

Boer legt basis voor vleeskwiteit : Nieuwe technieken nodig om eetkwaliteit te meten

INTRO: Kwaliteit is een veelomvattend begrip. Bij de eetkwaliteit speelt de vleesveehouder een belangrijke rol. Technieken om deze kwaliteit in de slachterij te bepalen zijn nog pril.

RUBRIEK: Thema: Vleeskwiteit: Invloed veehouder kleiner dan van periode rondom de slacht

SAMENVATTING: Elke vleesveehouder streeft naar een zo hoog mogelijke vleeskwiteit. Uit het openingsverhaal blijkt dat de veehouder wel invloed heeft, maar dat het traject in de slachterij belangrijker is. Binnen vleesveerassen is het verschil in vleeskwiteit minimaal. Bij de uitbetaling wordt kwaliteit uitgedrukt in het SEUROOP-systeem. De prijs van S- en E-dieren is stabiel, die van U-dieren schommelt; het verschil ten opzichte van de top is gegroeid. Tot slot antwoord op de vraag wanneer aandoeningen van slachtdieren zo ernstig zijn dat ze niet naar de slachterij kunnen.

AUTEUR: René Stevens

TEKST:

Kwaliteit is er op een groot aantal gebieden. Het kunnen bieden van garanties en traceerbaarheid is een vorm van kwaliteit. Maar ook diervriendelijke productie, een hygiënische verkoop, uniformiteit of bereidingsduur. Eén van de meest sprekende voorbeelden van kwaliteit is de eetkwaliteit. Daar is vlees uiteindelijk voor bedoeld.

Kleur, drip en vet

De consument beoordeelt de eetkwaliteit tijdens de aankoop, het bereiden en tijdens het eten. Bij de aankoop van vlees zijn de kenmerken kleur, dripverlies (nat vlees) en intermusculair vet belangrijk.

De kleur van vlees wordt voor een belangrijk deel bepaald door de hoeveelheid myoglobine in de spier. Spieren die veel bewegen zijn over het algemeen roder van kleur. En hoe ouder een dier, des te roder. Verder heeft de voeding invloed op de kleur: caroteenhoudende producten kleuren het vet geel. Na het slachten kleurt vlees onder invloed van zuurstof verder door. Stress voor het slachten - enkele uren is al merkbaar - kan ertoe leiden dat het vlees donker wordt.

Drip uit zich in nat, zwetend vlees. Het kan voorkomen als dieren té snel zijn gegroeid of bij korte stress voor het slachten. Vet is een lastige. Aan de ene kant wil de consument geen vlees met veel vet (rand vet, dan wel marmering). Maar juist het vet is nodig om het vlees smaak te geven. Vanuit het uitbetalingssysteem is het ook verstandig om voorzichtig te zijn met vetaanzet. Met name de voeding en de slachtleeftijd hebben er invloed op.

Malsheid en smaak

Tijdens het bereiden en nuttigen van het vlees zijn de malsheid en de smaak de twee belangrijke kenmerken. Vlees moet niet taai zijn, maar ook niet boterzacht. De malsheid wordt onder andere bepaald door de hoeveelheid bindweefsel. Oudere dieren hebben meer chemische dwarsverbindingen, die na verhitting minder goed oplossen. Jonge dieren zijn normale slachtdieren; oud is een afgemeste koe.

De vetbedekking is een goede graadmeter of een dier voldoende rijp is.

Verder voorkomt vet op het vlees dat het uitdroogt, dus malser blijft.

Rijping van het vlees is na het slachten een belangrijk aspect van malsheid. De ideale tijd is afhankelijk van het type vlees. Biefstuk hoeft amper te rijpen, een entrecote weken.

Vlees krijgt smaak door met name het vet. Daarin zitten namelijk de aroma's. Bij het eten van vlees is de reuk belangrijk. De samenstelling van het rantsoen speelt hierbij een rol. Zo beïnvloedt de verhouding tussen verzadigde en onverzadigde vetzuren de aanzet van intramusculair vet. Ook kunnen smaakstoffen uit voederproducten worden opgeslagen in het vet. Gras en krachtvoer geven elk een andere smaak. Ook beïnvloedt de grondstofkeuze van de voerfabrikant de brok en dus het vlees.

Duidelijk is dat eetkwaliteit door tal van factoren wordt bepaald.

Bovendien beïnvloeden afzonderlijke kenmerken elkaar. Vleesveehouders hebben met voeding, omgang met dieren en aflevermoment (zie kader Netjes

werken, beter vlees) weinig tot matige invloed. Het type vee (afkomst, ras, geslacht, leeftijd), het transport, het slachtproces en de rijping van het vlees hebben over het algemeen iets meer effect.

Metten in slachterij

Het meten van de eetkwaliteit gebeurt vooral op laboratoriumniveau. Maar het zou handig zijn als in de slachterij de vleeskwaliteit van een individueel dier al bekend is. Daarmee kan de slachterij een uniformer product maken en kan de veehouder met dergelijke informatie gericht aan kwaliteitsverbetering werken.

Aan het meten van eetkwaliteit wordt gewerkt. NIRS (Nabij Infrarood Reflectie Spectroscopie) is een techniek die met licht van bepaalde golflengten vlees analyseert. Het systeem kan redelijk betrouwbaar dripverlies en intramusculair vet voorspellen. Het probleem is echter dat de metingen na twee dagen plaatsvinden, wat om logistieke redenen lastig is.

