

Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät

C | A | U
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Institut für Tierzucht und Tierhaltung

Herkunftsvergleich PORKUSS - Eberlinien

Prof. Dr. J. Krieter
Institut für Tierzucht und Tierhaltung, CAU Kiel

Prof. Dr. W. Branscheid
Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung, MRI, Kulmbach

Dipl. Ing. agr. A. Münster
ZNVG, Neumünster

Gefördert von der CMA, Bonn




Projektziele

C | A | U
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Institut für Tierzucht und Tierhaltung

Mastleistung

Schlachtkörperwert

Fleischbeschaffenheit

Versuchsaufbau

C | A | U
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Institut für Tierzucht und Tierhaltung

Pro Herkunft

- 56 Tiere
- 50 % männlich/ weiblich
- 8 Väter je Herkunft

224 Tiere von 7 Betrieben

Versuchsaufbau

C | A | U
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Institut für Tierzucht und Tierhaltung

Versuchsstall des Institutes für Tierzucht und Tierhaltung (Alte MPA, Achterwehr)

- Zweiergruppen (planbefestigt, Einstreu)
- Automatenfütterung
- Einstallung mit 24 kg Lebendgewicht
- Wöchentliche Wiegung der Tiere, Futterverzehr durch Rückwaage
- Mastende mit 118 kg Lebendgewicht

