert auf ImF, DL und KV. Im Beispiel von PREMO® (Abbildung 1 – rechts) sieht man die genaue Gewichtung der einzelnen Merkmale innerhalb des Produktionszuchtwertes. Bemerkenswert ist, dass das Schweizer Edelschwein als Mutterlinie schon optimale IMF mitbringt, weil diese in den 90er Jahren durch eine scharfe Selektion auf Fleischqualität deutlich angehoben werden konnten.

Planung fürs Weihnachtsfest

Wohl wahr – es erscheint viel zu früh, um sich jetzt schon Gedanken über das Weihnachtsmenu zu machen! Wie aber in Abbildung 2 zu sehen, dauert es rund 40 Wochen von der Besamung der Sau bis wir das Fleisch auf dem Teller haben. Deshalb müssen wir uns jetzt schon damit befassen. Mit der Auswahl des Ebers für die Besamung bestimmen wir welche Mastferkel zur Welt kommen und somit am Schlachthaken landen werden. Bei Tieren aus den Besamungen im März können wir davon ausge-

Fortsetzung Seite 13

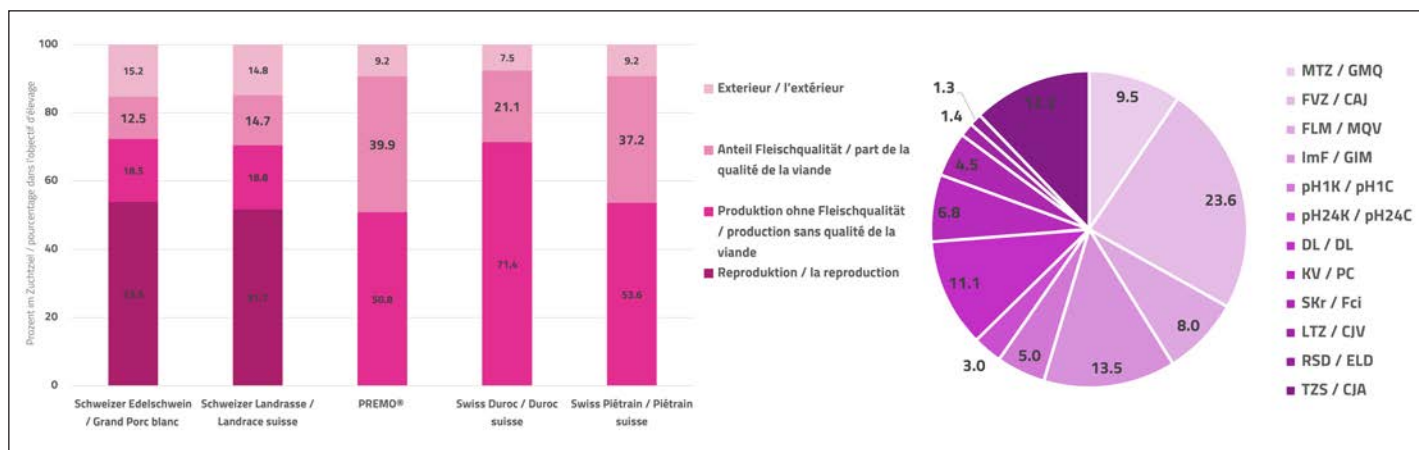


Abbildung 1: Links: Verteilung der Zuchtzielgruppen in den Schweizer Rassen. Auffällig ist, dass PREMO® die höchste Gewichtung der Fleischqualitätsmerkmale im Zuchtprogramm haben. Rechts: Gewichtung in Prozent der Produktionsmerkmale im Zuchtziel von PREMO®.

Illustration 1:

A gauche: Répartition des groupes cibles d'élevage dans les races suisses. Il est frappant de constater que PREMO® a la pondération la plus élevée des caractères de qualité de la viande dans leur programme d'élevage. A droite: Poids en pourcentage des caractères de production dans le but d'élevage de PREMO®.

