



Einleitung

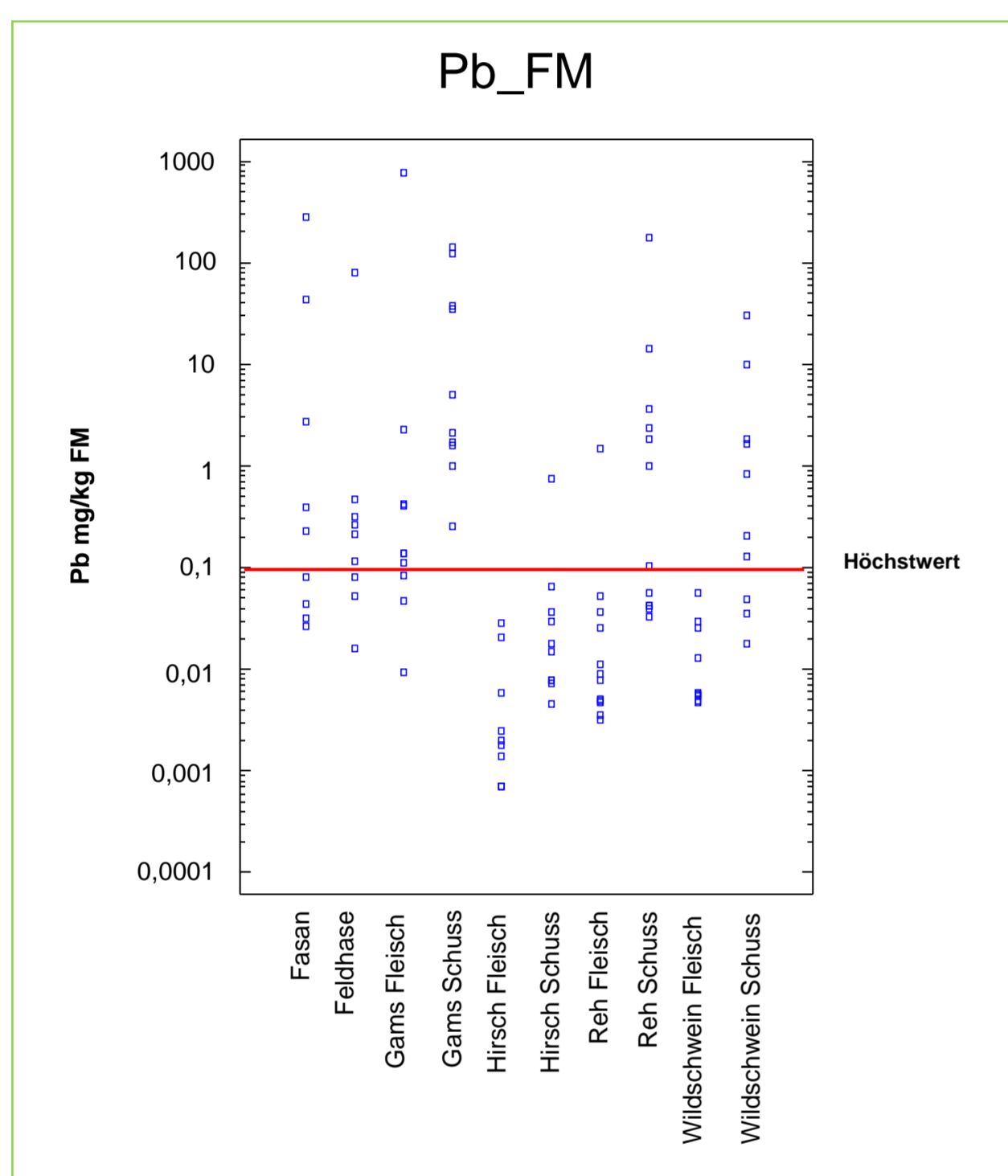
- Der Wert des Wildfleischanfalles in Österreich beläuft sich auf ca. 28. Mio. Euro
- Wildfleisch ist besonders feinfaserig, fett- und cholesterinarm
- Wichtiges Kriterium bei Wildfleisch ist die Bleibelastung durch die Munition

Fragestellung

- Gibt es Unterschiede in der Fleischqualität, intramuskulären Fett und Fettsäuremuster, Mengen- und Spurenelemente im Jahresverlauf?



