

Kwaliteitskosten door niet nuchter afleveren van vleesvarkens

Jan Huiskes, PV

Voor het maken en verkopen van kwaliteitsham moet de vleeskwiteit van het karkas na het slachten goed zijn. De vleesvarkenshouder speelt een belangrijke rol in het vormen van de juiste omstandigheden voor het verkrijgen van de gewenste vleeskwiteit. Op het eigen bedrijf en ketenwijd is veel geld te besparen.

Kwaliteitseisen

De klanten van de slachterij/uitsnijderij vragen kwiteit. Vlees, zowel voor de verse consumptie als voor de productie van gekookte en rauw verwerkte producten als gekookte ham, casseler rib en rauwe gedroogde ham, moet daarom aan kwiteitseisen voldoen.

Kwiteitseisen zijn:

- * goede en uniforme kleur (niet te licht of te donker)
- * optimum pH-traject (5,6 - 5,8)
- * goede vochtbinding (weinig drip- en kookvettiezen)
- * goede eetkwiteit (sappig, mals, geur en smaak).

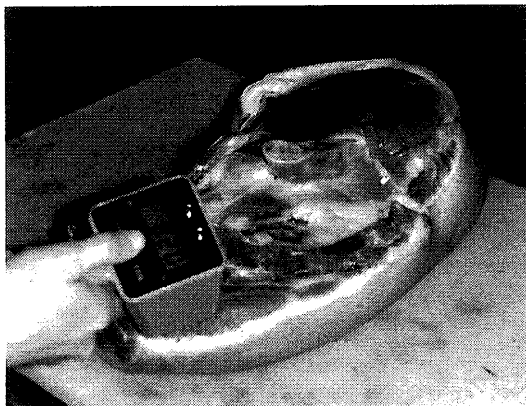
Zorgen voor kwiteitsvlees

Naast de genetische aanleg voor een goede vleeskwiteit en de voeding tijdens de groei van het vleesvarken is de behandeling van vleesvarkens gedurende hun laatste dag van groot belang voor de uiteindelijke kwiteit van het vlees. In de schakels transport en slachterij, dus na de schakel vleesvarkenshouder, wordt in het kader van PVE-IKB aandacht geschonken aan een goede behandeling van de varkens. Met een gericht opleidingsprogt-amma voor chauffeurs en stalmedewerkers van de slachtetij en de juiste behandelingsvoorschriften worden mogelijke stressinvloeden op de varkens beperkt. Ook de vleesvarkenshouder heeft een rol in het verkrijgen van kwiteitsvlees. Dit begint met het opleggen van biggen van een geschikt stress-arm kruisingstype vleesvarkens. Vervolgens dient bij de voersamenstelling ook te worden gelet op de vetkwiteit (samenstelling van vetzurenpatroon, verhouding van verzadigde, enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren) en moeten risico's op geur- en

smaakafwijkingen worden vermeden. De varkens moeten nuchter worden afgeleverd. Een gevuld maagdannpakket leidt tot grotere stressgevoeligheid. Dit uit zich in slecht kunnen lopen, braken en uitval tijdens transport en een minder goede vleeskwiteit na slachten. Bovendien zijn gevulde maagdarpakketten schadelijk vanwege opbrengstderiving door afkeuring, een verhoogd risico van aansnijschade, bezoedeling en besmetting van karkas en organen en extra milieukosten (meer mest en schoonmaakwerk in veewagen, wachtstal en darmenwasserij).

Synthese van drie onderzoeken

De resultaten van verschillen in pH en dripverlies van vers vlees, van onderzoek met wel of niet vasten van vleesvarkens voor afleveren in een proef bij gerantsoneerde brijvoeding en in een proef bij onbeperkte droogvoeding, zijn doorgerekend met de bevindingen van Frans onderzoek Dit laatste onderzoek betrof de effecten van de pH van



hamvlees op het technologisch rendement (vochtbinding) en snijverliezen verderop in de keten. Zowel verliezen bij de bereiding van gekookte ham als bij het snijden van gekookte ham in de detailhandel zijn meegenomen. Voor de gebruikte prijsniveaus is uitgegaan van prijsverwachtingen voor begrotingen (KWIN-V) en grossiersprijzen. Voor de boerderijfase is behalve de laatste voergift op de ochtend van aflevering ook het geconstateerde verlies aan (uit te betalen) aanhoudgewicht bij het gerantsoeneerd systeem meegerekend. Bij het onbeperkt voersysteem was het effect op het aanhoudgewicht niet bekend. Voor de slachterijfase is geen rekening gehouden met opbrengstderving door afkeuring van overvulde darmpakketten en het verhoogd risico hiervan op aansnijschade, bezoede-

ling en besmetting van karkas en organen en extra milieukosten.

Op grond van de genoemde onderzoeken zijn de onderstaande kwaliteitskosten berekend.

De berekende kwaliteitskosten als gevolg van het niet nuchter afleveren van vleesvarkens zijn zowel bij gerantsoeneerd als onbeperkt voeren groter in de navolgende schakels dan op het vleesvarkensbedrijf. Hierbij zijn voor de slachterijfase de directe kosten door overvulde darmpakketten nog niet meegerekend. De vleesvarkenshouder kan zelf op het eigen bedrijf reeds kosten besparen, de verdiencapaciteit in de keten vergroten en daarmee zijn kans op een hogere opbrengst verhogen door zijn vleesvarkens nuchter af te leveren. ■

Kosten in guldens per afgeleverd varken

	gerantsoeneerd t.o.v. 16 uur vasten	onbeperkt t.o.v. 16 uur vasten
I. Boerderijfase		
Extra voer 1,5 kg à f 0,42 =	• 0,60	0,60
Verlies aanhoudgewicht à f 2,99 per kg	<u>3,70</u>	<u>p.m.</u> ¹
Totaal fase 1	4,30	0,60
2. Slachterijfase/uitsnijderij		
Kosten in gulden per varken:		
Dripverlies karkas van 88 kg à f 3,50 per kg verlies	3,70	0,90
Dripverlies snitten van 49,3 kg à f 5,02 per kg verlies	<u>3,00</u>	<u>0,80</u>
Totaal fase 2 (exclusief opbrengstderving darmpakketten, aansnijschade, hygiëne- en milieukosten)	6,70	1,70
3. Veredeling/detailhandel		
Geraamde kosten in gulden per varken:		
Technologisch rendement van 20 kg à f 12,50 per kg verlies (minder waterbinding)	3,40	1,30
Snijverliezen gekookte producten van 20 kg à f 17,50 per kg verlies	<u>5,60</u>	<u>1,70</u>
Totaal fase 3	9,00	3,00
Kwaliteitskosten ketenwijd	20,00	5,30

¹ p.m.: effect op aanhoudgewicht niet bekend