



## **PICourier - Dezember/Weihnachten 2016**

Weihnachten steht vor der Tür und sicherlich sind die Planungen für das Weihnachtsmenü auch bei Ihnen im Hause schon angelaufen. Ist doch Weihnachten das Familienfest, bei dem sich alle um den reich gedeckten Tisch setzen, um gemeinsam zu essen.

Gerade zu diesen Anlässen soll das Essen natürlich besonders gut gelingen – und die Grundlage des Festmahls ist nicht selten ein qualitativ hochwertiges Stück Fleisch.

Wir möchten unseren Teil dazu beitragen, dass Sie bei der Qualität Ihres Weihnachtsbratens nicht enttäuscht werden. Aus diesem Grund widmet sich PIC seit über 25 Jahren verschiedensten Fragen bezüglich der züchterischen Bearbeitung von Fleischqualität. Wir verfolgen dabei das Ziel, den vielfältigen Ansprüchen der Produktions- und Verarbeitungskette und schlussendlich den Konsumenten am Esstisch gerecht zu werden. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann lesen Sie in dieser Ausgabe unseres PICouriers mehr über unser Fleischqualitätsprogramm.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und ein wunderschönes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familien.



Wir danken Ihnen für die Zusammenarbeit im vergangenen Jahr und wünschen Ihnen für das Neue Jahr alles Gute, Gesundheit und viel Erfolg.

Im Namen aller Kollegen der PIC, herzlichst,

Ihre Kerstin Reiners

Geschäftsführerin

PIC Deutschland GmbH



### **PIC®'s Fleischqualitäts-Programm:**

### **Über ein Vierteljahrhundert Fortschritt für die Verbraucher**



In den vergangenen 25 Jahren hat sich die PIC mit den Faktoren beschäftigt, die die Fleischqualität von PIC-Endprodukten beeinflussen. Dabei ging es zum einen um die genetische Verbesserung dieser Faktoren und zum anderen um die Optimierung der Umweltfaktoren. PIC's Ziel ist es dabei, eine "zuverlässige Zucht auf Fleischqualität" zu entwickeln, zu etablieren und kontinuierlich zu verbessern. Wichtig ist, dass alle Aspekte der Produktionskette berück-

sichtigt werden, also sowohl die Erfordernisse und Bedürfnisse der Landwirte, als auch die der Schlachthöfe und Weiterverarbeiter. Zu guter Letzt gilt es auch die Anforderungen der Groß- und Einzelhändler sowie der Lebensmittelindustrie - national und international, zu berücksichtigen, denn alle wollen letztendlich die Ansprüche und Wünsche des Endverbrauchers erfüllen. Wahrlich eine sehr heterogene Produktionskette mit einer Vielzahl unterschiedlicher Kettenglieder.

PIC's Fleischqualitäts-Programm reicht zurück bis in das Jahr als PIC mit der Anwendung des Halo- than-Gentests die Vorreiter-Rolle übernimmt. Tabelle 1 fasst die wichtigsten Meilensteine in PIC's Fleischqualitäts-Programm seitdem zusammen.

Im Jahr 1996 legte PIC erstmals Fleischqualitäts-Standards fest, siehe Tabelle 2. Während bei der Sammlung von Fleischqualitäts-Parametern alle Merkmale Berücksichtigung finden, die von praktischer Bedeutung sind, konzentriert sich PIC bei der züchterischen Bearbeitung auf den pH-Wert

**Tabelle 1: Meilensteine in PIC's Fleischqualitäts-Programm**

2015 ff.	Start des umfassenden Programms zur Verbesserung von Schlachtkörper- und Fleischqualität.
2014	
2013	
2012	Charakterisierung der Fettsäureprofile in den Reinzuchtlinien.
2011	
2010	Implementierung von Teilschichtwerten für physiologische Fitness. Identifizierung von Faktoren, die die Fettqualität und die Jodzahl beeinflussen.
2009	Einführung der Blut-Laktatwert-Messung als Stress- bzw. Fitness-Indikator.
2008	
2007	Beginn der Ultraschall-Messung von intramuskulärem Fettgehalt.
2006	
2005	Untersuchung der Fleischqualität bei hohen Schlachtgewichten. Analyse von Muskelqualität und Faserarten.
2004	
2003	Einführung des Kreuzungszucht-Programms für die Eberlinien.
2002	Umfassende Untersuchungen zu Sensorik und Verbraucher-Akzeptanz.
2001	Eliminierung des RN-Gens* aus den Hampshire-basierten Linien.
2000	Eliminierung des Halo- than-Gens aus allen Produkten für die kommerzielle Produktion.
1999	Einführung wirtschaftlicher Gewichtungen für Fleischqualitätsmerkmale.
1998	Implementierung von MAS** für Fleischqualität. Einbeziehung des pH24 in die Zuchtziele.
1997	
1996	PIC's Entwurf zur Sicherung und Verbesserung der Fleischqualität
1995	
1994	Erste Feinzerlegungen und Fleischuntersuchungen in den Reinzuchtlinien.
1993	
1992	
1991	
1990	PIC ist Vorreiter in der Anwendung des Halo- than-Gentests.
* Rendement Napole Gen, verantwortlich für erhöhten Laktat- Gehalt und damit niedrigeren End-pH.	
** Marker-unterstützte Selektion (Marker Assisted Selection)	

