

Fleisch-Marmorierung als Qualitätskriterium bei Rindfleisch

WT_Marbling-Rindfleisch

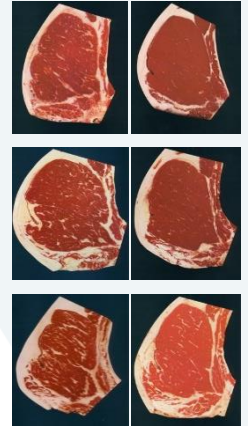
Projektleitung: **Dr. Margit Velik**
Projektlaufzeit: **2019 – 2021**
Personalaufwand: **ca. 1000 Personenstunden**

Irdning-Donnersbachtal, 16.4.2019



Ausgangssituation (1)

- Rinderschlachtkörper-Bezahlung in Österreich nach EUROP-Fleisch- und Fettklasse
 - innere Fleischqualität (z.B. Zartheit) nicht bezahlt
 - in anderen Ländern (USA, Australien, Japan etc.) ist Fleischqualität Thema, z.B. Fleisch- und Fettfarbe, Konsistenz, **Marmorierung**
- Fett (oft) unerwünscht, aber wichtig für Fleischqualität
 - Zartheit, Saftigkeit, Geschmack
 - zuerst Auflagenfett, dann inter- und intramuskuläres Fett (= IMF, Marmorierung) gebildet



USA - USDA Marbling

Ausgangssituation (2)

- Einflussfaktoren Rindfleisch-Marmorierung
 - Rinderkategorie
 - Rasse/Genetik (Wagyu, Angus)
 - Fütterungsintensität
 - Schlachtgewicht, -alter
 - Fettklasse etc.
- Österreichisches Rindfleisch (Fleckvieh): Ø 1,0 – 3,5 % IMF im Englischen
- Es gibt kein „handliches, elektronisches Messgerät“ zur IMF-Bestimmung für den Praxis-Einsatz
Infos von: Mörlein, Uni Göttingen; Morel, Agroscope; Fa. Frontmatec; Fa. Eplusv



Ziele

- Implementierung der Marmorierung als Qualitätskriterium (neben Fleisch- und Fettklasse) auf (einem) österr. Schlachtbetrieb(en) mittels „Marmorierungskarten“
- Ableiten/Überprüfen von Zusammenhängen zwischen Höhe des IMF und Fleisch-Qualitätsmerkmalen (Zartheit, Saftigkeit, Verkostung, Zubereitungsverluste, Fettsäuren)
- Förderung heimischer Rasse (Tux-Zillertaler Rind)
 - Frage: Kann diese Rasse mit Fleischqualität (Marmorierung wie z.B. Angus) punkten

Zielgruppe: Metzgereien, Vermarktungsorganisationen, Landwirte, Konsumenten

Arbeitsplan

- Erstellung Marmorisierungskarten und Begleitung beim Einsatz auf Schlachtbetrieb
 - mittels 250 Datensätzen aus 10 Gumpensteiner Forschungsprojekten (Rückenmuskel-Fotos und nasschemisch bestimmte IMF-Gehalte)
 - Vorarbeiten BVW Wieselburg (Frickh 2001), Kulmbach (Ristic 1987), Marmorisierungskarten USDA
- Korrelationen IMF und Fleischqualitäts-Merkmale
 - Datenauswertung hausinterner Mastversuche
 - Literaturrecherche
- Fleischqualität Tux-Zillertaler-Rind (in Ö. ca. 3.200 Tiere, größtenteils in Tirol)
 - jeweils ca. 10 Fleischproben von Ochse, Kalbin, Altkuh

Bedeutung, Verwertung

- „Gesellschaftlicher Ruf“ nach Fleisch **höherer Qualität (Produkt- vs. Prozessqualität)**
- Marmorierung (Fleischqualität) in bestimmten Markenprogrammen berücksichtigen
 - „Mehrwert durch Mehrinformation“
 - z.B. Landwirt höherer Preis für Mastkalbin/-ochse (aus bestimmter Produktion)
- Potenzial einer heimischen Rasse (Tux-Zillertaler) neben Prozessqualität, Regionalität auch mit Fleischqualität (Marmorierung) zu punkten → Rassen-Markenfleischprogramm (?)

Kooperationspartner und Projektunterstützer

- Bio Austria Tirol (T. Lienhart, B.Sc.)
- Biometzgerei Juffinger GmbH, 6335 Thiersee
- Rinderzucht Tirol, Tux-Zillertaler Rind (Christian Moser)
- BOKU Wien (Institut für Nutztierforschung, (Ao. Prof. Dr. W. Knaus)



Danke für's Zuhören!

Dr. Margit Velik
HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Institut für Nutztierforschung
margit.velik@raumberg-gumpenstein.at

Eine Einrichtung des Bundesministeriums für
Nachhaltigkeit und Tourismus

