



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

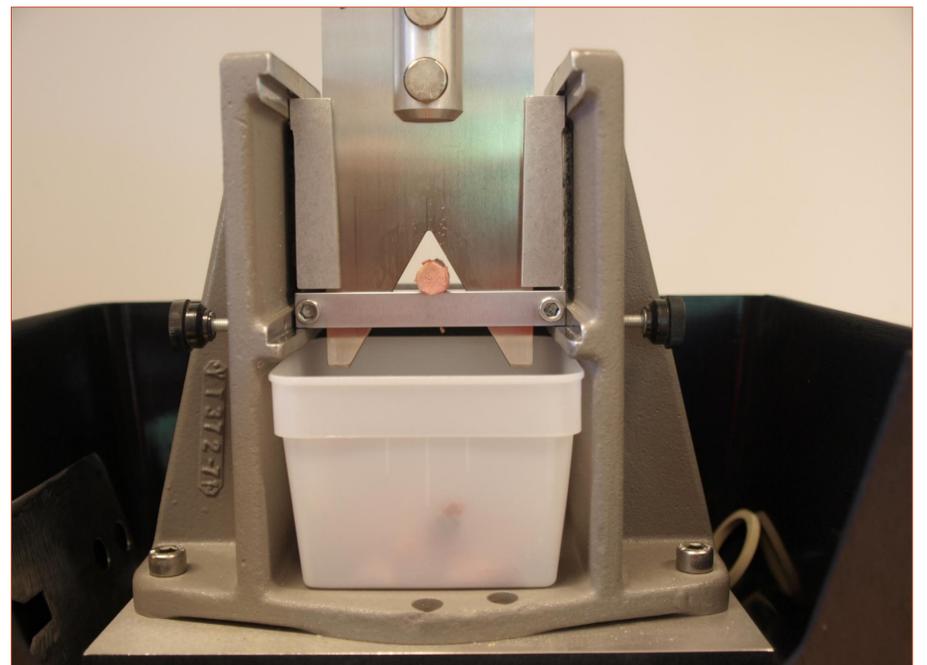
### Scherkraftmessung

- 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)

