nieuws

Smaak van varkensvlees is een samenspel van factoren

nieuws

Qua economisch rendement zijn Vlaamse varkens top, onder andere door het hoge percentage verkoopbaar vlees aan een karkas. Aan de smaak van ons varkensvlees wordt samen met ILVO gewerkt, zo verklaarde Chris Dhondt van de Vlaamse Piétrain Fokkerij (VPF) tijdens het netwerkevent 'De Smaak van ons varken' in Genk. De smaak van het stukje varkensvlees op je bord wordt volgens hem grotendeels bepaald door de kok die het bereidt. In tweede instantie spelen ook het soort varken en omgevingsfactoren zoals de rust en het voeder van het dier een rol. De Belgische piétrain is een stressgevoelig varken zodat het in het belang van de vleeskwaliteit is dat hier gepast mee wordt omgegaan.

27 MEI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:50

Lees meer over:
culinair



Qua economisch rendement zijn Vlaamse varkens top, onder andere door het hoge percentage verkoopbaar vlees aan een karkas. Aan de smaak van ons varkensvlees wordt samen met ILVO gewerkt, zo verklaarde Chris Dhondt van de Vlaamse Piétrain Fokkerij (VPF) tijdens het netwerkevent 'De Smaak van ons varken' in Genk. De smaak van het stukje varkensvlees op je bord wordt volgens hem grotendeels bepaald door de kok die het bereidt. In tweede instantie spelen ook het soort varken en omgevingsfactoren zoals de rust en het voeder van het dier een rol. De Belgische piétrain is een stressgevoelig varken zodat het in het belang van de vleeskwaliteit is dat hier gepast mee wordt omgegaan.

Met het netwerkevent in C-Mine te Genk cultiveerden Boerenbond en het Innovatiesteunpunt de trots van varkenshouders op hun eigen product. De Limburgse slagersbond zorgde er namelijk voor een proeverij van varkensvlees. Voordien waren de producenten van VLAM, ILVO en VPF meer te weten gekomen over vleespromotie en de smaak van Belgisch varkensvlees. Het netwerkevent paste in de 'Week van het Varken', die liep van 13 tot 18 mei. Financieel werd dit mogelijk gemaakt door de provincie Limburg, VLAIO en EFRO via het LIONS-project.

Bij de promotie van varkensvlees wordt door VLAM ingezet op smaak, naast vakmanschap en lokale productie en consumptie. De doorsnee Belg eet graag vlees en dat is in de eerste plaats omdat het hem of haar smaakt. Van smaak wordt gezegd dat het subjectief is, maar Eline Kowalski van ILVO legde uit hoe onderzoekers vleeskwaliteit gaan objectiveren. De nutritionele kwaliteit wordt bepaald door de voedingswaarde van het vlees: vitaminen, vet, eiwitten, …. Daarnaast is er ook de toxicologische kwaliteit. Is vlees voedselveilig voor de consument? Bevat het contaminanten? Verder is er ook nog de technologische sensorische vleeskwaliteit. Is ons stukje vlees geschikt voor verdere verwerking? En hoe zit het met de textuur, smaak, kleur en geur van een stukje vlees?

De Belgische piétrain scoort hoog op efficiëntie, meer bepaald op voederconversie, karkasrendement en het mager vleespercentage. Qua smaak komt deze eindbeerkeuze minder goed uit de verf. ILVO meet smaak via het vochtverlies, het intramusculair vetgehalte en liet een smaakpanel de proef op de som nemen. De Franse Piétrain en Canadese Duroc kwamen beter uit de verf, en zijn een interessante eindbeerkeuze voor varkenshouders die streven naar een hoger intramusculair vetgehalte en vlees met meer smaak.
De uiteenzetting van Chris Dhondt van fokkerijorganisatie VPF leerde dat de Belgische varkensgenetica vooral faam geniet vanwege zijn economisch rendement tegen een lage ecologische voetafdruk. Op het aspect smaak komt inderdaad al eens de kritiek dat varkensvlees te droog zou zijn of de smaakpapillen onvoldoende zou verwennen. Dhondt volgt die kritiek maar ten dele, en zegt er bij dat in samenwerking met ILVO een onderzoeksproject is gestart naar meer smaak en kwaliteit in Vlaams varkensvlees. Los daarvan maakt hij de bedenking dat smaak voor 80 procent bepaald wordt door de kok. Naast het type varken bepalen bovendien een groot aantal omgevingsfactoren de uiteindelijke smaak van een stukje vlees. Ook de presentatie van ILVO maakte duidelijk dat je het effect van genetica niet los kan zien van de invloed die castratie, het voeder, het transport naar het slachthuis en de handelingen ter plekke hebben.

Bron: Innovatiesteunpunt.be / eigen verslaggeving

Beeld: VLAM

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