

Slachtprocedure belangrijk voor malsheid rosékalfsvlees

Joyce van Delen

Tegen de verwachting in is het vlees van jonge, lichte rosékalveren niet malser dan van oudere, zwaardere rosékalveren. Door de slachtprocedure was het vlees van alle kalveren taai. Dit blijkt uit een proef met 150 rosékalveren op de Waiboerhoeve in Lelystad.



Het aanbod van slachtrijpe rosékalveren varieert sterk in leeftijd en gewicht. Voor een betere marktpositie is een uniforme vleeskwiteit van belang. In deze proef is onderzocht in hoeverre slachtleeftijd en karkasgewicht van belang zijn voor vleeskwiteit.

In de proefopzet heeft het veranderende EU- en overheidsbeleid, denk aan premies en mineralenbeleid, ook een rol gespeeld. Het verwerken van meer (eigengeteelde) eiwitarme voedergewassen in het rantsoen draagt bij aan een gunstiger mineralenbalans. Hierbij rijst de vraag of er meer snijmais gevoerd kan worden zonder nadelige gevolgen voor dierprestaties en vleeskwiteit.

Met behulp van verschillende rantsoenen (krachtvoer/snijmaïs-verhouding van 70/30 en 50/50 op ds-basis) werd gestuurd in slachtleeftijd en karkasgewicht. De kalveren werden op een leeftijd variërend van 34 tot 50 weken geslacht, met een karkasgewicht variërend van 169 tot 246 kg.

Meer snijmaïs in rantsoen

Het snijmaïsaandeel in het rantsoen verhogen tot 50 % is goed mogelijk. Meer snijmais in het rantsoen verlaagde weliswaar de voeropname en groei, maar verhoogde de voerbenutting met ca 0,3 kVEVI/kg groei, wat gunstig is voor de mineralenbalans. Kalveren met een 50/50-rantsoen waren bij een vergelijkbaar karkasgewicht twee weken ouder dan kalveren met een 70/30-rantsoen.

- Slachtprocedure heeft grotere invloed op malsheid rosékalfsvlees dan veehouder
- Rijping is belangrijk voor mals kalfsvlees
- Verhogen van het snijmaïsaandeel van 30 naar 50% (op ds-basis) resulteert in een gunstiger mineralenbalans

Vleeskwiteit

Slachtleeftijd en karkasgewicht hadden geen effect op karkas-kleur en waterhoudend vermogen. Er waren wel kleurverschillen in het vlees: de spieren van zwaardere karkassen waren roder van kleur. De malsheid verschilde niet bij slachtleeftijden variërend van 34 tot 46 weken, en ook niet bij karkasgewichten variërend van 169 tot 224 kg. Het vlees van alle karkassen was bovendien taai. In tegenstelling tot de verwachting was het vlees van de oudste (50 weken) en zwaarste karkassen (246 kg) het minst taai. Het taaie vlees werd waarschijnlijk veroorzaakt door cold-shortening (te snelle koeling van het karkas) of doordat de spieren waren ontbeend terwijl ze nog niet volledig in rigor mortis (lijkstijfheid) waren gegaan. De verbetering van de malsheid na bevroren opslag en verdere rijping toont aan dat rijping een essentiële stap is voor de productie van mals kalfsvlees. De slachtprocedure lijkt van groter belang voor mals rosékalfsvlees dan houderijfactoren als slachtleeftijd, karkasgewicht en rantsoen. Er is dan ook meer inzicht nodig in effecten van slachtprocedures als elektrostimulatie, ophanging van karkassen, koeling en rijping op vleeskwiteit.



In **PraktijkRapport Rundvee 40** "Samenhang tussen voerintensiteit, slachtleeftijd, karkasgewicht en vleeskwiteit bij rosékalveren" is meer te lezen over dit onderzoek. Het is voor €17,50 verkrijgbaar bij **Praktijkonderzoek**.