Een andere techniek is vision. Camera's maken een digitale foto van het karkas of vleesoppervlak. Met beeldanalyse worden kwaliteitskenmerken voorspeld, zoals de kleur en het vetgehalte. Vision wordt nu al gebruikt in pluimveeslachterijen; de varkenshouderij is geïnteresseerd in het systeem. Ook wordt gewerkt aan een techniek waarmee de veranderingen van eiwitten na in het intreden van de dood in kaart worden gebracht. Dit zegt iets over de waterbinding en de malsheid.

Kader bij artikel:

Netjes werken, beter vlees

Een vleesveehouder kan zelf het nodige doen om de vleeskwaliteit te verbeteren. Tips en adviezen.

- Zet een gelijk ontwikkeld koppel dieren op. De dieren vreten en groeien dan gelijkmatiger.
- Zorg voor een gelijkmatige voeropname. Houd het voer vers en let op de smakelijkheid van de producten. Stem de hoogte van de kuil af op de voersnelheid in de zomer. Verstrek het voer gemengd, zodat de dieren niet kunnen selecteren.
- Laat de dieren in de afmestfase goed groeien. Geef de laatste maanden een energierijk rantsoen met 1.100 tot 1.200 VEVI per kilo droge stof.
- Bepaal nauwkeurig het aflevermoment. Stel de vetbedekking vast met enkele grepen op de staart en de ribben.
- Wees voorzichtig met producten met caroteen die het vlees geler maken. Vooral voordroogkuil is hierom berucht.
- Geef de dieren voor ze naar het slachthuis gaan 's avonds een halve portie voer. Daar halen ze nog wat energie uit, zodat de spieren niet verzuren.
- Voorkom dat de dieren in de stal of tijdens het transport zich stoten of uitglijden. Dit geeft bloedingen in het vlees die niet volledig wegtrekken.
- Ga rustig met de dieren om en voorkom stress. Vooral bij uitladen en transport is rust absoluut nodig voor behoud van de vleeskwaliteit. Houd zoveel mogelijk dieren uit hetzelfde hok bij elkaar.

Kader bij artikel:

'Voor de kwaliteit is rund niet snel te vet'

Wat is kwaliteit? Zes personen geven aan waar ze het eerste aan denken als ze het woord kwaliteit horen.

Jan Geerets, vleesveehouder te Castenray: „Wij werken alleen met Belgisch Witblauwedikbillen. De kwaliteit van deze dieren zit in het zachte, malse vlees. De vlees/vetverhouding is gunstig. Een beetje vet mag er trouwens wel aanzitten.” Het vlees gaat naar slagerijen. Door gemengd te voeren probeert Geerets een uniform product te maken. „Dat willen de grossiers.” Peter Lutke Velthuis, directeur en inkoper bij Vleesvee Integratie Twente: „Bij de inkoop van vee voor de mesterij kijk ik naar de groeipotentie en de kiloprijs als 'ie klaar is. Die bepalen de kwaliteit van een dier, maar zeggen niet alles over de eetkwaliteit van het vlees. Een dikbilstier wordt momenteel goed betaald, terwijl een koe waarschijnlijk net zo lekker is.”

Jan de Lange, slager te Middenbeemster: „Kwaliteitsvlees komt van een goed afgemest dier. Voelt 'ie voor het slachten stug dan zit er te weinig vet op. Daarna moet het vlees 14 dagen, 3 weken tijd krijgen om te rijpen. Kwaliteitskenmerken zoals smaak, malsheid en kleur hangen volgens hem met elkaar samen. „Goed vlees heeft een dieprode kleur. Donkerrood vlees is stugger en is minder lekker.“ Een randje vet is belangrijk voor de smaak. „Voor de kwaliteit is een rund niet snel te vet.“

Willem van Roessel, manager bij slachterij Dumeco te Tilburg: „Kwaliteit is onder andere veiligheid, uniformiteit en repeteerbaarheid. Allerlei zaken waar de afnemer om vraagt. Dit geldt in elk segment: van een worstkoe tot een dikbil. De afnemer moet een product krijgen dat voldoet aan al zijn verwachtingen en eisen.“

Fred Dijsselbloem, chef-kok van restaurant De Stad Rome te Warmond: „Kwaliteitsvlees heeft een goede kleur, stevigheid en structuur.“ Hij geeft de voorkeur aan vlees dat met vet is dooraderd en voldoende stevig is. Een riblap of entrecote is volgens de kok smaakvoller dan een ossenhaas. Ook een betrouwbaar verhaal over het product is een kwaliteitsaspect. „Onze klanten willen tegenwoordig meer weten van het vlees.“

Hans Aerts, consument te Chaam: „Wij eten ongeveer een keer per week rundvlees. Belangrijk is dat het een zuiver product is, zonder antibiotica of andere stoffen. Ook moet de verpakking in de supermarkt hygiënisch zijn.“ Smaak en malsheid vindt Aerts moeilijk in te schatten. „Maar ik denk dat een natuurlijk product ook beter smaakt. De smaak kun je zelf tijdens het koken altijd nog beïnvloeden.“

Bijschrift figuren:

Met voeding alleen heb je als vleesveehouder beperkt invloed op de vleeskwaliteit. Het gaat om samenspel in de keten.

Het bepalen van de vetbedekking is cruciaal voor het optimale aflevertijdstip. Een rijp dier geeft meer kans op mals vlees.