

KWALITEITSVERSCHILLEN BIJ BIGGEN, VLEESVARKENS EN KARKASSEN

ing. J.H. Huiskes, onderzoeker kwaliteit

Verschillen in kwaliteit van biggen zijn moeilijk aan te geven, omdat nergens concrete kenmerken van kwaliteit zijn vastgelegd. Over de kwaliteit van karkassen is inmiddels wel veel bekend. Toch komen bij de verschillen in uitbetaling slechts twee aspecten aan bod: type karkas en vleespercentage. Willen andere kwaliteitskenmerken ook een rol spelen bij de beoordeling, dan zullen eerst de definities ervan verder ontwikkeld moeten worden.

Verbetering van de kwaliteit van producten en van het productieproces is een steeds belangrijker wordend instrument om producten goed te kunnen verkopen en het inkomen op peil te houden. Er is een definitie die kwaliteit beschrijft als de mate waarin een produkt of proces voldoet aan de gebruikseisen. Dit is een afnemersgerichte benadering.

Inventarisatie kwaliteitskenmerken

Een in de herfst van 1988 gestart onderzoeksproject van het Proefstation voor de Varkenshouderij beoogt kwaliteitsverschillen bij biggen en vleesvarkens te onderkennen. Vervolgens worden mogelijkheden tot meten van en uitbetalen naar deze kwaliteitsverschillen nagegaan. Het streven naar kwaliteit is immers optimaal, als het uitbetalingssysteem volledig aansluit op de wensen van de afnemers.

Doelstelling in dit project is, te komen tot een produkt dat zo goed mogelijk aansluit op de wensen van de consument en van de opeenvolgende schakels in de produktiekolom. Hiervoor zijn de volgende stappen nodig:

1. kennis verzamelen over wensen van afnemers en overeenstemming tussen die wensen ontdekken;
2. vertalen van deze wensen in hoe het produkt eruit zou moeten zien om aan de wensen tegemoet te komen;
3. economische waardering van verschillen in kwaliteit.

Voor de stappen 1 en 2 is literatuuronderzoek verricht en zijn 27 bedrijven en onderzoekers van drie andere instellingen bezocht.

Tegenstrijdigheid

Er is voor bepaalde vleeskenmerken een tegenstrijdigheid in wensen waarneembaar.

Een deel van de consumenten wil bijvoorbeeld mager vlees en in het toch te consumeren vet een zo hoog mogelijk gehalte onverzadigde vetzuren. De vleeswarenindustrie en de slagers zien echter met het toenemen van de onverzadigde vetzuren de verwerkbaarheid van het vlees afnemen (zacht spek). De vleeshandel wenst dus onderdelen met een goed vleespercentage, terwijl het voor mesters bij hoge saldo's vaak loont de varkens sneller te laten groeien en daarmee voor het vleespercentage wat slechter te classificeren.

Kwaliteit mestbiggen

Of een mestbig geschikt is voor de productie van een kwalitatief goed vleesvarken is afhankelijk van de bedrijfsvoering van de vermeerderaar.

De variatie in kwaliteit tussen de verschillende koppels biggen is niet voldoende terug te vinden in de beloning. Slechts enkele meetbare kenmerken worden gebruikt in de biggenuitbetaling. In het algemeen blijft dit zelfs beperkt tot het kenmerk gewicht.

Kwaliteit vleesvarkens

Voor de kwaliteit van een vleesvarken zijn meer kenmerken bekend dan voor een mestbig. Echter alleen gewicht, vleespercentage, type en Rekening Leverancier-risico tellen in de uitbetaling mee. Het behoort tot de mogelijkheden méér kwaliteitskenmerken bij de uitbetaling een rol te laten spelen. Tussen de verschillende Europese landen zijn er verschillen in uitbetaling van het slachtvarken.

Er zijn mogelijkheden om vleesvarkens uit te betalen naar vleeskwaliteitseigenschappen als kleur, malsheid of sappigheid. Hiervoor zal dan een kwaliteitsindex opgesteld moeten worden. Er vindt onderzoek plaats naar bruikbare en in de slachtlijn inpasbare meettechnieken om deze index te gebruiken. Kwaliteitskenmerken als karkas- en orgaanbemerkingen zijn ook meetbaar en economisch waardeerbaar. Het opnemen van deze afwijkingen in een kwaliteitsindex is ook mogelijk. Hierbij moet wel rekening worden gehouden met de mogelijkheden die een mester heeft om afwijkingen tegen te gaan.

Kwaliteit van het produkt

Ook de slachterij zelf heeft een grote invloed op de kwaliteit van het karkas.

Onderzoek naar de mogelijkheden tot verbetering van de vleeskwaliteit op slachterijniveau is een punt van aandacht. Daarbij worden verschillende kwaliteitskenmerken belicht.

Detailhandel en vleesverwerkende industrie spelen een belangrijke rol in de kwaliteit van het varkensvleesprodukt. Zij kunnen onder andere door voorlichting aan de consument de afname van varkensvlees beïnvloeden. De gebruikservaring van de consument moet zo

goed mogelijk overeenkomen met zijn verwachting bij aankoop (tevreden klant). De kwaliteit dient niet tot, maar tot en met de consument beheerst te worden.

Tenslotte

Via een geïntegreerde aanpak van het totale wensenpakket zal gepoogd moeten worden om aan de wensen van alle categorieën afnemers te voldoen. Hierbij moet het ontstaan van probleemketens (verbetering op één kenmerk leidt tot een probleem elders) via een brede aanpak worden vermeden.

Sturing van de kwaliteit met behulp van nieuw in te voeren kwaliteitskenmerken is mogelijk. De preventieve gezondheidszorg heeft hierin een duidelijke rol. Bij de produktiewijze zijn het welzijn van de dieren, maar ook milieueffecten van duidelijk belang. De kwaliteit van de big is belangrijk voor de produktie van het vleesvarken en zijn kwaliteit. Differentiatie in uitbetaling bij biggen vindt op dit moment, behalve voor gewicht, nauwelijks plaats. Onderzoek naar een biggenclassificatiesysteem kan mogelijkheden bieden voor kwaliteitsbevordering. Een eerste vervolgonderzoek hierover binnen dit project is al vrijwel gereed.

Op 13 juni jl. werd in Sterksel gevierd dat de heer en mevrouw De Beer sinds 10 jaar de biggen van het varkensproefbedrijf afnemen. Dat zijn er tot nu toe zo'n 40.000 geweest.

Op de foto overhandigt bedrijfsleider K. Broekman de heer De Beer een kleine attentie.

