

Malsheid wordt amper bepaald door het ras

INTRO: Malsheid is de belangrijkste kwaliteitseis aan rundvlees. Dat wordt vooral bepaald door het management in de dierhouderij, de slachtleeftijd en de omstandigheden rondom het slachten.
RUBRIEK: Thema: Vleeskwaliteit: Malsheid wordt amper bepaald door het ras
AUTEUR: Arend Waninge

TEKST:

Wereldwijd is de rundvleesindustrie bezig met de vraag hoe constant mals rundvlees te produceren. Vaak wordt ook het ras in deze discussie betrokken. Iedere vleesveehouder vindt dat het ras op zijn bedrijf het lekkerste vlees levert. Dit is echter niet wetenschappelijk te onderbouwen. Het ras heeft wel enigszins invloed op de vleeskwaliteit, maar is lang niet doorslaggevend.

Drie bestanddelen bepalen uiteindelijk de kwaliteit van het vlees: bindweefsel, spierweefsel en vet. Het gaat hierbij vooral om de onderlinge verhoudingen.

Bij de geboorte is ieder kalf verschillend, de uitgangssituatie bij de groei is voor ieder dier dus anders. Vanzelfsprekend speelt hier genetica wél een rol. Het ene ras heeft in verhouding meer spierweefsel of bindweefsel dan het andere. Maar tussen de geboorte en het moment dat het vlees uiteindelijk op een bord ligt, zitten veel factoren die de kwaliteit van het vlees beïnvloeden. Ras zorgt dus wel voor een verschillende uitgangssituatie, maar zegt niets over het eindresultaat van het vlees. Bovendien is er volgens onderzoekers binnen rassen minstens net zo veel variatie in vleeskwaliteit als tussen de rassen.

Situatie rondom slacht is bepalend

Volgens Amerikaanse onderzoekers van het Meat Animal Research Center in Nebraska is de hoeveelheid bindweefsel en intramusculair vet maar voor 20 procent verantwoordelijk voor de malsheid van een stukje vlees. Het management in de dierhouderij, de voeding, de slachtleeftijd en vooral de omstandigheden voor, tijdens en na de slacht bepalen de uiteindelijke malsheid van het vlees. Voor de smaak speelt vet wel een belangrijke rol. De gedachte om via genetische selectie een malse rundveestapel te fokken gaat dus niet op. Bovendien bestaat de kans dat selectie op malsheid negatieve gevolgen heeft voor andere belangrijke economische eigenschappen. Algemene conclusie is dat er op korte termijn veel meer winst is te behalen door bijvoorbeeld de omstandigheden rond het slachtproces te optimaliseren (zie kader Invloed rijpen groot).

In Nederland vergeleek het Praktijkonderzoek Veehouderij eind jaren negentig twee koppels stieren, Charolais- en Piëmontese-kruislingen. De onderzoekers keken hierbij naar de effecten van ras, rantsoen, slachtleeftijd en rijping op de eetbaarheid van het vlees. De eetkwaliteit van het vleesras Charolais was niet beter dan dat van de kruislingen. De conclusie van dit onderzoek komt overeen met het Amerikaanse onderzoek. De raskeuze is van ondergeschikt belang voor een goede eetkwaliteit van het vlees. Het rijpen van het vlees draagt echter wel bij tot een duidelijke verbetering van de eetkwaliteit.

Kader bij artikel:

Invloed rijpen groot

De behandeling van vlees na het slachten is cruciaal voor kwaliteit. Het rijpen of besterven van vlees heeft een grote invloed op de malsheid. Spieren krijgen na het sterven geen zuurstof en energie meer, waardoor ze niet meer kunnen ontspannen. Dit geeft lijkstijfheid en taaier vlees. Na verloop van tijd beginnen de nog wel actieve eiwitsplitsende enzymen aan de afbraak van spierweefsel. Op een gegeven moment overwint de spierafbraak de lijkstijfheid en wordt het vlees malser.

Hoe snel dit gebeurt hangt af van de leeftijd van de spier en de behandelingen die het vlees rond de slacht ondergaat. Te snelle koeling geeft meer spierkrimp en daardoor taaier vlees. Daarnaast krijgen karkassen

na het slachten een stroomstoot, waarna sneller spierafbraak kan plaatsvinden.

Bijschrift figuren:

Vleesveerassen verschillen sterk in uiterlijk. Dat is ook het leuke van bijvoorbeeld een vleesveemanifestatie. Maar voor de vleeskwaliteit doet het ras er nauwelijks toe.