als umfassenden Qualitätsparameter. Dieses Merkmal fließt in den Gesamtindex mit ein und beeinflusst somit die Selektionsentscheidungen. Der pH-Wert ist ein Maß für den Grad der Fleischsäuerung, d.h. den Abbau von Glykogen zu Laktat nach der Schlachtung, und wird 24 Stunden nach der Schlachtung gemessen, i.d.R. am Kotelettmuskel und/oder am Schinken. Verschiedene wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass der pH24-Wert die beste Vorhersage für die Gesamtqualität des Fleisches liefert. Abgesehen von der Möglichkeit diesen Wert in großem Umfang und in verschiedenen Umgebungen/Umwelten - also im Rahmen von PIC's Kreuzungszucht-Programm - zu messen, ist der End-pH hoch korreliert mit den meisten anderen wichtigen Fleischqualitätsmerkmalen. D. h. eine Veränderung im End-pH löst gleichzeitig eine Veränderung anderer Fleischqualitätsmerkmale aus. So ist z. B. der pH24 eng korreliert mit Merkmalen wie Fleischfarbe und Fleischfestigkeit - Stichwort "DFD-Fleisch", das dunkleres und festeres Fleisch beschreibt und mit einem pH24 von 5,75 - 5,90 einher geht. Gleiches gilt für den Tropfsaftverlust: Ein höherer pH24 tritt zusammen mit geringerem Tropfsaftverlust auf.

Sicherlich ist es strategisch notwendig, die richtigen Zuchtziele zu setzen, für uns ist es allerdings umso wichtiger, dass diese in die Realität übertragen werden können, so dass unsere Kunden auf der ganzen Welt die entsprechen-

Tabelle 2: PIC's Zielvorgaben für Fleischqualität

Merkmal	Ziel	Zielbereich
pH45	6,55	6,8 - 6,3
pH24	5,85	6,1 - 5,7
Fleischfarbe: Minolta L*	42,0	45,5 - 38,5
Fleischfarbe: JCS (1 bis 6) - Japanese Color Score	3,0	2,5 - 4,0
Tropfsaftverlust, %	0,5	0,0 - 2,0
Marmorierung (1 to 10)	2,0	2,0 - 4,0
IMF, %	2,0	2,0 - 4,0

den Resultate in ihren kommerziellen Systemen sehen. Unser laufendes Monitoring zeigt, dass die Fleischqualität von PIC-Endprodukten unseren gesetzten Qualitätszielen entspricht, und somit den Ansprüchen der gesamten Produktionskette.

Parallel zu unserer "zuverlässige Zucht auf Fleischqualität" erarbeiten unsere Produktionsberater mit den Kunden die notwendigen Maßnahmen auf den jeweiligen Betrieben, um das Tierwohl zu verbessern und so den Weg des Mastschweins zum Schlachthof zu optimieren. Gleiches gilt für den Schlachtprozess selbst und auch die anschließende Kühlung. Auch hier arbeiten PIC-Experten eng mit Schlachthofbetreibern zusammen, um die Fleischqualität zu verbessern.

Einen der ersten Fleischqualitäts-Standards für die Industrie hat PIC in den USA in den 1990er Jahren entwickelt. Dieses Projekt fungierte als eine Art Blaupause und hatte die Zielsetzung, ein umfassendes Paket von Methoden und Maßnahmen zu entwickeln, die sicher stellen, dass Tiere human behandelt und geschlachtet werden, was letztendlich zu einer verbesserten Fleischqualität führte - ein Ziel, dem wir uns auch heute noch gewissenhaft widmen.

Getreu dem Motto "Never Stop Improving" beteiligt sich PIC auch weiterhin aktiv an wissenschaftlichen Projekten und beobachtet neue wissenschaftliche Erkenntnisse in Sachen Tierwohl, sowohl von der biologischen Seite als auch von der praktischen Implementierung her. Eine der letzten Neuerungen ist die Einführung eines so genannten 'Fitness-Tests' im Genetischen Nukleus bei Selektion. Hier wird der Laktat-Wert - allgemein eher bekannt aus dem Bereich des Sports - nach einer leichten Anstrengung gemessen. Dieses Merkmal fließt in den Gesamtindex mit ein. Die wissenschaftliche Grundlage für die Einführung dieses Merkmals als Faktor für die Fleischqualität hat eine Gruppe von Wissenschaftlern der Colorado State University, ELANCO, Hormel Foods und PIC erarbeitet. PIC hat daraufhin einen eigenen Fitness-Test für die Praxis entwickelt, die genetischen Parameter bestimmt (Erblichkeit des Blut-Laktat-Levels und genetische Korrelationen zu anderen wirtschaftlich wichtigen Merkmalen, wie z. B. End-pH, Ansatzvermögen für Muskelfleisch, Bemuskelung, Zunahme, Futtermittelverwertung, Robustheit) und schließlich das Merkmal in das PIC Zuchtprogramm eingebunden.

