

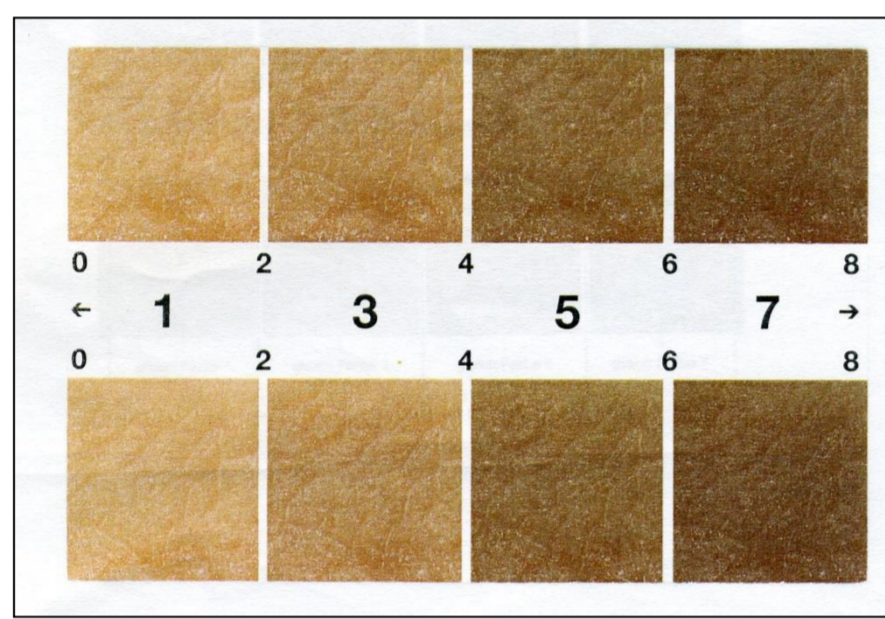


# Kalbfleisch bei Vollmilchmast – Einflussfaktoren auf die Fleischfarbe

M. Velik, J. Murgg, R. Kitzer, M. Gallnböck

## Kalbfleisch in Österreich

- Nischenprodukt
  - Erzeugung – neben wenigen spezialisierten Mastbetrieben – in kleinen (Bio-)Betrieben
- Konsument verlangt helles Kalbfleisch
- Kalbfleischfarbe
  - Beurteilung mit 8-teiliger Farbkarte an Brust
  - Preisabzüge ab Fleischfarbe 5
  - Zusammenhang mit Eisengehalt des Beifutters ist bekannt



## Projektidee

- Literaturrecherche
- Statistische Auswertung von 3 Schlachthof-Datensätzen
  - Routinemäßig erhobene Daten
  - Farbmessgerät, Blut-Hämoglobin

### Diskutierte Einflussgrößen auf die Kalbfleischfarbe

Fütterung	Tierindividuell
Beifutter	Rasse, Geschlecht
Fütterung vor Schlachtung	Zukauf vs. eigene Kälber
Milchbereitstellung	<b>Schlachtleistung</b>
Fütterung (Mutterkuh)	Gewicht, Alter
Wasser (Eisen)	Zunahmen
<b>Haltung</b>	Fleisch- und Fettklasse
Einstreu	<b>Rund um Schlachtung</b>
Stalleinrichtung (Eisen)	Transport, Nüchterung
Standort (Licht, Luft)	Stress, pH-Wert
Weide (Erde)	Reifung, Lagerung

