nieuws

"Malsheid van biefstuk grotendeels genetisch bepaald"

nieuws

Speelt geluk nu nog een niet onaanzienlijke rol in het al dan niet bemachtigen van een mals stukje vlees, binnen afzienbare tijd zal dat mogelijk definitief tot het verleden behoren. Of een steak mals of taai uit de pan komt, hangt niet alleen af van de kookkunsten van de bereider maar is net zo goed genetisch bepaald. Dat hebben onderzoekers van de Franse onderzoeksinstelling INRA in Clermont-Ferrand ontdekt.

10 SEPTEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:39

Speelt geluk nu nog een niet onaanzienlijke rol in het al dan niet bemachtigen van een mals stukje vlees, binnen afzienbare tijd zal dat mogelijk definitief tot het verleden behoren. Of een steak mals of taai uit de pan komt, hangt niet alleen af van de kookkunsten van de bereider maar is net zo goed genetisch bepaald. Dat hebben onderzoekers van de Franse onderzoeksinstelling INRA in Clermont-Ferrand ontdekt. Op termijn kan hun studie tot een betere kwaliteit van rundvlees leiden.

De wetenschappers hebben bij onderzoek onder Charolais-runderen een gen ontdekt dat bepaalt of een biefstukje mals of taai wordt. Het gen DNAJA1 stuurt de productie aan van de proteïne Hsp 40 die een negatief effect op de malsheid van het vlees, aldus de onderzoekers. Het gen vertraagt met name het afstervingsproces van de cellen in de eerstvolgende dagen na de slacht.

"Het gaat niet om hét gen van de malsheid", relativeert onderzoeker Jean-François Hocquette. Mogelijk zijn er nog meer biologische mechanismen in het spel die de taaiheid van een lapje rundvlees bepalen. De onderzoekers gaan nu aan een genetische test werken, waardoor vleesverwerkers in de toekomst kunnen checken in welke mate runderen hard of mals vlees zullen opleveren.(KS)

Meer informatie: Un nouveau marqueur génomique de la tendreté de la viande bovine

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada