

Mast- und Schlachtleistung sowie Fleischqualität von Kitzen bei Aufzucht mit Ziegen- vollmilch bzw. Milchaustauscher

F. Ringdorfer, R. Huber, M. Velik



?

Was glauben Sie,
ist die kostengünstigere Methode

Kitzaufzucht mit

Ziegenvollmilch oder Milchaustauscher?

Was erwartet Sie?

- Einleitung
- Vorstellung des Projektes
- Ergebnisse der Mastleistung
- Ergebnisse der Schlachtleistung
- Ergebnisse der Fleischqualität
- Wirtschaftlichkeit
- Zusammenfassung
- Diskussion



Einleitung

- Ziel ist die Milchproduktion
- Rund 20.000 t Ziegenmilch
- Es fallen auch Kitze an
- Frage, wie aufziehen?
- Frage, wie sieht der Schlachtkörper aus?
- Frage, wie ist die Vermarktung?

Versuchsplan

- 42 reinrassige Saanenziegenkitze
- 18 männlich, 24 weiblich
- 2 Versuchsgruppen
 - Ziegenvollmilch – 22 Kitze
 - Milchaustauscher – 20 Kitze
- Kalte Sauertränke
- Versuchsdauer 9 Wochen



Versuchsplan

- Vollmilch ansäuern mit Ameisensäure
- MAT enthielt Säuerungsmittel
- 130 g MAT/Liter Wasser
- Tränke ad libitum
- Ab 3. Woche KF und Heu

Versuchsplan

- Schlachtung nach 9 Wochen
- 10 Tiere jeder Gruppe zerlegt
- Fleischprobe aus der Keule
- Fleischqualität
 - Fleischfarbe
 - Scherkraft
 - Grillverlust
 - Fettsäuremuster
 - Chemische Zusammensetzung

Ergebnisse - Mastleistung

Merkmal	Versuchsgruppe		Geschlecht	
	VO	MAT	Männlich	Weiblich
Anzahl Tiere	22	20	18	24
LG Versuchsbeginn, kg	4,52	4,18	4,87 ^b	3,83 ^a
LG Versuchsende, kg	21,34	22,29	23,84 ^b	19,78 ^a
Tägliche Zunahme, g	267 ^a	287 ^b	302 ^b	253 ^a

Ergebnisse - Mastleistung

Merkmal	Versuchsgruppe		Geschlecht	
	VO	MAT	Männlich	Weiblich
Gesamtränkemenge, kg	182,42 ^a	202,35 ^b	205,77 ^b	179,00 ^a
Gesamtheumenge, kg	3,45	3,24	3,54	3,18
GesamtKFmenge, kg	0,59	0,64	0,76 ^b	0,48 ^a
Tränke/kg Zunahme, kg	10,99	11,27	10,97	11,28
MJ ME/kg Zunahme	49,03	49,27	48,42	49,88