Seit über 50 Jahren konzentriert sich die PIC auf die Maximierung der Wirtschaftlichkeit in der gesamten Produktionskette für Schweinefleisch und seit über einem Vierteljahrhundert ist auch die Fleischqualität ein integraler Bestandteil der PIC-Zucharbeit. Zusammen mit der Unterstützung durch die Produktionsexperten stellt so das Zuchtprogramm sicher, dass PIC-Kunden auch in Zukunft Fleisch von hoher Qualität produzieren werden - ein nachhaltiges und effizientes Produkt für die Verbraucher von heute und in der Zukunft.



## Erste Auslieferungen aus PIC's neuem Vermehrungsbetrieb Niedertrebra/Hermstedt

Zehn Monate haben die Vorbereitungen gedauert – jetzt sind die ersten Camborough-Jungsaugen aus dem neuen PIC-Vermehrungsbetrieb im thüringischen Hermstedt ausgeliefert worden. Die Vion Zucht- und Nutzvieh lieferte die Tiere zu drei langjährigen Kunden. Die Landwirte in der Region Emsland und der Grafschaft Bentheim konnten es kaum erwarten, denn die Camborough® der neuen Generation sind als sehr leistungsfähig und effizient bekannt. Als dann Fahrer Bernd Klünemann, begleitet von Zucht- und Nutzvieh Trainee Bente Petersen, auf die Höfe fuhr, war die Freude entsprechend groß.



Die Experten vom PIC-Jungsaunenvertrieb der Vion Zucht- und Nutzvieh verstehen ihr Handwerk und haben viel Erfahrung. Doch diese Tour war auch für sie etwas Besonderes. Nachdem vor gut zehn Monaten der Vermehrungsbetrieb in Niedertrebra aus PIC's Nukleusbetrieb Sachsendorf/Podelzig bestückt worden war, verließen nun die ersten Tiere den angeschlossenen Aufzuchtbetrieb, um ihren "Dienst" anzutreten. Trainee Bente Petersen war dabei und machte Bilder von den idyllisch gelegenen Betrieben. Die drei Kunden in der Region Emsland und der Grafschaft Bentheim sind sehr verschieden. Eine Gemeinsamkeit haben sie aber doch: Hochgesunde PIC-Camborough®-Jungsaunen der neuesten Generation. Sie produzieren mit dem PIC®408 Eber vitale und frohwüchsige Ferkel, die dann zu profitablen Mastschweinen heranwachsen.



*Mehr zu den züchterischen Entwicklungen insbesondere in Sachen Tierwohl und Wirtschaftlichkeit finden Sie auf unserer Webseite - einfach QR-Code scannen.*

**"Die kontinuierlich verbesserte Leistung und insbesondere die gute Milchleistung der Sauen überzeugt mich seit vielen Jahren."**

*Magnus Haar, Lengerich*

Magnus Haar erzeugt in Lengerich erfolgreich Mastschweine, die er an die Erzeugergemeinschaft Vieh und Fleisch Lingen e.G. vermarktet.

Geschlachtet werden die Mastschweine überwiegend bei Vion in Emstek. Auch die Experten vom Beratungsring Lengerich sind begeistert.

**"Nahezu 75% der Ferkelerzeuger setzen den PIC®408-Eber ein und erzeugen somit ein vermarktungssicheres Mastschwein."**

*Markus Scheffer und Jürgen Peper, Beratungsring Lengerich*

Der Betrieb Meer in Lingen vermarktet die frohwüchsigen Mastferkel an die Vion Zucht- und Nutzvieh in Dalum.

**"Sehr gute biologische Leistungen, hohe Geburtsgewichte und wenig Aufwand überzeugen uns seit vielen Jahren."**

*Familie Meer, Lingen*

Der Betrieb Dobben im niedersächsischen Halle, gelegen in der Grafschaft Bentheim, vermarktet die produzierten PIC-Mastferkel seit vielen Jahren sehr erfolgreich über die Viehvermarktung Uelsen.

**"Uns waren die ökonomischen Ergebnisse schon immer wichtiger als die biologischen, und das zahlt sich jetzt aus."**

*Geert Dobben Senior, Halle*