

Effect van immunocastratietijdstip op groeiprestaties, karkas- en vleeskwaliteit van varkens

^{1,2}E. Kowalski, ¹M. Aluwé, ²S. De Smet, ³S. De Smet

¹ILVO, Scheldeweg 68, B-9090 Melle

²Laboratorium voor Diervoeding en Kwaliteit van Dierlijke Producten (LANUPRO),
Vakgroep Dierwetenschappen en Aquatische Ecologie, Universiteit Gent,
Coupure Links 653, B-9000 Gent

³Varkensloket, Scheldeweg 68, B-9090 Melle

Eline.kowalski@ilvo.vlaanderen.be

SAMENVATTING

Immunocastraten worden minstens vier weken vóór de slacht gevaccineerd om berengeur effectief te reduceren en de vleeskwaliteit te verbeteren ten opzichte van intacte beren. Uit een onderzoek van ILVO en UGent (LANUPRO) blijkt dat het toepassen van de tweede injectie (op acht of zes weken vóór de slacht) echter niet helpt om de vleeskwaliteit verder te verbeteren. Het blijkt zelfs economisch minder voordelig te zijn voor de varkenshouder aangezien de vroeg-gevaccineerde immunocastraten een hogere voederconversie en lagere slachtkwaliteit hebben.

INLEIDING

Bij de selectie van vleesvarkens wordt de laatste decennia voornamelijk op het behalen van een lage voederconversie en een hoge karkaskwaliteit gefocust. Een neveneffect van deze intense selectie is een verlaagde technologische en sensorische vleeskwaliteit. Het stoppen met chirurgisch castreren, meer bepaald het houden van intacte beren, zorgt voor een extra uitdaging voor wat betreft de vleeskwaliteit, aangezien beren een nog hoger magervleesaandeel hebben. Immunocastratie is daarom een goed alternatief om toch een betere vleeskwaliteit te garanderen; dit door het vermijden van berengeur en het verbeteren van vleeskwaliteitsparameters zoals intramusculair vetgehalte.

Tijdstip van het tweede vaccin: acht, zes of vier weken vóór de slacht?

Bij immunocastratie worden de beerbiggen op de leeftijd van tien à twaalf weken voor de eerste keer gevaccineerd. Een tweede injectie wordt in de praktijk acht tot vier weken vóór de slacht toegediend. Na de tweede vaccinatie eten de varkens meer en wordt meer vet aangezet. ILVO en UGent (LANUPRO)

brachten in kaart wat de mogelijkheden zijn om de vleeskwaliteit te verbeteren door het verlengen van de tijdspanne tussen de tweede vaccinatie en de slacht, rekening houdend met de zoötechnische prestaties en de karkaskwaliteit.

In de studie van ILVO en LANUPRO werd het (standaard) vaccineren op vier weken vóór de slacht vergeleken met het vaccineren op zes en acht weken vóór de slacht. Twee types eindbeerlijnen, namelijk Belgische stresspositieve en -negatieve piétrains, werden in de proef gebruikt. De groeiprestaties en de karkas- en vleeskwaliteit werden opgevolgd. Het verschil tussen de twee eindbeerlijnen is te vinden op <https://www.varkensloket.be/slacht-en-vleeskwaliteit/stressgentype-eindbeerlijn>.

Acht weken vóór de slacht vaccineren geeft een ongunstiger voederconversie

In de proef beïnvloedde het immunocastratietijdstip de groeisnelheid niet aantoonbaar. De gemiddelde dagelijkse voederopname was 100 en 50 g/d lager voor varkens die respectievelijk vier weken en acht/zes weken vóór de slacht werden gevaccineerd. Dit resulteerde in een hogere voederconversie voor de varkens gevaccineerd op acht (2,36 g/g) en zes weken

(2,30 g/g) vóór de slacht dan voor de later gevaccineerde varkens (2,25 g/g).

Hogere karkaskwaliteit en uitbetaling bij laat vaccineren

In de proef hadden vroeg-gevaccineerde (acht weken) dieren een beter slachtrendement dan later-gevaccineerde varkens. Niettemin was het magervleespercentage van varkens gevaccineerd vier weken vóór de slacht hoger dan bij de varkens gevaccineerd op zes en acht weken vóór de slacht. De “Meat Building Index” (MBI) - als maat voor karkasconformatie in combinatie met het magervleesaandeel, en dus de uitbetaling per karkas, was ook het meest gunstig bij varkens die standaard vier weken vóór de slacht werden gevaccineerd en het minst gunstig voor deze die vroeg (acht weken) werden gevaccineerd.

Het vaccinatie-tijdstip beïnvloedt de sensorische en technologische vleeskwaliteit niet

De technologische vleeskwaliteit werd objectief beoordeeld door de pH aan de slachtlijn en het drip-

verlies te meten. Een te snelle pH-daling kort na de slacht (pH <5,8 na 35-45 minuten) kan immers aanleiding geven tot PSE- (bleek, zacht en water verliezend) vlees. Een hoger dripverlies wordt zowel door de consument als door de vleesverwerkers als negatief beschouwd. In deze proef was er geen aantoonbaar verschil voor de pH aan de slachtlijn en het dripverlies (IC4 weken: pH=6,6 - drip=8,9%; IC6 weken: pH=6,6 - drip=7,6%; IC8 weken: pH=6,7 - drip=8,4%). Bovendien kwam PSE-vlees niet voor aangezien er geen pH's onder de 5,8 werden gemeten.

Naast de technologische kwaliteit werd ook de sensorische vleeskwaliteit geëvalueerd. Enerzijds aan de hand van het intramusculair vetgehalte (IMF) en anderzijds via een sensorisch panel dat de sappigheid en de taatheid van het vlees beoordeelde. Een minimaal IMF van 2% is aangewezen om een goede smakelijkheid te bekomen. In de lijn van de technologische kwaliteit verschilden het IMF (IC4 weken: 1,9%; IC6 weken: 2,0%; IC8 weken: 2,0%), de sappigheid en malsheid niet aantoonbaar bij de verschillende vaccinatie-tijdstippen.

Deze proeven werden gefinancierd door Agentschap Innoveren & Ondernemen (IWT: 150909).