Bleibelastung



Ergebnisse

Fleischqualität

	Rotwild		Rehwild		Schwarzwild	
	Sommer	Winter	Sommer	Winter	Sommer	Winter
Fleischfarbe Helligkeit (L)	33,5	33,4	32,1 ^b	34 ^a	44,0	43,4
Rotton (a)	15,5 ^a	14,4 ^b	14,5 ^a	13 ^b	13,4 ^a	11,2 ^b
Gelbton (b)	11,1	10,0	10,1	9,4	14,3	12,9
Tropfsaftverlust, %	1,2 ^a	0,9 ^b	0,9	0,9	1,3	1,2
Kochsaftverlust, %	28,5 ^y	31,4 ^x	28,3	27,6	29,6	30,5
Grillsaftverlust warm, %	25,9 ^b	29,0 ^a	21,4	19,6	25,5 ^y	28,6 ^x
Grillsaftverlust kalt, %	32,6 ^b	35,8 ^a	28,9	26,8	31,3 ^y	34,5 ^x
Scherkraft gegrillt, kg	2,2 ^b	2,7 ^a	2,0 ^x	1,7 ^y	3,7	3,6
Scherkraft gekocht, kg	3,0	2,8			4,0	3,3
Trockenmasse TM, g	243,8 ^b	250,6 ^a	244,9 ^b	262,3 ^a	251,1	252,3
Rohprotein (XP), g	216,4 ^b	225,0 ^a	227,2	226,7	219,4	225,6
Intramuskuläres Fett (IMF), g	6,4	7,7	5,8 ^b	15,8 ^a	21,3	13,1
Rohasche (XA), g	10,9	10,7	11,4 ^a	10,9 ^b	10,8	10,8

a,b,x,y unterschiedliche Hochbuchstaben bedeuten statistisch signifikante Unterschiede (P < 0,05)

Fettsäuren

g/100g FAME	Rotwild		Rehwild		Schwarzwild	
	Sommer	Winter	Sommer	Winter	Sommer	Winter
Gesättigte Fettsäuren (SFA)	49,3	50,2	43,0 ^b	49,7 ^a	37,2	35,6
Einfach ungesättigte Fettsäuren (MUFA)	23,5	25,3	20,0 ^b	33,8 ^a	39,9	42,6
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (PUFA)	27,2	24,5	37,0 ^a	16,6 ^b	23	21,8
Ω6-Fettsäuren	21	18,5	28,0 ^a	12,1 ^b	19,5	19,9
Ω3-Fettsäuren	5,9	5,7	8,7 ^a	4,2 ^b	3,2	1,6
Konjugierte Linolsäuren (CLA)	0,3 ^y	0,4 ^x	0,3	0,4	0,2	0,3
Ω6/Ω3-Verhältnis	3,5	3,3	3,3 ^x	2,9 ^y	9,0 ^y	13,0 ^x

a,b,x,y unterschiedliche Hochbuchstaben bedeuten statistisch signifikante Unterschiede (P < 0,05)

Mengen- und Spurenelemente

mg/kg FM	Rotwild	Rehwild	Schwarzwild
Natrium	613 ^{ab}	716 ^a	705 ^a
Magnesium	231 ^b	227 ^b	231 ^b
Phosphor	2.111 ^a	1.916 ^{ab}	1.991 ^a
Schwefel	2.081 ^b	2.000 ^b	2.086 ^b
Kalium	3.477 ^{ab}	3.512 ^{ab}	3.754 ^a
Kalzium	126 ^a	120 ^{ab}	123 ^{ab}
Eisen	29,3 ^{ab}	29,0 ^{ab}	17,2 ^c
Zink	31,4 ^b	27,9 ^b	27,0 ^{bc}
Kupfer	1,49 ^b	1,53 ^b	0,81 ^c
Selen	0,05 ^d	0,08 ^{cd}	0,16 ^{ab}

a,b,c,d, unterschiedliche Hochbuchstaben bedeuten statistisch signifikante Unterschiede (P < 0,05)

Schlussfolgerungen:

- Wildbret aus der freien Natur ist ein hochwertiges, gesundes, ethisch gewonnenes Lebensmittel
- Zwischen den einzelnen Tierarten bestehen teilweise deutliche Unterschiede in der Fleischqualität (Farbe, Zartheit, Fettsäuremuster)
- Einfluss der Jahreszeit bei der Erlegung, hat eher einen geringen Einfluss auf die Fleischqualität
- Beim Schwermetallgehalt (Bleigehalt) ist klar zu erkennen, dass sich die Verwendung einer bleihaltigen Munition wesentlich auf den Bleigehalt im Wildbret auswirkt
- Durch Verwendung von bleifreier Munition im Sinne des Verbraucherschutzes kann mit gutem Gewissen verstärkt für mehr Wildbret-Verzehr werben

