

# Einflussfaktoren und Merkmale der Fleischqualität



**Fleischqualität ist die Summe** aller sensorischen, ernährungsphysiologischen, hygienisch-toxikologischen und verarbeitungstechnologischen Eigenschaften des Fleisches (HOFMANN, 1973) und wird von Genetik, Geschlecht, Fütterung, Gewicht, Schlachtagter, stressfreier Schlachtung und Fleischreifung beeinflusst.

## Wodurch wird die Fleischqualität beeinflusst?



### Tier

- Rasse
- Geschlecht
- Alter, Gewicht



### Futtermittel

- Art des Futtermittels
- Energie- und Nährstoffgehalt



### Umwelt

- Schlachtung, Reifung
- Zubereitung

## Fleischfarbe

### Gutes Fleisch bekennt Farbe

Rind



Schwein



Wild



Farben klassifiziert man nach folgenden Merkmalen

- ➔ Helligkeit (L)
- ➔ Rotton (a)
- ➔ Gelbton (b)

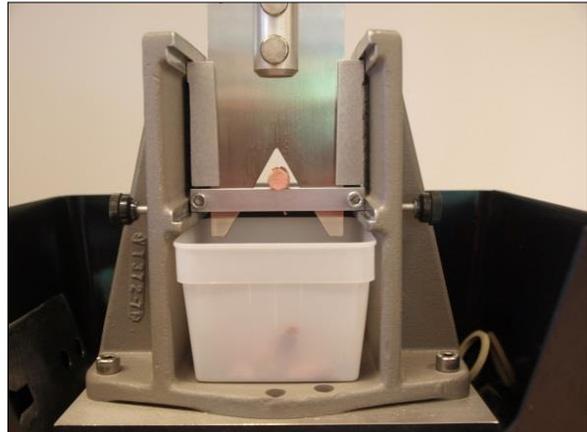


**Mit Farbmessgeräten lassen sich winzige Farbdifferenzen feststellen**

### **Zartheit**

hängt von der Faserung des Fleisches und vom intramuskulären Fettgehalt (IMF Marmorierung) ab

- Feinfaseriges Fleisch = zartes Fleisch
- Hoher intramuskulärer Fettgehalt = zartes Fleisch



**≤ 3,9 kg Scherkraftwert ist gute Fleischqualität**

**≤ 3,2 kg Scherkraftwert ist außergewöhnliche Fleischqualität**

### **Wasserbindungsvermögen**

**Tropfsaftverlust**



**Referenzwert 2-4%**

**Kochsaftverlust**



**Referenzwert < 30%**

**Grillsaftverlust**



**Referenzwert < 22%**

Das Wasser sollte während der Lagerung und Zubereitung im Fleisch bleiben

**=> Saftverluste sollten möglichst gering sein**

## Aktive Teile für unsere Schülerinnen und Schüler am Science Day

- Kurzvideo zur Untersuchungsmethodik der Fleischqualität
- Praktische Durchführung der Untersuchung (Fleischfarbe, Scherkraft, etc...)

**HBLFA Raumberg-Gumpenstein**  
Landwirtschaft  
Raumberg 38, 8952 Irdning  
[raumberg-gumpenstein.at](http://raumberg-gumpenstein.at)