Ergebnisse - Schlachtleistung

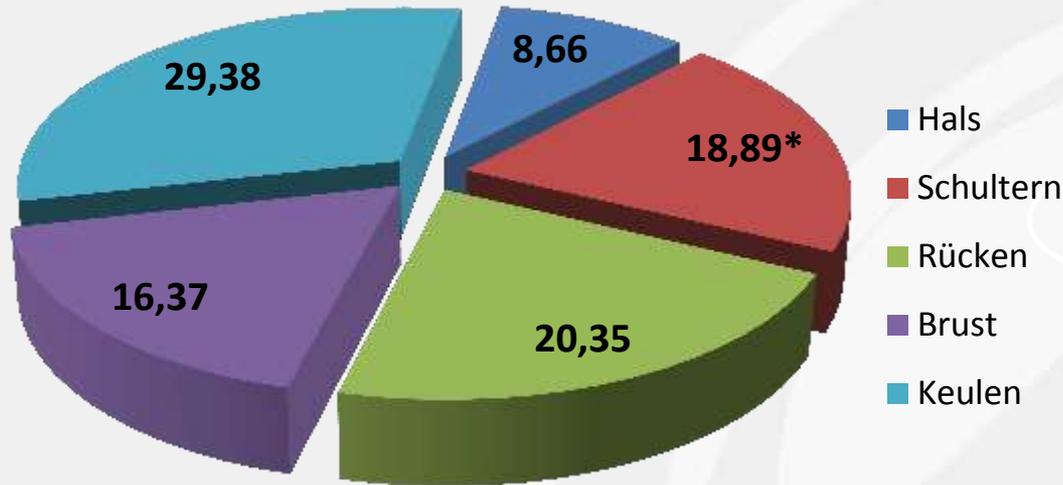
Merkmal	Versuchsgruppe		Geschlecht	
	VO	MAT	Männlich	Weiblich
Schlachtkörper warm, kg	10,75	11,08	11,85 ^b	9,99 ^a
Schlachtausbeute, %	50,49	49,67	49,70	50,46
Schlachtkörper kalt, kg	10,60	10,84	11,59 ^b	9,84 ^a
Kühlverlust, %	1,37 ^a	2,22 ^b	2,13 ^b	1,46 ^a
pH-Wert 1	6,19	6,14	6,19	6,13
pH-Wert 24	5,78	5,71	5,73	5,77
Nierenfett, kg	0,53	0,63	0,57	0,59

