

SCHARRELVARKENSVLEES BETER?

dr. FIG. van der Wal¹⁾
ing. J.H. Huiskes²⁾, Onderzoeker Kwaliteit
G. Mateman¹⁾
ing. A.H. Bolink¹⁾

Is er verschil in kwaliteit tussen het vlees van scharrelvarkens en van “normaal” gemeste varkens? Technisch gezien niet. Het vlees bevat even weinig vet en verschilt ook in andere eigenschappen nauwelijks.

Of het vlees beter smaakt, is afhankelijk van de consument.

Wie gevoelig is voor de manier waarop vlees wordt geproduceerd, zal het scharrelvarkensvlees misschien om die reden hoger waarderen. Duidelijke bewijzen voor een betere kwaliteit zijn er echter voorlopig niet.



Scharrelvarkens

Regelmatig valt te beluisteren dat vlees van scharrelvarkens een beter waterbindend vermogen zou hebben dan dat van dieren uit de gangbare houderijsystemen. Dit zou dan resulteren in beter en sappiger vlees. Tegenover de betere vleeskwaliteit staat echter, dat scharrelvarkens soms als wat vetter worden beoordeeld dan hun “gewoon” gemeste soortgenoten. Op grond van het voorgaande kunnen vleeskwaliteitsverschillen tussen de beide soorten varkens worden verwacht. Om te zien of deze verwachting reëel is, werden circa 80 varkens onderzocht.

De varkens kwamen uit verschillende tomen. De helft van de toomgenoten werd als scharrelvarkens gehouden.

De andere helft van de dieren (controlevarkens) werd volgens een gangbaar systeem afgemest. Het onderzoek vond plaats op het regionaal Varkensproefbedrijf “Noord- en Oost-Nederland” te Raalte.

Uitvoering

De als scharrelvarkens gehouden dieren werden gehuisvest en gevoerd overeenkomstig de richtlijnen van de Interimcommissie Scharrelvarkens-

¹⁾ Instituut voor Veeteeltkundig Onderzoek “Schoonoord”

²⁾ Proefstation voor de Varkenshouderij

vlees Controle (I.S.C.). De dieren werden gehuisvest in een Deens hoktype met ingestrooide ligruimte en een mestgang voorzien van betonroosters. De uitloop was via een afgeschermd opening in de muur bereikbaar vanuit de mestgang. De vloer van de uitloop was een dichte betonvloer, die naar één zijde afhelde naar een giergoot. De omwandeling van de uitloop bestond geheel uit spijlen hekken. Het krachtvoer van de proefgroep (startvoer EW = 1,05, vleesvarkensvoer EW = 1,03) werd onbeperkt verstrekt in droogvoerbakken. Daarnaast was ruwvoer beschikbaar in ruiven. Eerst is lang stro als ruwvoer verstrekt. Dit is echter al vrij gauw vervangen door hooi. De watervoorziening geschiedde via drinknippels op de mestgang.

De controledieren waren gehuisvest in hokken met een gedeeltelijk roostervloer. Deze hokken werden niet ingestrooid en er werd geen ruwvoer verstrekt.

De controledieren werden onbeperkt gevoerd via droogvoerbakken (startvoer EW = 1,05, vleesvarkensvoer EW = 1,03) met brijbakken. De controlegroep had geen uitloop. Zowel de proef- als de controledieren zijn als borgen en zeugen gemengd gemest.

Resultaten

Er zijn te weinig waarnemingen in één ronde (2 x 5 hokken) om de mesterijresultaten te vergelijken. Er wordt daarom slechts vermeld dat de beoordeelde proef- en controledieren een gelijkwaardige groeisnelheid hadden van ongeveer 750 gram per dag.

Vleeskwaleitsmetingen

De vleeskwaleit is gemeten op 45 minuten na slachting en op 24 uur na slachting. Drie kwartier na de slacht waren er geen verschillen. De pH in de lende was voor beide groepen gelijk (6,3).

Lichtreflectiemetingen gaven geen verschil in vleeskleur te zien. De vleespercentages, gemeten met het HGP-prikpistool, verschillen nauwelijks. Voor het meten van de vetaanwas op de binnenzijde van de ribwand (de zogenaamde vette buiken) was een beoordelingsschaal ge-

maakt. Deze schaal zag er als volgt uit:

- 1 "geen vet";
- 2 lichte vetaanwas;
- 3 duidelijke vetaanwas;
- 4 vetophoping over meerdere ribben;
- 5 driekwart met vet bedekte ribben.

Zowel de scharrelvarkens als de varkens uit de controlegroep behaalden hier een score van 2,8. Ze waren dus even vet.

Verdere vleeskwaleitsbepalingen, die werden uitgevoerd aan lendekarbonaden op 24 uur na het slachten, leverden al evenmin verschillen op tussen scharrel- en controlevarkens. De eind-pH voor beide groepen was gelijk (5,8). De vleeskleur was voor beide soorten dieren vrijwel identiek. Hetzelfde gold voor het waterbindend vermogen. Het vochtverlies van vers vlees (drip) en het kookverlies, na verhitting van het vlees gedurende 1 uur bij 75°C, was ook voor beide was groepen gelijk. Opmerkingen als zou het vlees van scharrelvarkens een beter waterbindend vermogen hebben dan dat van varkens uit een gangbaar systeem, konden op grond van het uitgevoerde laboratoriumonderzoek niet worden bevestigd. Het vlees van beide soorten varkenswas heel mager. Ze hadden gelijke scores voor marmering en voor de overeenkomstige hoeveelheden vet (1,3 en 1,2%) in het spierweefsel (= intramusculair vet).

Bij geen der metingen bleken er vleeskwaleitsverschillen tussen beide groepen varkens aantoonbaar. Of er desondanks verschillen bestaan in eetkwaleit (smaak, aroma) tussen het vlees van scharrelvarkens en gewone varkens werd niet onderzocht. Over dit laatste blijken de meningen te verschillen. Vooralsnog lijkt echter de emotionele beleving van de produktiewijze van scharrelvarkensvlees in sterke mate verantwoordelijk te zijn voor de extra waardering van dit vlees. Nader onderzoek naar de consumentenwaardering lijkt dan ook zinvol en zal zeker nog ter hand worden genomen.

Van dit onderzoek is een verslag verschenen bij het IVO: rapport. B. 3.22