



Fleischqualität ist die Summe aller sensorischen, ernährungsphysiologischen und verarbeitungstechnischen Eigenschaften und wird von Genetik, Geschlecht, Fütterung, Schlachtalter, Schlachtung und Fleischreifung beeinflusst.



Merkmale

- Temperatur, pH-Wert
- Wasserbindungsvermögen
 - Tropf-, Koch-, Grillsaftverlust
- Fleisch- und Fettfarbe
- Marmorierung (intramuskuläres Fett)
- Chemische Eigenschaften
 - Trockenmasse-, Fett-, Eiweiß- und Aschegehalt
- Scherkraft (Zartheit)
- Sensorische Verkostung
 - Saftigkeit, Zartheit, Geschmack
- Fettsäuren (Ω -3, Ω -6, CLAs)

Durchführung

- Entnahme des gereiften Muskels (Rückenmuskel) oder eines anderen definierten Muskels.
- Untersuchungen erfolgen direkt am Schlachtkörper bzw. an gereiften Fleischproben (Reifung 3-21 Tage)
- Standardisierte Methoden und Geräte zur Untersuchung der Fleischqualität.



Ziel ist es an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein den Bereich Fleischqualität (Rind, Schaf, Schwein, Wild) sowie die Fettsäureanalytik im Milchbereich weiter auszubauen. Weitere Adaptierungen und Anpassungen der Methodik sind Ziele und Voraussetzungen für eine zeitgemäße Produktqualität. Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein ist an Kooperationen mit anderen Institutionen im Bereich Produktqualität interessiert.