Schlachtkörper

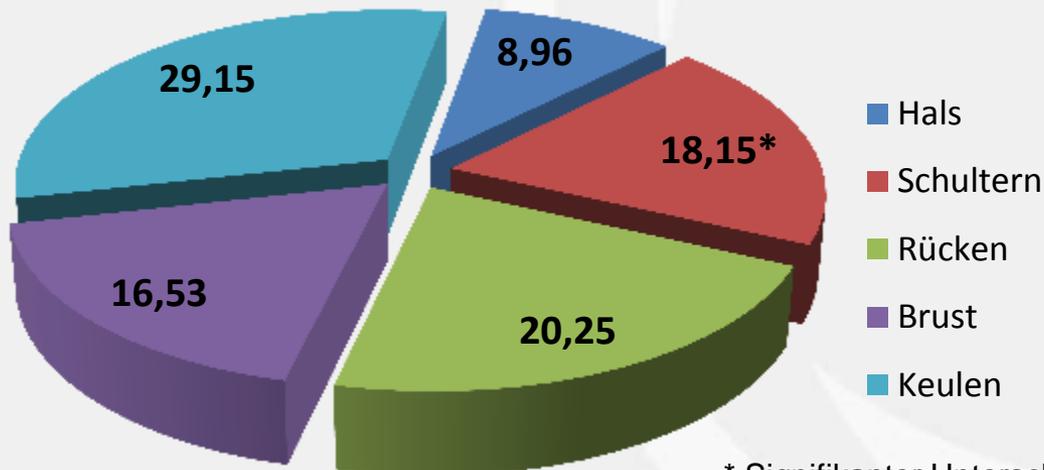


Ergebnisse – Anteil Teilstücke in %

Gruppe Vollmilch



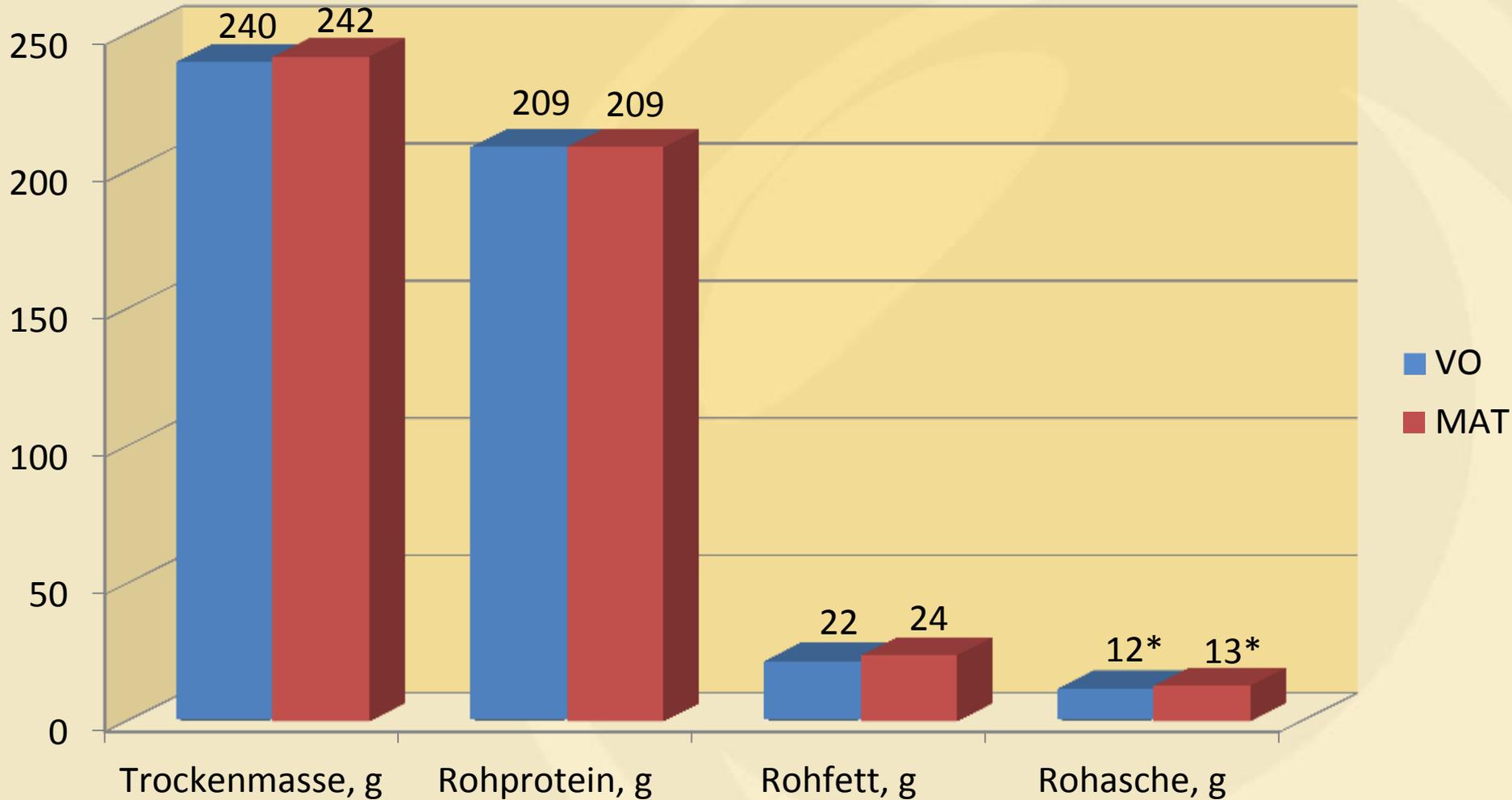
Gruppe Milchaustauscher



