



Die Zartheit ist eines der wichtigsten Kriterien bei der Beurteilung der Fleischqualität. Voraussetzung dafür sind ein tierschonender Transport, stressfreie Schlachtung und eine ausreichende Reifezeit zur Erzeugung von Qualitätsrindfleisch.

subjektiv

Sensorische Bestimmung (Verkostung)

- Saftigkeit
- Zartheit
- Geschmack
- Gesamtbeurteilung

objektiv

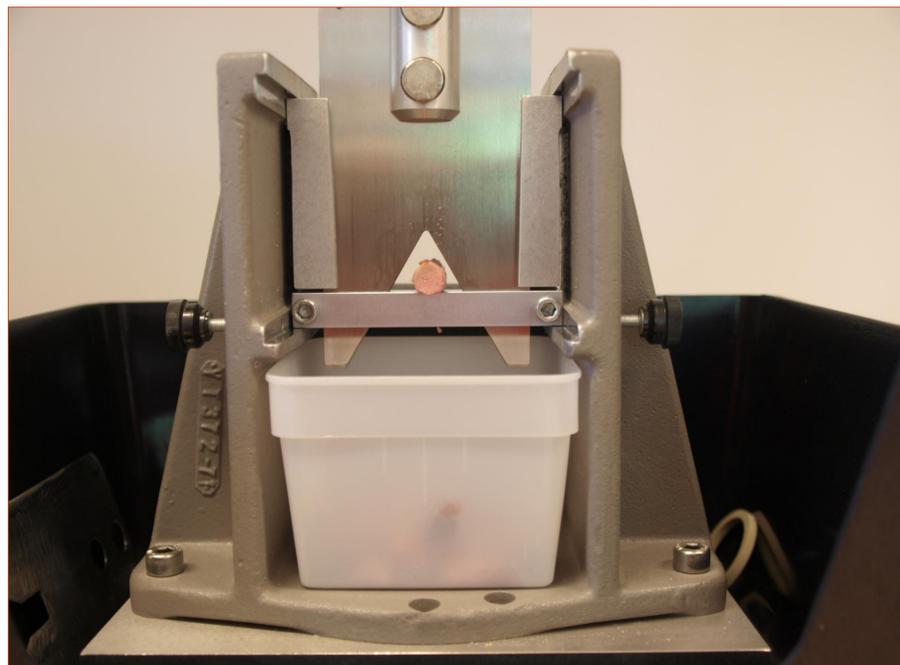
Scherkraftmessung

- Kraft die benötigt wird um eine Probe zu durchschneiden
- Angabe in kg
- Vergleich mit Referenzwerten

Verkostung



Scherkraftmessung



Wichtige Faktoren beeinflussen die Zartheit

- Stressfreie Schlachtung
- Intramuskuläres Fett (Fetteinlagerung)
 - wichtig für Zartheit und Geschmack
- Fleischreifung
 - Rindfleisch 14 Tage, besser 21 Tage reifen – Zartheit
- Rasse, Geschlecht, Alter und Mastintensität
- Fütterungsverfahren
- Ausreichende Endmast (Fettabdeckung)