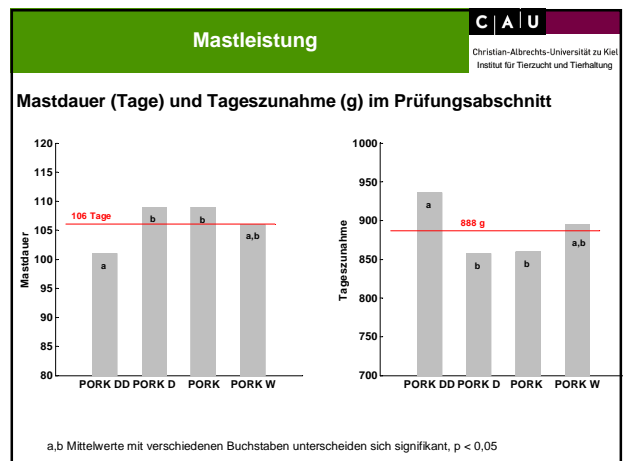


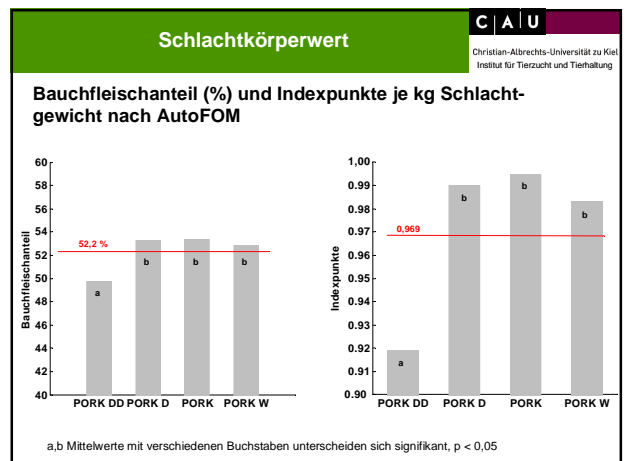
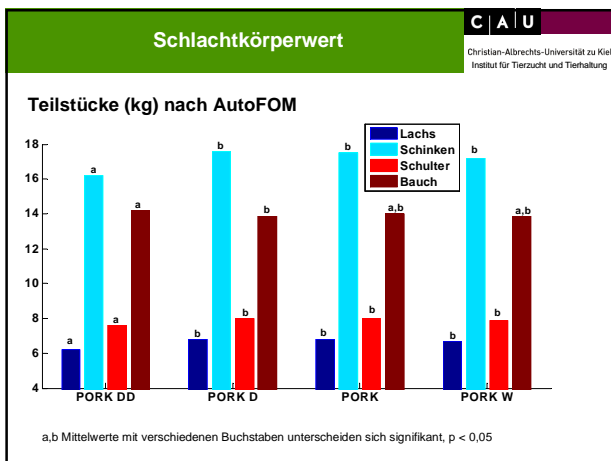
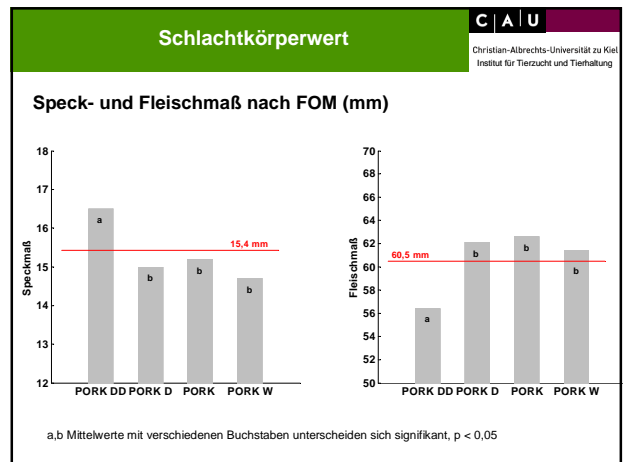
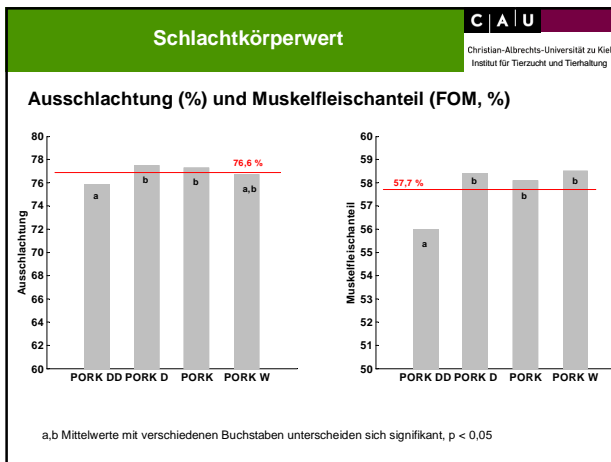
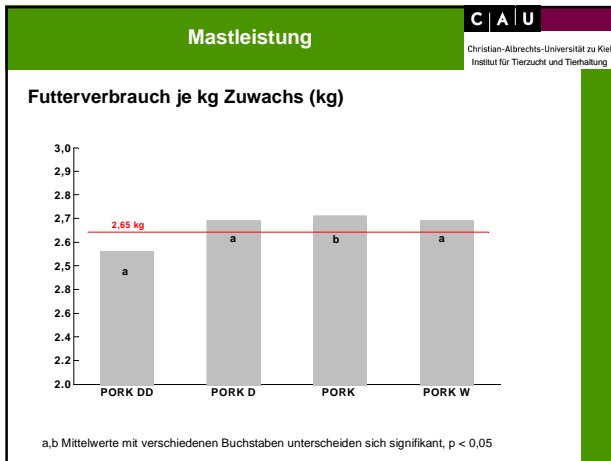
Versuchsaufbau

C | A | U
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Institut für Tierzucht und Tierhaltung

Fütterung

		Lebendgewicht, kg		
		bis 50	> 50 bis 75	> 75
Energie	MJ ME	13,8	13,4	13,4
Rohprotein	%	10,9	17,5	16,0
Lysin	%	1,15	1,00	0,90
Rohfett	%	3,50	3,00	2,60
Rohfaser	%	3,50	3,80	4,20
Rohasche	%	5,30	4,90	4,60







C | A | U
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Institut für Tierzucht und Tierhaltung

Fleischbeschaffenheit

Schinken (M. semimembranosus; 24 Std. pm; nach Auftauen)

- Elektrische Leitfähigkeit (ms/cm), pH-Wert
- Farbe (Helligkeit, Rottönung)


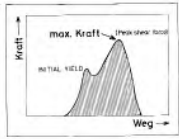
1 M. sem.