Fortsetzung von Seite 12

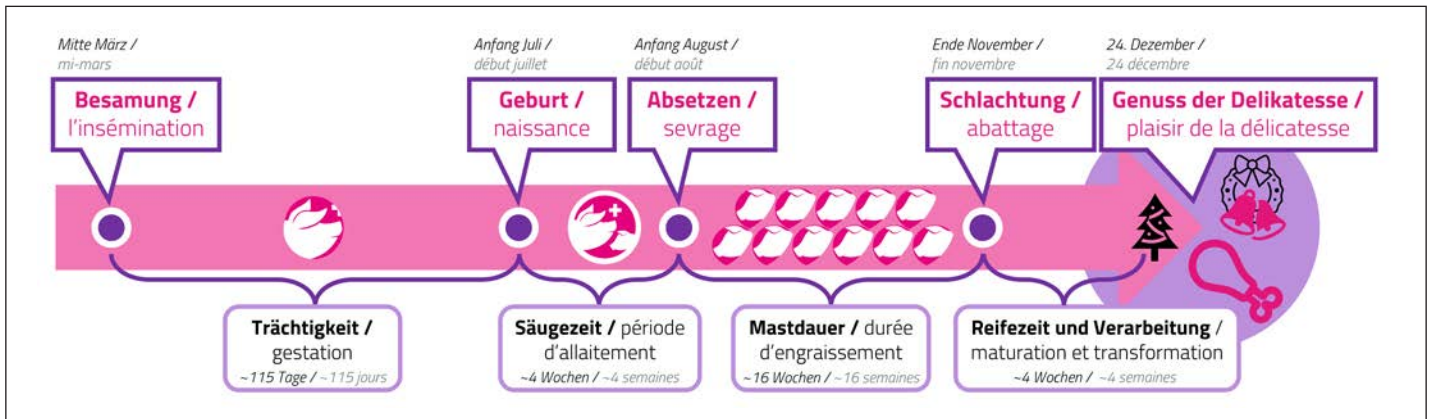


Abbildung 2: Zeitliche Darstellung der Vorlaufzeit für die Fleischproduktion zu Weihnachten.

Illustration 2: Représentation temporelle du délai de production de viande pour Noël.

hen, dass diese in der Adventszeit geschlachtet werden. Deshalb ist die Wahl eines Fleischqualitätsebers für die Produktion von Weihnachts-Delikatessen gerade jetzt im Frühjahr angezeigt.

FQ-Eber der SUISAG



Auf der SUISAG-Website kann eine Excel-Datei mit den Naturalzuchtwerten aller derzeit verfügbaren Eber heruntergeladen werden. Wenn man darin für ImF >0.60, DL < -0.30, KV < -0.30 und SKR < -0.5 sortiert erhält man eine Auswahl von drei Ebern

(Kiribato, Knappe und Lenny; Abbildung 3). Diese haben alle gute Zuchtwerte für die wichtigen Fleischqualitätsmerkmale und können deshalb als FQ-Eber bezeichnet werden. Interessanterweise sind alles PREMIO®-Eber. Dies widerspiegelt die langjährige Zuchtarbeit auf Fleischqualität in unserer Schweizer Edelschwein Vaterlinie. ■

Zuchtwertschätzung / évaluation de la valeur d'élevage

FQ-Eber / QV verrat

7119 XE9 Kiribato

Abstammung						
V	5	2587	XE9	GZW	173	B% 87
				RZW		B%
MHS	CF18	CF4	PZW	172	B% 87	
C/C	A/A	R/R	EZW	124	B% 87	
M	5	2518	XE9	GZW	106	B% 68
				RZW		B%
MHS	CF18	CF4	PZW	106	B% 68	
C/C	A/A	R/R	EZW	107	B% 66	

IMF / GIM +0.72
DL / DL -0.37
KV / PC -0.41
SKr / FCi -0.70

5236 JR7 Knappe

Abstammung						
V	5	9733	HB2	GZW	129	B% 86
				RZW		B%
MHS	CF18	CF4	PZW	129	B% 86	
C/C	A/A	R/R	EZW	107	B% 70	
M	5	7954	JR6	GZW	121	B% 70
				RZW		B%
MHS	CF18	CF4	PZW	121	B% 70	
C/C	A/A	R/R	EZW	113	B% 68	

IMF / GIM +1.04
DL / DL -0.49
KV / PC -0.40
SKr / FCi -2.25

1750 HB3 Lenny

Abstammung						
V	5	3110	XE9	GZW	115	B% 90
				RZW		B%
MHS	CF18	CF4	PZW	112	B% 90	
C/C	A/A	R/R	EZW	137	B% 84	
M	5	9284	HB2	GZW	120	B% 68
				RZW		B%
MHS	CF18	CF4	PZW	115	B% 68	
C/C	A/A	R/R	EZW	157	B% 68	

IMF / GIM +0.60
DL / DL -0.46
KV / PC -0.79
SKr / FCi -0.57

Abbildung 3: Die drei Eber im KB-Sortiment mit den ausgewogensten Zuchtwerten für die wichtigsten Fleischqualitätsmerkmale.

