



ILVO en UGent onderzoeken de smaak en kwaliteit van ons Vlaams varkensvlees.

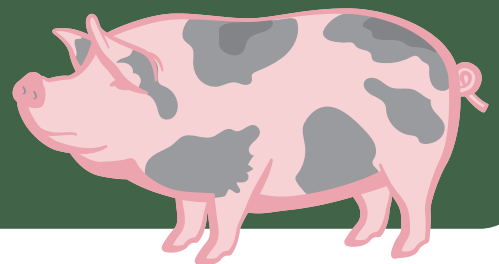
© JANSSEN ANIMAL HEALTH

ETEN WE PIÉTRAIN VANDAAG?

In deze reeks gaan we op zoek naar de oorsprong, huidige situatie en de toekomst van het Piétrainras. De laatste halte in dit verhaal is het bord van de consument. Daarvoor kloppen we aan bij VLAM, de organisatie die ons Belgisch varkensvlees promoot, en gaan we ook langs bij het ILVO en UGent voor een wetenschappelijke kijk op de kwaliteit van onze Piétrain. – *Nele Kempeneers*

In de vorige artikels uit deze reeks gingen we langs bij een aantal fokkers en de producentenorganisatie (VPF) van het Piétrainras. Zij doen hun best om hoogwaardige, bloedzuivere beren af te leveren die een mooie toekomst hebben als eindbeer. Samen met een goede zeug zorgen deze beren voor een kwalitatief nageslacht dat als conforme vleesvarkens naar het slachthuis kan en uiteindelijk in de vorm van een mooi stukje vlees op iemands bord terecht komt. Of dat is toch de bedoeling. Want kan de Vlaamse consument, of de wereldburger in het algemeen, ons stukje mager varkensvlees nog appreciëren? Kan onze Piétrain concurreren met exotisch klinkende namen die we steeds vaker zien opduiken, zoals Duroc dat bekend staat om zijn sterk vet dooraderd vlees? Welke positie nemen we in op het vlak van

.....
Reeks: heden en verleden van de Piétrain



export en hoe zeker zijn die afzetmarkten? Waarom klinkt Belgisch witblauw de meesten bekender in de oren dan Piétrain en lust de Vlaming over 10 jaar nog vlees? We klopten aan bij het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) op zoek naar antwoorden. Zij verzorgen de binnenlandse marketing voor landbouwproducten en hebben een aparte cel voor de exportpromotie van

varkens- en rundvlees: Belgian Meat Office. Daarnaast geven onderzoekers van ILVO en UGent hun kijk op de Piétrain als eindbeer met betrekking tot de kwaliteit van het vlees.

Minder vaak vlees

Lust de Belg nog vlees? Op die vraag kunnen we gelukkig overtuigd 'ja' zeggen. Van de Belgische gezinnen kocht 99%

vorig jaar vlees. De frequentie waarmee dat gebeurt, is echter wel gedaald tegenover 10 jaar geleden. In 2008 kwam er 34,9 kg vlees op tafel, in 2017 was dat nog maar 28,1 kg. Een daling die vooral terug te vinden is bij vers vlees. De daling in thuisverbruik is enerzijds te verklaren door het feit dat we met z'n allen vaker de voetjes onder tafel schuiven op restaurant en omdat we vers vlees vaker afwisselen met gevogelte, vis of vegetarische gerechten. En toch stijgt het aantal vegetariërs niet aanzienlijk. Het zijn eerder de mensen uit de tussencategorie die sowieso af en toe voor alternatieven kiezen, die iets vaker voor vleesvervangers kiezen.

Export blijft belangrijk

Ook het buitenland lust wel een stukje Belgisch varken. Ons land is op het vlak van varkensvlees sterk gericht op export. Vorig jaar stak 797.017 ton varkensvlees de grens over, een daling van bijna 4% tegenover 2016. Wanneer we de voorbije 10 jaar bekijken, blijft de export echter wel vrij stabiel. Het overgrote deel gaat naar landen binnen de Europese Unie. Duitsland blijft onze grootste afnemer, gevolgd door Polen en Nederland. Frankrijk verdween van de vierde plaats en staat nu op nummer zeven. Tsjechië wordt echter jaar na jaar een belangrijker klant, net als Litouwen en Roemenië. China en Hongkong werden, na het Russische embargo belangrijke afzetmarkten in Azië. Door hun groeiende economieën steeg de vraag naar varkensvlees daar de afgelopen jaren zeer sterk en daarbij komt dat de Aziatische consument een voorkeur heeft voor stukken waar wij onze neus al eens voor durven ophalen, zoals kop, oren, poten, en orgaanvlees. Een belangrijke afzetmarkt dus voor de vierkantswaardering van het karkas.

Aankloppen bij verre burens

De promotie in het buitenland gebeurt door Belgian Meat Office, een afdeling van VLAM die gericht is op handel en vakpers. Het is een business-to-businessaanpak die resulteert in een reeks van acties en campagnes om het imago van Belgisch (varkens)vlees te versterken. Dat gebeurt voornamelijk via pr-events, beursstanden, handels- en persreizen, congressen, advertenties, online reclame ... De laatste jaren ligt de focus vooral op marktprospectie met acties en campagnes in afzetlanden zoals China, de Filipijnen, Vietnam, Zuid-Korea, Singapore en Maleisië. Binnen

