

Neue Ergebnisse zur Variabilität der Gewebeanteile beim Schwein

M. JUDAS, R. HÖRETH und W. BRANSCHIED

Detaillierte Informationen über die gewebliche Zusammensetzung der Schlachtkörper von Schweinen sind von großer Bedeutung für eine Beurteilung der Schlachtkörperqualität, als Datenbasis für die Züchtung, wie auch als Richtschnur in der Verarbeitung. Allerdings ist eine vollständige Erfassung dieser Daten nur durch eine äußerst aufwändige Zerlegung zu erreichen, die daher nur selten oder an kleinen Stichproben durchgeführt wird.

Aus Anlass der Neu-Kalibrierung von Messmethoden, die im Schlachthof zur Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendet werden, führte das Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch im Jahr 2009 einen umfangreichen Zerlegeversuch durch. Die Stichprobe umfasste ein für Deutschland repräsentatives Spektrum der Schweinepopulation und war nach fünf Genetiken und drei Gewichtsgruppen stratifiziert, wobei ein ausgeglichenes Geschlechterverhältnis auch in den Kombinationen erreicht wurde. Bei der Zerlegung wurde nicht nur der Muskelfleischanteil bestimmt, sondern es erfolgte eine vollständige grobgewebliche Zerlegung in die Fraktionen Fleisch, Fett (intermuskulär und subkutan), Knochen, Sehnen, Schwarte und Drüsen. Diese Vollzerlegung umfasste 162 Schlachtkörper, von denen bei 25 auch der Kopf zerlegt wurde. Im Rahmen der Zerlegung wurden zunächst alle Teilstücke nach DLG-Methode zugeschnitten, so dass eine differenzierte Auswertung für den gesamten Schlachtkörper wie auch die einzelnen Teilstücke möglich ist.

Im Gesamtmittel bestanden die Schlachtkörper aus 58 % Magerfleisch, 24 % Fett und 10 % Knochen, wobei Sauen ca. 2 %-Punkte mehr Fleisch und ca. 3 %-Punkte weniger Fett hatten als Börgen – bei gleichem Knochenanteil. Zwischen den Genetiken waren die Unterschiede stärker ausgeprägt, die Anteile betragen im Mittel 55-60 % Muskelfleisch, 22-27 % Fett und 9,5-10,3 % Knochen. Für die einzelnen Teilstücke ergab sich ein Muskelfleischanteil zwischen 56 % im Bauch, 58 % im Kotelett (inkl. Rückenspeck), 65 % im Bug, 72 % im Schinken und (natürlich) über 90 % im Filet. Diese mittleren Werte variieren jedoch z. T. recht deutlich zwischen Geschlechtern oder Genetiken.

Zu dem gesamten Magerfleisch eines Schlachtkörpers trägt der Schinken mit 32 % am meisten bei, gefolgt vom Kotelett mit 17 % und dem Bug mit 16 %. Diese relativen Werte variieren sehr wenig, die Mittel liegen auch zwischen den Genetiken maximal ca. 1 %-Punkt auseinander. Daran – wie auch am Vergleich mit älteren Zerlegeversuchen – könnte eine züchterische Homogenisierung der Population von Schlachtschweinen zu erkennen sein. Die Ergebnisse zeigen offenbar aber auch, dass eine Erhöhung des Magerfleischanteils nicht über eine Verschiebung der Körperproportionen, sondern ausschließlich über eine Verschiebung der Gewebeverhältnisse selbst erreicht wird.