* Signifikanter Unterschied

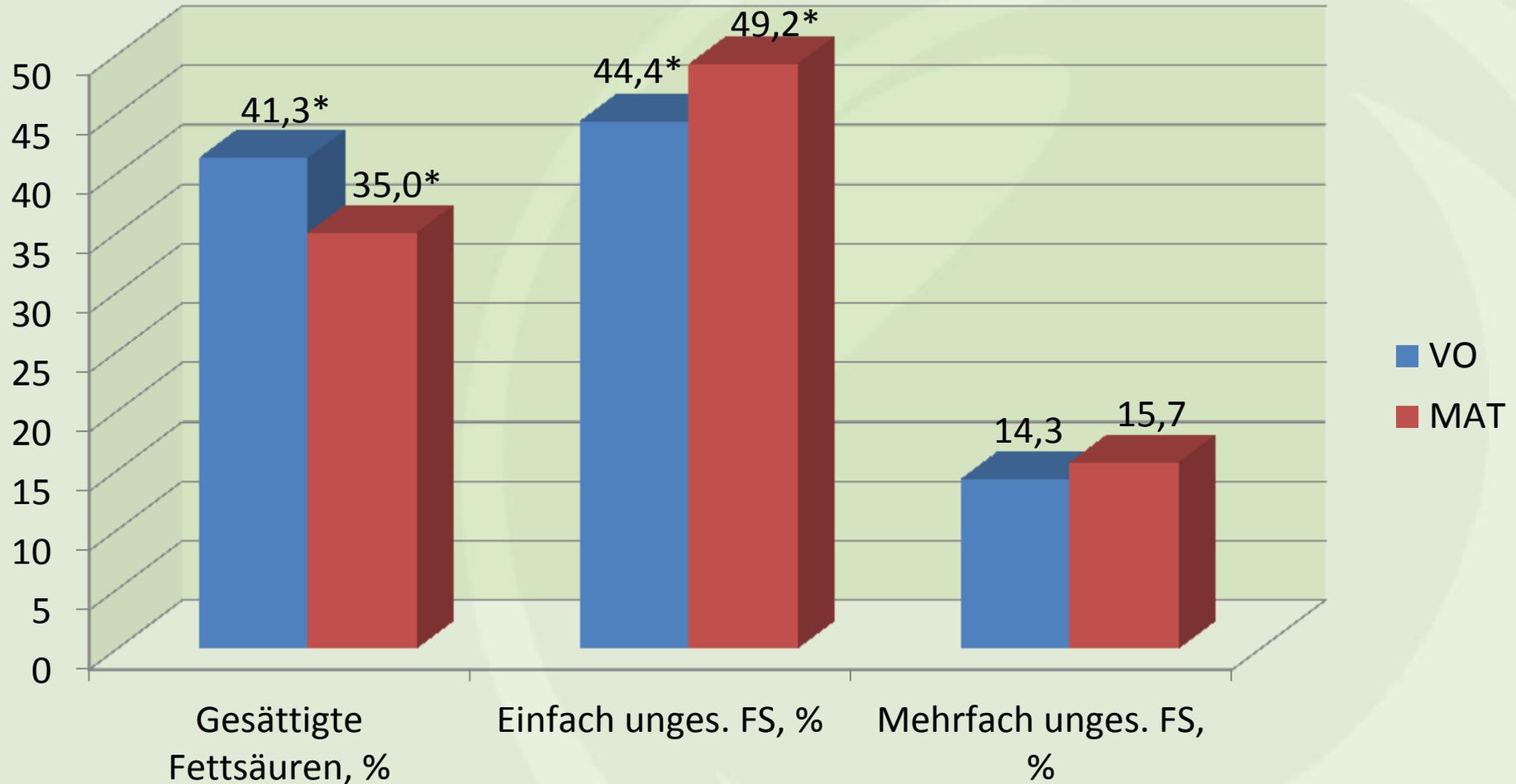


Ergebnisse – Chemische Zusammensetzung des Muskels



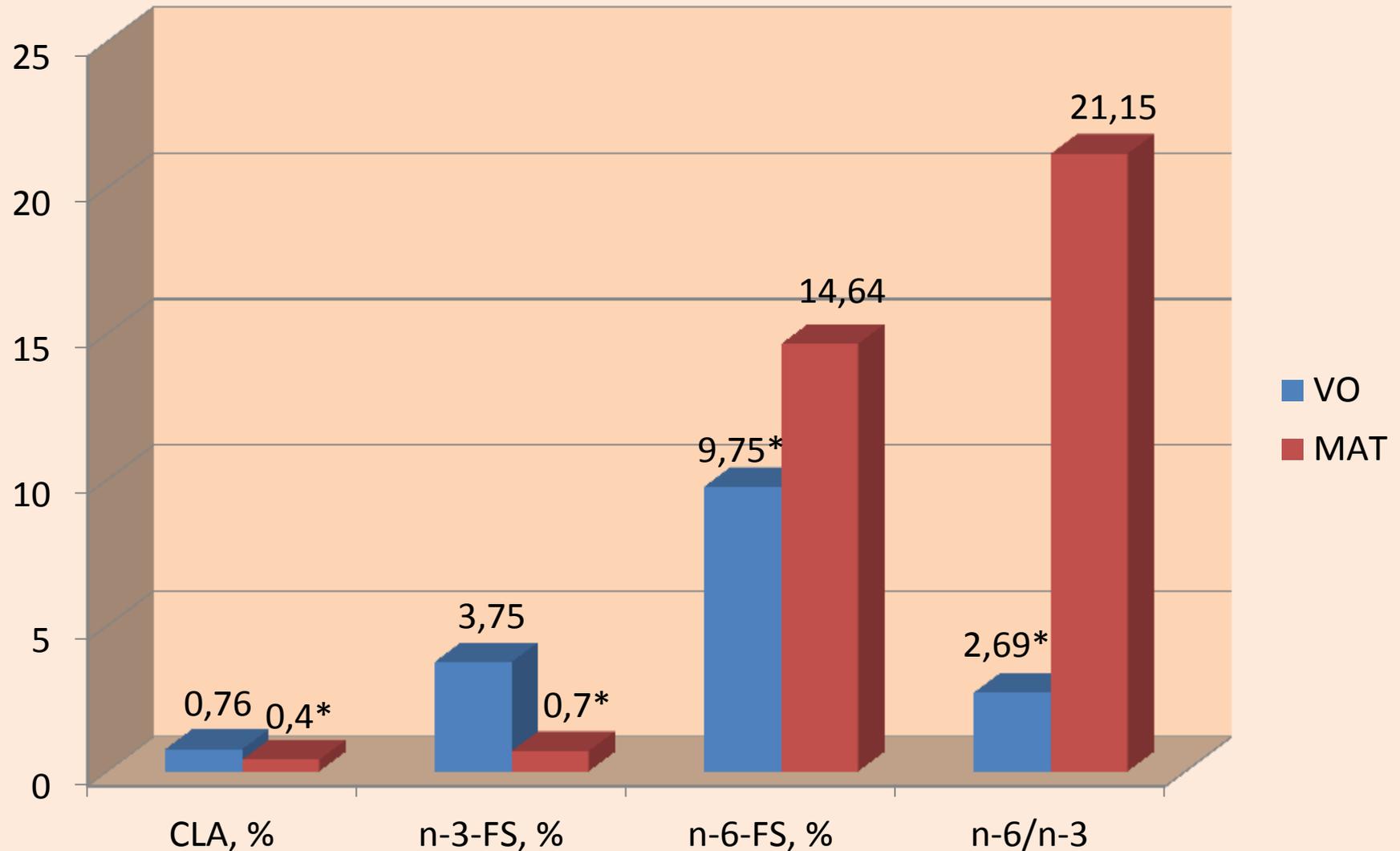