Europa ligt de nadruk vooral op Oost- en Centraal-Europa. Belangrijk is echter te weten dat VLAM geen promotie voert op basis van Belgische vleesrassen specifiek, maar eerder op varkensvlees in het algemeen. Sofie Delforge van VLAM legt uit waarom dat zo is: "Onze werking wordt gesteund door de bijdrage die elke landbouwer doet aan het promotiefonds. Die bijdragen komen uit alle sectoren en van verschillende veehouders, zowel kwekers van Piétrain als van Duroc, Belgisch witblauw of Limousin. We kunnen het dus niet maken om een bepaald ras meer onder de aandacht te brengen." Om die reden wordt er ook niet gekeken naar een specifiek label voor rassen die hun origine hebben in ons land, zoals de Piétrain of witblauw. "We geven ook geen extra steun aan bestaan-

woord. Zij zijn immers bezig met onderzoeksprojecten rond vleeskwiteit en alvorens de resultaten bekend zijn geven ze alvast een voorzichtige prognose. Uit bevraging van de sector die de UGent uitvoerde, is immers gebleken dat de mogelijkheden voor het verbeteren van de kwaliteit van het Vlaams varkensvlees moeten worden onderzocht op twee aspecten, namelijk op het vlak van de eetkwaliteit van vers varkensvlees (smaak, malsheid, sappigheid) en op het vlak van de geschiktheid van verse hammen voor verwerking tot hoogwaardige kookham. De problematiek wordt mogelijk nog versterkt door de castratieban, aangezien intacte beren magerder zijn dan baren. Hierrond lopen momenteel dan ook twee onderzoeksprojecten, namelijk het Vlaio-traject 'Naar meer



Behoudt de consument zijn voorkeur voor een mager stuk vlees?

de labels zoals Brasvar of Duroc d'Olives." Wat intramusculair vet betreft, zegt Sofie dat VLAM niet de intentie heeft om vetter vlees als beter in de markt te zetten. "Wel zien we dat er in kookprogramma's meer dan vroeger aandacht is voor vet als smaakmaker. Maar als VLAM zullen we dan eerder adviseren om dat vetrandje te behouden tijdens het kookproces en het voor het eten te verwijderen. Zowel mager vlees als dat van Piétrain als vetter vlees heeft zijn voor- en nadelen en we proberen daarin een gulden middenweg te vinden."

Onderzoek naar vleeskwiteit

Om dit artikel te vervolledigen, laten we ook onderzoekers van de UGent aan het

smaak en kwaliteit van Vlaams varkensvlees' (ILVO en UGent) en het Flanders' FOOD-project 'ProTenderHam' (Flanders' Food, UGent, ILVO, KU Leuven). De proeven lopen nog en er kunnen nog geen resultaten medegedeeld worden, maar er is wel enige informatie uit de literatuur en uit eerder onderzoek beschikbaar.

Piétrain versus Duroc

De Vlaamse varkensvleesproductie wordt gekenmerkt door karkassen met een hoog aandeel mager vlees, een hoog versnijdingsrendement en een efficiënte groei. Het overwegend gebruik van de Piétrain als eindbeer draagt hier in belangrijke mate toe bij. Een laag karkasvetgehalte gaat gemiddeld gepaard met

een laag intramusculair vetgehalte (vet in het vlees – ook wel marmering of vet-dooradering genoemd), hetgeen de smaak en sappigheid van het vlees niet ten goede komt. Het is immers goed gekend dat het gehalte vet in vlees één van de belangrijkste factoren is voor de smaak. Uit eerder onderzoek weten we dat het intramusculair vetgehalte in de carré van Piétrain gekruiste vleesvarkens doorgaans tussen 1 en 1,5% ligt. Vaak wordt gesteld dat een intramusculair vetgehalte van minstens 2% gewenst is. Het Durocras is traditioneel gekend wegens zijn hoger intramusculair vetgehalte bij een nog aanvaardbaar karkasvetgehalte. In het lopende onderzoek wordt het inzetten van de Duroc als eindbeer dan ook vergeleken met de klassieke Piétrain, zowel op het vlak van vleeskwiteit, karkaskwiteit, zoötechnische en economische resultaten.

De invloed van stress

Het voorkomen van PSE-eigenschappen (bleek, slap en waterig vlees) blijft ook een zorg van de sector. Enerzijds komt dit

de eetkwiteit van vers vlees niet ten goede, maar meer nog is dit een probleem bij de verwerking van verse hammen tot hoogwaardige kookham, type Meesterlyck, gepaard gaande met grote productieverliezen. Naast stress bij het slachten is het goed gekend dat genetica ook een grote invloed heeft op het optreden van PSE. Vooral genetisch bepaalde stressgevoeligheid is nefast. Aangezien de in Vlaanderen gebruikte Piétrains meestal stresspositief zijn, leveren zij bij kruising met stressnegatieve hybridezeugen heterozygote vleesvarkens. In heterozygote toestand heeft het stressgen ook nog een zekere negatieve invloed op de vleeskwiteit. In het lopende onderzoek wordt daarom het gebruik van een stressnegatieve Piétrain eindbeer meegenomen.

Gulden middenweg

Naast de invloed van de eindbeer op de vleeskwiteit zal ook het effect van de zeugenlijn onderzocht worden. Tevens zal getracht worden de genetische variatie voor vleeskwiteit binnen de huidige

Piétrain in kaart te brengen, hetgeen mogelijkheden kan bieden naar selectie toe. De grote uitdaging is om de vleeskwiteit te verbeteren tot een aanvaardbaar niveau zonder negatieve effecten op zoötechnische resultaten en de karkaskwiteit. Immers, terwijl smaak en eetkwiteit aan belang winnen voor de Vlaamse consument, dient ook de exportmarkt gevrijwaard te blijven, gericht op een hoog rendement aan mager vlees met de Piétrain als basis. De resultaten van deze onderzoeksprojecten delen we mee in een later nummer van *Management&Techniek*. ■

[Met dank aan Stefaan De Smet, Eline Kowalski en Els Vossen \(UGent\), Marijke Aluwé \(ILVO\) en Sofie Delforge, Anock Van Wouwe en Liliane Driesen \(VLAM\).](#)