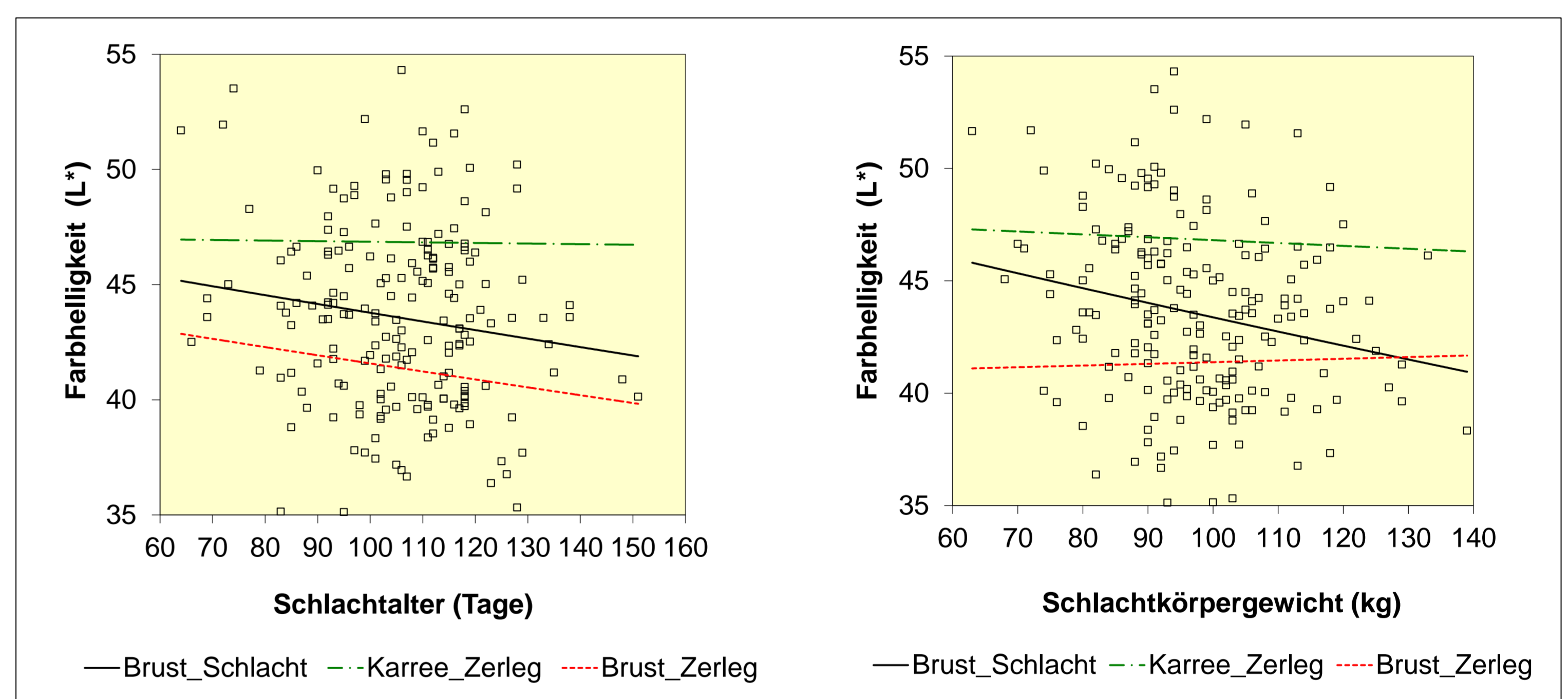
## Ergebnisse – Einflussfaktoren

### Blut-Hämoglobin (Hb)

- Sign. Korrelation Hb und Fleischfarbe
  - Korrelations-Koeffizient 0,4
- Farbkarte 4: Hb 12 g/dl, L\*<sub>Brust</sub> 43
- Einsatz auf österr. Schlachtbetrieben fraglich

### Schlachtalter, Schlachtgewicht

- Kaum Literatur
- Höheres Schlachtalter (und -gewicht) → tendenziell dunkleres Fleisch
- Keine definitive Bestätigung, dass 4 monatige bzw. 120 kg Schlacht-Obergrenze notwendig



### Teilstück, Reifung

- Unterschiede zwischen Teilstücken
- Schlachtung → Zerlegung keine sichtbare Farbänderung
- Durch Reifung/Vakuumverpackung bei dunklerem Kalbfleisch eher Farbänderung

### Fütterung

- Beifutter (Heu, Stroh) hat maßgeblichen Einfluss
  - Milch *ad libitum* anbieten
  - Beifutter vor Schlachtung reduzieren
  - Dunklere Fleischfarbe von Mutterkuh-Kälbern durch Beifutter-Aufnahme

## Fazit

**Kalbfleischfarbe wird von zahlreichen Faktoren (Beifutter!!) beeinflusst  
Bei dunkler Fleischfarbe keine allgemein gültige Lösung – betriebsindividuelle Beratung !**