* Signifikanter Unterschied

Ergebnisse – Fettsäuren



* Signifikanter Unterschied

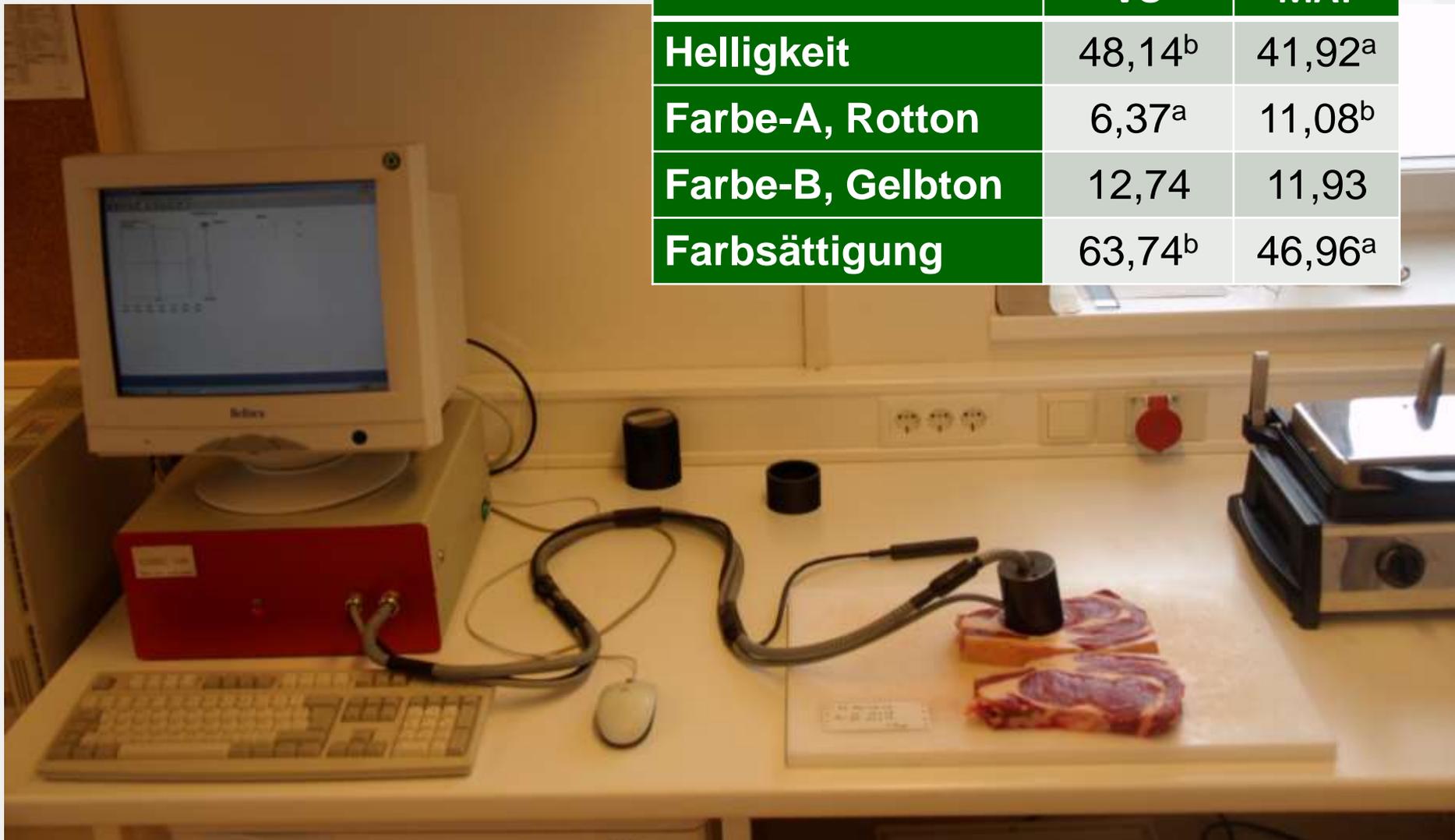
Ergebnisse – Fettsäuren



alle Unterschiede signifikant

Ergebnisse – Fleischfarbe

	VO	MAT
Helligkeit	48,14 ^b	41,92 ^a
Farbe-A, Rotton	6,37 ^a	11,08 ^b
Farbe-B, Gelbton	12,74	11,93
Farbsättigung	63,74 ^b	46,96 ^a