C | A | U
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Institut für Tierzucht und Tierhaltung

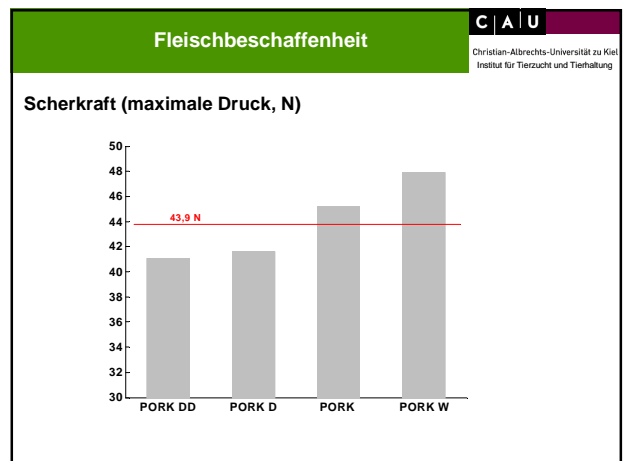
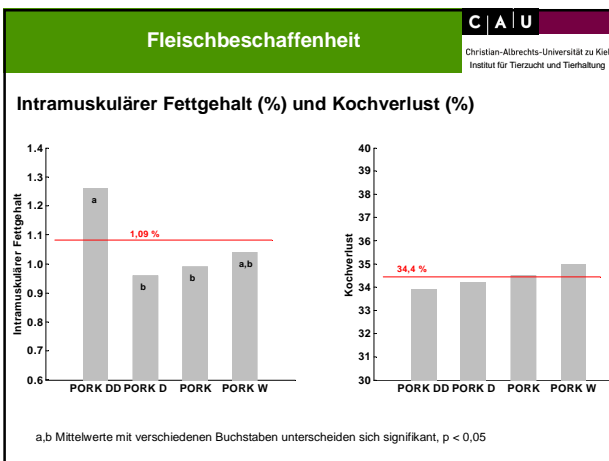
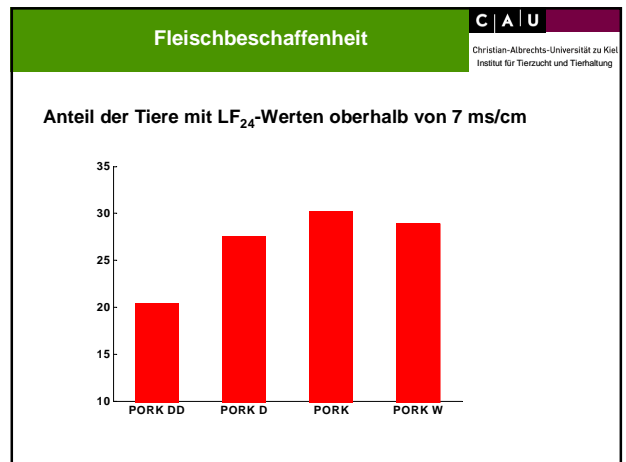
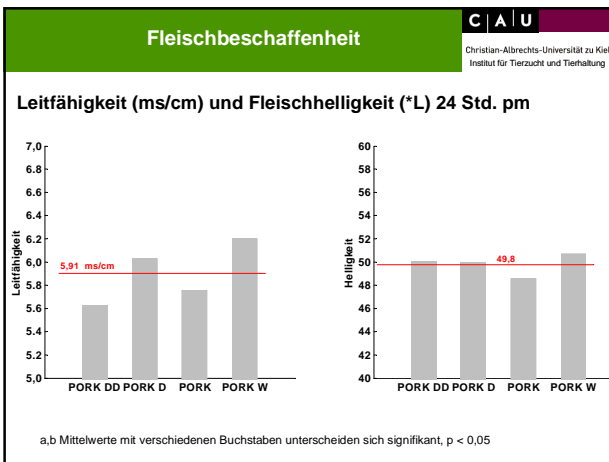
Fleischbeschaffenheit

Schinken (M. semimembranosus; 24 Std. pm; nach Auftauen)

- Intramuskuläre Fettgehalt (NIRS)
- Kochverlust (%)
- Scherkraft (Instrongerät, N)

1 M. sem.



Schlussfolgerung

C | A | U

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Institut für Tierzucht und Tierhaltung

	Mastleistung	Schlachtkörper	Fleischbeschaffenheit
 Porkuss-DD	sehr gut	befriedigend	sehr gut
 Porkuss-D	befriedigend	sehr gut	gut
 Porkuss	befriedigend	sehr gut	gut
 Porkuss-W	gut	sehr gut	gut