

Verbesserung des Nähr- und Genusswertes von Schweinefleisch

Martina Müller Richli^{1,2}, Martin Scheeder^{1,2}

¹Suisag Sempach, Allmend 8, 6204 Sempach

²HAFI, Länggasse 85, 3052 Zollikofen

In einem Teilprojekt des NFP 69-Projektes „Healthy Pork from Sustainable Production Systems“ wurden auf drei Mastbetrieben Fütterungsversuche zur Verbesserung des Nähr- und Genusswertes von Schweinefleisch durchgeführt. Im Vergleich zu einem üblichen Mastfutter, das im ersten und letzten von fünf Mastdurchgängen eingesetzt wurde, war den Versuchsfuttern Leinsamen sowie Selen und Vitamin E beigemischt worden. Die Fütterungssysteme der drei Betriebe waren: Durchmastfutter mit 13.6 MJ VES/kg und 150g RP/kg (DM), 2-Phasenfütterung mit 13.8 bzw. 13.4 MJ VES/kg und 155 bzw. 145 g RP/kg (ZP) und Multiphasenfütterung mit stufenweiser Absenkung von 155 auf 125g RP/kg (MP). Die Mast- und Schlachtleistung wurde von 523, 344 bzw. 423 Tiere erhoben und an jeweils zehn repräsentativen Tieren pro Betrieb und Mastdurchgang wurden detaillierte Fleisch- und Fettqualitätsanalysen durchgeführt. Beim Magerfleischanteil, Speckauflage und Kotelettdurchmesser waren insgesamt keine systematischen Unterschiede zwischen Kontroll- und Versuchsfütterung ersichtlich. Auffällig war bei MP ein im Vergleich zu Kontrolle und den beiden andern Betrieben höherer intramuskulärer Fettgehalt, was ein Hinweis auf eine moderate Proteinunterversorgung sein könnte. Durch die Versuchsfutter ergab sich im Fettgewebe und in Bratwürsten aus dem Fleisch der Versuchstiere eine Verbesserung des n-6/n-3-Verhältnisses von ca. 10 auf unter 5. Der Vitamin E-Gehalt (α -Tocopherol) war in den Fleischprodukten der Versuchstiere höher. Beim Selen waren die Kontrolltiere bereits ähnlich gut versorgt wie die Versuchstiere. Eine von drei auf neun Tage verlängerte Reifung der Nierstücke ergab eine deutliche Reduktion (- 20%) der Scherkraft bzw. Verbesserung der Zartheit. Fazit: Das n-6/n-3-Verhältniss und der Vitamin-E-Gehalt von Schweinefett kann durch Fütterung deutlich beeinflusst werden. Beim Selen verhindern gesetzliche Beschränkungen eine Erhöhung. Die Zartheit wird durch eine etwas verlängerte Reifezeit des Fleisches deutlich verbessert.