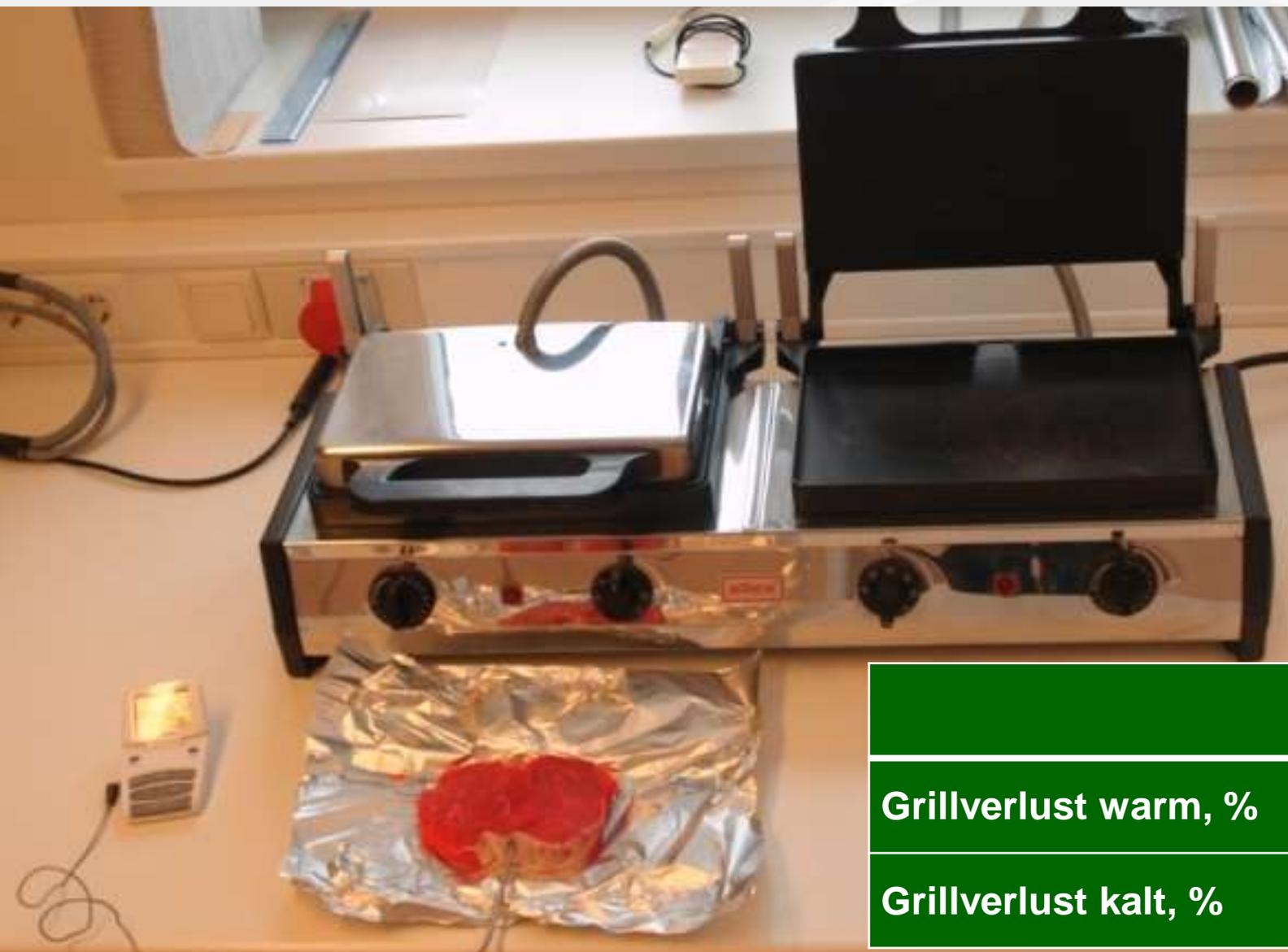


Ergebnisse – Scherkraft, kg



VO	MAT
3,85	4,34

Ergebnisse – Grillverlust



	VO	MAT
Grillverlust warm, %	24,22	25,80
Grillverlust kalt, %	33,04	34,60

Ergebnisse – Wirtschaftlichkeit

Für 1 kg Schlachtkörper

	VO	MAT



Zusammenfassung



- Tgl. Zun MAT/VO 287g/267*g
- Kein Unterschied in der Futterverwertung
- Schlachtausbeute ca. 50%
- VO mehr gesättigte FS und mehr n-3 FS
- VO helleres, weniger rotes Fleisch
- Kein Unterschied bei Grillverlust und Zartheit
- MAT kostengünstiger als VO € 5,99 - 12,21/kg Schlachtkörper