nieuws

Nieuwe hooggevoelige detectiemethode voor berengeur

nieuws

Dankzij een doctoraatsonderzoek bij ILVO en UGent kan de betrouwbaarheid van het meten en detecteren van berengeur sterk verhoogd worden. Berengeur is de onaangename geur die kan vrijkomen wanneer varkensvlees van niet-gecastreerde mannelijke varkens wordt bereid. Niet alle consumenten zijn even gevoelig voor de vieze geur. In een test bij 1.569 Vlamingen was dat minder dan de helft.

20 DECEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:08

Lees meer over:
dierenwelzijn
consument

Dankzij een doctoraatsonderzoek bij ILVO en UGent kan de betrouwbaarheid van het meten en detecteren van berengeur sterk verhoogd worden. Berengeur is de onaangename geur die kan vrijkomen wanneer varkensvlees van niet-gecastreerde mannelijke varkens wordt bereid. Niet alle consumenten zijn even gevoelig voor de vieze geur. In een test bij 1.569 Vlamingen was dat minder dan de helft.
Het doctoraat 'Chemische en sensorische detectie van berengeur' van Karen Bekaert heeft veel kennis over berengeur bij varkensvlees opgeleverd. Deze onaangename geur kan bij minder dan tien procent van de karkassen van niet-gecastreerde mannelijke varkens vrijkomen wanneer het vlees wordt bereid.
Berengeur bestuderen en meten is een uiterst complexe opdracht. De sensorische gevoeligheid blijkt te verschillen van land tot land en van consument tot consument. In een groot opgezette geurgevoeligheidstest was minder dan de helft (45,3%) van 1.569 Vlaamse consumenten gevoelig voor androstenon. Vrouwen (51%) zijn gevoeliger dan mannen (38%) en oudere personen zijn minder gevoelig.
De bestaande meetmethodes zijn niet allemaal gevalideerd en leveren onderling sterk verschillende resultaten. Bekaert heeft een nieuwe hooggevoelige en gevalideerde

chemische detectiemethode ontwikkeld: ultraperformante hogedruk vloeistofchromatografie gekoppeld aan hoge resolutie massaspectrometrie. De analysemethode is in staat de drie berengeurcomponenten (skatol, indol, androstenon) simultaan te kwantificeren in vet. De methode kan worden uitgevoerd in het labo, niet aan de slachtlijn.
Ook de sensorische detectiemethodes aan de slachtlijn zijn grondig vergeleken en geëvalueerd in dit doctoraat: microgolf, soldeerbout, pyropen en pyropen met hulpstuk. Alle vier blijken ze geschikt voor berengeurdetectie. Er zijn risico's op afwijkende scores vastgesteld. Wanneer een soldeerbout niet wordt gereinigd en er vet achterblijft van vorige stalen met een hogere score groeit de kans op een foute score. Ook gewenning, of dubbele verschroeiing van het vet op dezelfde plaats, vormen risico's.
De reeds beschreven componenten van de geur (androstenon, skatol en in mindere mate indol) bieden geen volledige verklaring voor de aanwezigheid van de geur, wat het vermoeden versterkt dat er ook andere componenten mee verantwoordelijk zijn.
Wil men in de varkens- en vleesindustrie het voornemen realiseren om af te stappen van castratie, dan is er volgens Bekaert kennisuitbreiding nodig op twee vlakken: enerzijds de reductie of beter nog eliminatie van berengeur bij niet-gecastreerde beren door genetische selectie en/of management en anderzijds de betrouwbare schifting van wel- en niet-geurende karkassen aan de slachtlijn, inclusief valorisaties voor vlees met berengeur. Dit doctoraat betekent een meerwaarde voor de tweede piste.

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

𝕏 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