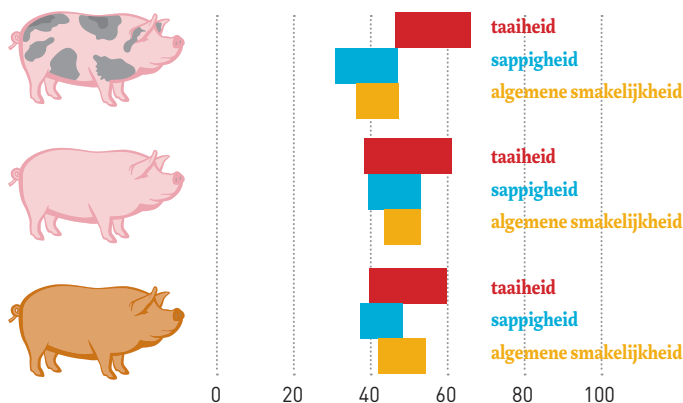




Figuur 2. Effect van eindbeerlijn op taaiheid, sappigheid en algemene smakelijkheid van de carré



Taaiheid: 0 = zeer mals, 100 = zeer taai; sappigheid: 0 = zeer droog, 100 = zeer sappig; algemene smakelijkheid: 0 = zeer laag, 100 = zeer hoog

ding geven tot PSE-vlees – *pale* (bleek), *soft* (zacht) en *exudative* (vochtuittrekking). Om PSE-vlees te kunnen detecteren aan de slachtlijn werd daarom de pH van de carré en de ham gemeten 35 minuten na slachten. De gemiddelde pH van de carré was voor de Franse Piétrain (6,6) en Canadese Duroc (6,7) hoger dan voor de Belgische Piétrain (6,5). Er werd geen verschil vastgesteld bij de gemiddelde pH van de ham voor de drie eindbeerlijnen. In deze proef werden geen karkassen met PSE-eigenschappen geobserveerd.

De consumenten en de vleesindustrie stellen een hoog dripverlies (maat voor het waterhoudend vermogen) niet op prijs. De Belgische Piétrains hadden een hoog dripverlies in de carré (7,7%) dan de Franse Piétrains (7,0%). De Canadese Durocs hadden duidelijk het laagste dripverlies (4,9%). Ook in de verse ham was het dripverlies bij de Belgische Piétrains hoger (4,1%) dan bij de twee andere lijnen (3,1% voor de Franse Piétrains en 2,3% voor Canadese Durocs).

Het verschil in pH-daling en dripverlies tussen de drie eindbeerlijnen kan grotendeels verklaard worden door het effect van het stressgen, waarbij stresspositieve eindbeerlijnen een gro-

tere kans hebben op een snellere pH-daling (en bijgevolg PSE-vlees) en een hoger dripverlies (van stressnegatieve nakomelingen). Daarnaast kan het grote verschil in dripverlies tussen de Piétrains en de Duroclijnen ook verklaard worden door hun genetisch verschillende achtergrond.

Wat het waterhoudend vermogen betreft kunnen we dus besluiten dat de Canadese Duroc het best scoorde, de Belgische Piétrain het slechtst, en de Franse Piétrain ertussenin.

Sappiger en betere smaak

Ook het gehalte intramusculair vet (vet in het vlees of marmering) verschilde tussen de eindbeerlijnen. Nakomelingen van de Canadese Duroc hadden het hoogste intramusculairvetgehalte (3,0%), gevolgd door de Franse Piétrains (2,5%) en de Belgische Piétrains (2,0%). Een negatieve correlatie tussen het aandeel mager vlees en het intramusculairvetgehalte is hiervoor de verklaring.

De 120 carréstalen werden vervolgens door getrainde experts objectief gescoord op een schaal van 0 tot 100 op basis van drie parameters:

- Hoe taai is het vlees bij de eerste beet?

- Hoe sappig is het vlees na drie keer kauwen?
- Hoe is de algemene smakelijkheid?

Figuur 2 geeft een overzicht van de scores. De experts vonden het vlees van de Canadese Durocs en Franse Piétrains significant sappiger en smakelijker dan de Belgische Piétrains. Er was ook een trend dat de Belgische Piétrains taaiër waren dan de twee andere lijnen.

Hoger karkasrendement en vleespercentage

Hier zit het nu met het kostenplaatje, of de economische doorrekening voor de varkenshouders? In een markt waar de uitbetaling voornamelijk afhangt van de karkaskwaliteit bleek de Belgische Piétrain als eindbeer economisch het voordeligst te zijn (tabel 3). Het grote verschil in saldo per varkensplaats tussen de Belgische Piétrain en de andere lijnen is voornamelijk te verklaren doordat een hoger magervleespercentage resulteert in een betere prijs in het slachthuis. De snellere groei van de Franse Piétrain en Canadese Duroc kan het lagere saldo per varkensplaats en per ronde niet compenseren op jaarbasis. Wie een andere eindbeer wil inzetten om een betere vleeskwaliteit aan te bieden, moet dus een meerprijs kunnen realiseren om de hogere voedkosten, het lagere karkasrendement en het lagere magervleespercentage te compenseren. Dat kan bijvoorbeeld door ze zelf te commercialiseren of aan te sluiten bij een label dat een bonus geeft voor betere eetkwaliteit. ■

De volgende onderzoekers werkten mee aan dit artikel:

Eline Kowalski (ILVO, UGent), Marijke Aluwé (ILVO), Els Vossen (UGent), Sam Millet (ILVO), Stefaan De Smet (UGent), Sarah De Smet (Varkensloket), Esther Beeckman (Varkensloket)

De proeven werden gefinancierd door het Agentschap Innoveren & Ondernemen en het Flanders' Foodproject proTenderHam.