Illustration 3: Les trois verrats de l'assortiment d'IA présentant les valeurs d'élevage les plus équilibrées pour les principaux critères de qualité de la viande.

Planifier les délicatesses pour Noël à Pâques

Il semble que les gens mangent moins de viande, mais plus consciemment. C'est justement à Noël que l'on s'offre volontiers un morceau de viande plus cher et plus spécial. Pour répondre à cette demande, voici quelques conseils pour sélectionner des verrats avec une meilleure qualité de viande.

Qu'est-ce qu'une délicatesse?

Bien produite et préparée, la viande de porc est déjà en soi un mets délicat. Elle devient

une délicatesse avérée lorsqu'elle présente des caractéristiques de qualité particulières. Ces caractéristiques de la qualité de la

viande (QV) sont saisies dans le cadre du contrôle des performances. Il s'agit notamment de la teneur en graisse intramusculaire (GIM), qui est visible sous forme de «marbrure» à partir d'une teneur d'environ 2,5%. La graisse dans le muscle améliore nettement la valeur gustative de la viande.

Les valeurs de pH (pH1 et pH24) mesurées 90 minutes et 24 heures après l'abattage donnent des informations sur les processus biochimiques dans le muscle et sont des caractéristiques indirectes de la couleur et de la capacité de rétention d'eau de la viande. Cette dernière est mesurée lors de l'égouttage de la viande crue (DL) et lors de la cuisson (PC). La force de cisaillement (Fci) dans la viande cuite est également mesurée afin de déterminer la tendreté. Ces caractéristiques font l'objet de sélection dans l'élevage.

Qualité Viande dans le programme d'élevage

Les caractères de qualité de la viande sont une partie importante de la valeur d'élevage tant dans les lignées paternelles que maternelles (fig. 1 – à gauche). Ils représentent 12.5% de l'objectif d'élevage chez le Grand porc blanc (GPB) et 14.7% chez Landrace suisse. En comparaison, les lignées paternelles mettent davantage l'accent sur la QV, avec 39.9% de l'objectif d'élevage pour PREMO®, 21.1% pour Du-

roc suisse et 37.2% pour Piétrain suisse.

Nous accordons une grande importance à la GIM, DL et PC. Dans l'exemple de PREMO® (fig. 1 – à droite), on voit la pondération exacte des différents caractères au sein de la valeur d'élevage de production.

Planification de la fête de Noël

Comme on peut le voir sur la fig. 2, il faut compter environ 40 semaines entre l'insémination de la truie et le moment où la viande est dans notre assiette. En choisissant le verrat pour l'insémination, nous déterminons quels porcelets d'engraissement naîtront et finiront dans l'assiette. Pour les animaux issus des inséminations de mars, nous pouvons partir du principe qu'ils seront abattus pendant la période de l'Avent. C'est pourquoi le choix d'un verrat de qualité de viande pour la production de délices de Noël est justement indiqué maintenant, au printemps.

Verrat QV de Suisag



Sur le site web de Suisag, un fichier Excel peut être téléchargé avec les valeurs d'élevage de tous les verrats actuellement disponibles.

En triant selon GIM >0.60, DL < -0.30, PC < -0.30 et Fci < -0.5, on obtient une sélection de trois verrats (Kiribato, Knappe et Lenny; fig. 3).

Ces trois verrats PREMO® sont le fruit de la sélection et disposent de bonnes valeurs qualité viande. Il est intéressant de noter que tous les trois sont des verrats PREMO®. Cela reflète le travail d'élevage de longues années sur la qualité de la viande dans la notre lignée paternelle de GPB suisses. ■