
‘Smaak en robuustheid worden de komende vijf jaar belangrijk’

Op zoek naar het varken van morgen

In de pluimveehouderij is de Nieuwe Standard Kip van Jumbo een succesverhaal. De succesfactor is een robuust boerenkippenras uit Frankrijk. Hoewel de varkenshouderij met het ‘Varken van Morgen’ ook vooruitgang boekt, lijkt het succes nog niet helemaal vanzelfsprekend. Moet de sector net als de pluimveehouderij ook op zoek naar een nieuw boerenvarkensras?

THEMA

Markt en Vlees

Sinds begin dit jaar ligt er geen 'oude' vleeskip meer in de schappen van Jumbo. Consumenten kunnen nu 'slechts' de Nieuwe Standaard Kip kopen. Voor één euro meer krijgen ze een kip die trager groeit, over meer ruimte en daglicht beschikt, met minder gezondheidsproblemen en die daardoor nauwelijks antibiotica nodig heeft, goedkoop voer vreet en letterlijk beter in haar veren zit. Bovenal is de vleesstructuur beter en de smaak is met stappen vooruitgegaan. Dit alles is te danken aan de Franse Hubbard-kip: een robuuste kip met uitstekende vleeskwiteiten. Jumbo heeft samen met haar partners uit de pluimvee-sector de productie van de Hubbard-kip geoptimaliseerd voor dier en boer. Gevolg is dat geen pluimveehouder meer terug wil en ook de consument zal voor die ene euro geen 'plofkippetje' meer kopen.

Voorafgaand aan de introductie heeft Jumbo uitvoerig met de consument gecommuniceerd en vooral in de winkels uitleg gegeven over de Nieuwe Standaard Kip. Veel kopers weten dat deze kip het geweten niet kwelt en goed smaakt. Dit allemaal in contrast met de varkenshouderij, want veel consumenten weten nauwelijks wat het Beter Leven keurmerk inhoudt, blijkt bij navraag aan tal van klanten in de supermarkt. Ook wat betreft smaak is het varkensvlees niet echt veranderd. Daarnaast breken gezondheidsproblemen met een te hoog sterftepercentage bij biggen de varkenshouderij nog steeds op. Wil het Varken van Morgen een succes worden, dan

moet er een ander varken worden geproduceerd. Maar dat hoeft niet per se een ras te zijn als de Bonte Bentheimer met intramusculair vet en dat staat voor een uiterst robuust en smakelijk boerenbuitenvarken. De fokkerijorganisaties zeggen namelijk dat ze het genetisch materiaal al in huis hebben.

Ecofok en Hampshire

Zo heeft Topigs Norsvin een Braziliaanse A-lijn (Topigs 60). Een varkenstype dat robuust is en goed tegen warmte kan. Volgens Hans Olijslagers, technisch directeur van Topigs Norsvin, is deze lijn vanwege de Nederlandse omstandigheden iets minder geschikt en is de sterfte ook niet lager. Hij kijkt daarom liever naar het aanpassen van de fokeigenschappen van de T-lijn met de Topigs 50-zeug. De T-lijn is mede ontstaan uit het zwarte Hampshire Saddleback-varken. „Dit type heeft goede moedereigenschappen met een big minder, maar een langere levensduur. Hierdoor is de vervanging van zeugen 5 procent lager.” Verder heeft Topigs Norsvin ook nog het Ecofok-concept: het biologische varken. Deze varkens doen het beter in robuustheid en de fokkerijorganisatie zal ook binnen deze lijnen verder selecteren op eigenschappen als vitaliteit, robuustheid en uitval.

De vleeskwiteit wordt vaak in relatie gebracht met het vetgehalte in het vlees. Vooral wat betreft intramusculair vet. Slachterij en markt vragen echter om een mager

varken. Olijslagers: „Dit is ook een lastig aspect. Men wil magerheid in het varken zien, maar een robuust varken heeft meer spek. Piétrain is natuurlijk een mager ras. De Tempo is daarentegen wat vetter, robuuster en sterker dan Piétrain en kan groeien op goedkoper voer. Het blijft een kwestie van keuzes maken. In Noorwegen hebben we het Duroc-varken met meer intramusculair vet. Helaas scoort die minder goed op voerconversie. Het kost meer voer om vet dan vlees te produceren.

Zelfredzame dieren

Olijslagers denkt dat er vanuit het oogpunt van dierwelzijn ook nog stappen ondernomen moeten worden. Vooral de sterfte moet naar beneden. Het streven is één big per speen en biggen met een hoger geboortegewicht. Met Balanced Breeding als onderdeel van het fokdoel van Topigs Norsvin wordt iedere extra levend geboren big door de zeug gezoogd en bij de eigen moederzeug gespeend. „In Nederland en Noorwegen willen we meer resultaat boeken met minder dieren, door minder sterfte en minder ziekten. De vraag naar vitale en zelfredzame dieren groeit vanuit economisch perspectief.” Om de robuustere en smakvolle vleesvarkens te produceren, is volgens de Topigs Norsvin-directeur de keuze van de eindbeer belangrijker dan die van de zeug. Daarnaast zijn er ook mogelijkheden om met voer te sturen. Langzamer voeren betekent wat ▶



Stress en smaak

Vlees zou slechter smaken als het dier in kwestie last heeft gehad van stress. Hoe zit dat precies?

