

2. Arbeitstagung europäischer Fleischforscher  
Kulmbach, 29. Juli - 2. August 1956

Untersuchungen zur Frage Fütterung und Fleischqualität

von

Dr. L. Schön

Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft  
Kulmbach - Deutschland

Referat

Die Forderung nach Erhöhung der Flächenproduktivität führte in der tierischen Erzeugung zum Einsatz von Futtermitteln, die früher nicht in dem Umfang zur Fleischerzeugung verwendet wurden wie heute. Es handelt sich hierbei vorwiegend um Hackfrüchte, zum kleineren Teil um industrielle Abfallprodukte, wie Schlempe, Schnitzel etc. Verschiedentlich steht man der Verwendung dieser Futtermittel etwas zurückhaltend gegenüber, da man eine geringere Qualität des daraus erzeugten Fleisches befürchtet. Der Vorteil der Quantitätssteigerung ist jedoch so eindeutig, daß kaum eine Abkehr von diesen Futtermitteln erwartet werden kann und auch nicht wünschenswert wäre.

In der Wirkung der Futtermittel ist auf Grund ihrer nährstoffmäßigen Zusammensetzung zu unterscheiden: einmal ihr Einfluß auf den Ansatz und zum anderen ihr Einfluß auf die Beschaffenheit von Fleisch und Fett. Während die Zusammenhänge Nährstoffe - Stoffansatz als ziemlich bekannt anzusehen sind, steht die Frage der Einwirkung von Futtermitteln auf die Fleischqualität erst im Anfangsstadium der Untersuchungen.

Unsere Arbeiten in dieser Richtung erstreckten sich bei Fleisch auf nährstoffmäßige Zusammensetzung,  $p_H$ -Wert und Saftvermögen; letzteres wurde nach der Preßmethode GRAU-HAMM festgestellt.

Bei Speck wurde der  $p_H$ -Wert und der Nährstoffgehalt ermittelt.

Außer den Untersuchungen am Rohmaterial wurden verschiedene Zubereitungs- und Verarbeitungsprüfungen vorgenommen.

Als Ergebnis der bisherigen Versuchsanstellungen an Rindern und Schweinen aus verschiedener Fütterung und mit verschiedenem Mastendgewicht kann mitgeteilt werden:

Bei Rindern, die mit Kartoffelschlempe gefüttert wurden, konnte eine ungünstige Beeinflussung der Fleischbeschaffenheit sowie eine Einschränkung der Verarbeitungseignung des Fleisches nicht festgestellt werden. Erhöhte Flüssigkeitsaufnahme scheint durch vermehrte Flüssigkeitsabgabe ausgeglichen zu werden, so daß es zu keiner außergewöhnlichen Wassereinlagerung im Fleisch kommt.

In der Schweinemast beeinflussen Mastendgewicht und Fütterung zwar die nährstoffmäßige Zusammensetzung sowie die biochemischen Eigenschaften des Rohmaterials. Jedoch scheint die Wirkung auf die einzelnen wertbestimmenden Faktoren in den einzelnen Phasen der Mast und bei den verschiedenen Fütterungsarten teils günstig, teils ungünstig, so daß in der Gesamtwirkung von einem nur günstigen oder nur ungünstigen Einfluß auf Grund unserer Versuche noch nicht gesprochen werden kann. Infolgedessen ergibt sich daraus auch keine Beschränkung der Verwendungsfähigkeit der Fleische für die Dauerwarenfabrikation. Die Beschickung des Marktes mit leichteren Gewichtsklassen würde somit keine Einengung der Fabrikationsbreite bedeuten.

Die besprochenen Ergebnisse stammen zum Teil zunächst noch aus begrenzten Versuchsreihen. Weitere Versuche in dieser Richtung erscheinen wünschenswert.