

Einflussfaktoren und Merkmale der Fleischqualität



Fleischqualität ist die Summe aller sensorischen, ernährungsphysiologischen, hygienisch-toxikologischen und verarbeitungstechnologischen Eigenschaften des Fleisches (HOFMANN, 1973) und wird von Genetik, Geschlecht, Fütterung, Gewicht, Schlachtagter, stressfreier Schlachtung und Fleischreifung beeinflusst.

Wodurch wird die Fleischqualität beeinflusst?



Tier

- Rasse
- Geschlecht
- Alter, Gewicht



Futtermittel

- Art des Futtermittels
- Energie- und Nährstoffgehalt



Umwelt

- Schlachtung, Reifung
- Zubereitung

Fleischfarbe

Gutes Fleisch bekennt Farbe

Rind



Schwein



Wild



Farben klassifiziert man nach folgenden Merkmalen

- ➔ Helligkeit (L)
- ➔ Rotton (a)
- ➔ Gelbton (b)

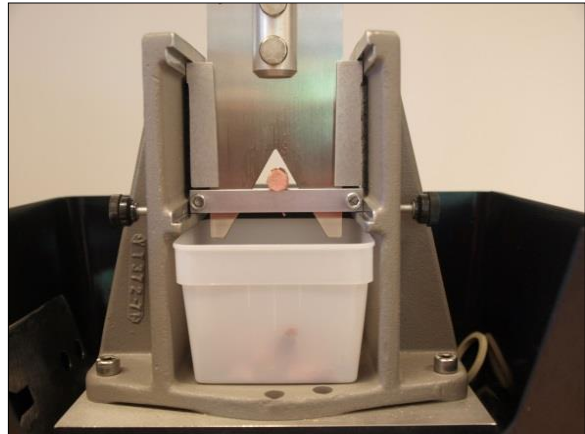


Mit Farbmessgeräten lassen sich winzige Farbdifferenzen feststellen

Zartheit

hängt von der Faserung des Fleisches und vom intramuskulären Fettgehalt (IMF Marmorierung) ab

- Feinfaseriges Fleisch = zartes Fleisch
- Hoher intramuskulärer Fettgehalt = zartes Fleisch



≤ 3,9 kg Scherkraftwert ist gute Fleischqualität

≤ 3,2 kg Scherkraftwert ist außergewöhnliche Fleischqualität

Wasserbindungsvermögen

Tropfsaftverlust



Referenzwert 2-4%

Kochsaftverlust



Referenzwert < 30%

Grillsaftverlust



Referenzwert < 22%

Das Wasser sollte während der Lagerung und Zubereitung im Fleisch bleiben

=> Saftverluste sollten möglichst gering sein

Aktive Teile für unsere Schülerinnen und Schüler am Science Day

- Kurzvideo zur Untersuchungsmethodik der Fleischqualität
- Praktische Durchführung der Untersuchung (Fleischfarbe, Scherkraft, etc...)

HBLFA Raumberg-Gumpenstein
Landwirtschaft
Raumberg 38, 8952 Irdning
raumberg-gumpenstein.at