Als een dier stress heeft, produceert het adrenaline die ervoor zorgt dat extra energie in de vorm van glucose in de spieren vrijkomt. Die glucose wordt vervolgens omgezet in melkzuur dat de pH verlaagt. Als er tijdens de slacht te veel glucose naar melkzuur wordt omgezet, ontstaat zogenaamd PSE-vlees (pale, soft en exudative: bleek, zacht en met vochtverlies). Is de glucose al eerder omgezet in melkzuur en is dit ook alweer afgevoerd, dan ontstaat juist vlees met een te hoge pH: DFD-vlees (dark, firm en dry: donker, stevig en droog). Beide vleessoorten smaken slechter dan gewoon vlees.



langzamer groeien en dat kan de vleeskwaliteit ten goed komen en wellicht ook de gezondheid en het dierwelzijn verbeteren. Topigs Norsvin zet zich in ieder geval in om het varken robuuster, gezonder en smakelijker te maken. Maar het laatste woord is aan de markt. Olijslagers: „We hebben daarvoor de slachterijen en retail nodig.” Op de jaarbijeenkomst van Coöperatie Topigs, die over de structuur van de sector gaat, zullen aspecten als vleeskwaliteit en concepten mede aan de orde komen.

Smaak bepalend: pH

Ook PIC-NL richt zich op een varken dat robuuster en gezonder is. Maar algemeen directeur Paul van der Meijden zegt zich ook in te zetten om de smaak via genetica te verbeteren. „Smaak wordt de komende vijf jaar een onderwerp in de varkenshouderij. Er zijn op dit moment echter minimale eisen aan de vleeskwaliteit en helemaal geen eisen wat betreft smaak. Er wordt dus ook niet uitbetaald op smaak. Verder is onderzocht dat bijvoorbeeld het intramusculair vet van bijvoorbeeld een Duroc niet allesbepalend is voor de smaak. Dat blijkt uit smaaktesten waarbij ook de Duroc was vertegenwoordigd. De smaak wordt namelijk veel meer bepaald door de pH van het vlees. Daar kun je ook op fokken. Maar het slachtproces - stress tijdens de laatste uren - is ook belangrijk voor de vleeskwaliteit en smaak, evenals de voersamenstelling en vetzuren.”

Naast smaak focust PIC-NL op het verbeteren van robuustheid en gezondheid. „We willen geen zeug met de meeste geboren biggen, maar wel biggen die goede overlevingskansen hebben, vitaal zijn en een goede voederconversie hebben. Biggen met een hoog geboortegewicht hebben een prioriteit in de fokkerij en dat gaat al jaren omhoog. Het gaat in feite om een varken voor de totale economie ofwel het meest gunstige varken; dat is ons fokkerijdoel. In ieder geval zijn wij klaar om het varken van morgen te leveren met goede groei, robuustheid en meer smaak.”

Minder uitval, meer smaak

Een van de organisaties die zich met hart en ziel ontfert over een robuuster varken is de Keten Duurzaam Varkensvlees (KDV). Onder inspirerende aanvoering van varkenshouder Hans Verhoeven van De Hoeve BV, probeert men al jaren de productie van varkensvlees te verduurzamen, waarbij de robuustheid van de big voorop staat. Niet meer geboren biggen, maar minder uitval is ook hier het credo. De andere spin in het web van KDV is Jaap de Wit jr. van slachterij Westfort. Hij maakt zich sterk om varkensvlees duurzamer en lekkerder te maken. „Twee jaar geleden zijn we begonnen om meer te focussen op smaak”, vertelt Jaap de Wit jr. „We hebben diverse proeven met genetica gedaan en onder meer het Noorse Topigs Duroc-varken (zie kader ‘Duroc-smaakproef’, red.) naar Nederland

gehaald. Verder zijn er proeven gedaan met voer, klimaat, water en management.” De belangrijkste verandering voor dierwelzijn en smaak is echter de hele nieuwe ontvangstruimte op de slachterij van Westfort. Deze moet de stress en vermoeidheid van varkens verminderen. De Wit: „Het was ons al langer bekend dat stress en vermoeidheid de kwaliteit, smaak, kleur en houdbaarheid van het vlees negatief beïnvloeden. Toen we de eerste plannen voor de nieuwe slachterij maakten, was het daarom een belangrijk uitgangspunt. We wilden een stal ontwikkelen met een slimme routing en verdooving, zodat bij de dieren minimale stress en vermoeidheid optreedt.” Dit heeft geresulteerd in stal met ruime loscapaciteit, zodat er snel gelost kan worden. Vervolgens heeft Westfort extra stalruimte met verwarmde vloeren en is er over de looproutes goed nagedacht zodat de dieren makkelijker door de stal naar de verdooving lopen. Met behulp van de dipliften worden de dieren zo snel mogelijk en met minimale stress verdoofd. „Naast de hardware hebben we ook geïnvesteerd in de mensen. De medewerkers op stal moeten immers met de dieren werken. We hebben een varkensfluisteraar in dienst genomen die de medewerkers traint hoe zij slim met de dieren kunnen omgaan. Om dit proces te borgen hebben we cameratoezicht.” ■

 **Reageren?**
redactie@pigbusiness.nl



Duroc-smaakproef

De proef met het Duroc-varken wordt door de KDV uitgevoerd bij een van de deelnemende boerderijen. Jaap de Wit jr. van slachterij Westfort denkt de komende maand de eerste resultaten van de Duroc-proef beschikbaar te hebben en dan kunnen ze kijken of dit een vervolg krijgt. „Dit zijn lange trajecten. Je bent snel een jaar onderweg voordat je de eerste resultaten ziet en je een vleesvarken hebt dat je kunt onderzoeken op smaak, kwaliteit en robuustheid. Vervolgens kost het natuurlijk meer dan een jaar eerdad je een eventuele positieve keuze ketenbreed kan uitrollen. Daarnaast is smaak een moeilijk te meten eigenschap. Er zijn zoveel variaties. Ook de smaakbeleving is complex om in kaart te brengen omdat er zoveel varkensvleesproducten zijn met andere eigenschappen.”