nieuws

Stress in slachthuis doet kwaliteit varkensvlees dalen

nieuws

Ongeveer twintig procent van het geslachte Belgische varkensvlees is van mindere kwaliteit doordat de dieren te veel stress te verduren krijgen voor en tijdens het slachten. Dat blijkt uit het doctoraatsonderzoek van Liesbeth Vermeulen (KU Leuven), die 8.505 varkens in 18 slachthuizen onderzocht. Via metingen van de temperatuur en de zuurtegraad in gevoelige spieren bracht de onderzoekster de gemoedstoestand van de dieren in kaart. “De sector zal zich moeten toespitsen op de productie van een kwaliteitsvol eindproduct, dat tevens voldoet aan de gestelde duurzaamheidsnormen”, zo luidt de conclusie.

3 NOVEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
onderzoek
dierenwelzijn



Ongeveer twintig procent van het geslachte Belgische varkensvlees is van mindere kwaliteit doordat de dieren te veel stress te verduren krijgen voor en tijdens het slachten. Dat blijkt uit het doctoraatsonderzoek van Liesbeth Vermeulen (KU Leuven), die 8.505 varkens in 18 slachthuizen onderzocht. Via metingen van de temperatuur en de zuurtegraad in gevoelige spieren bracht de onderzoekster de gemoedstoestand van de dieren in kaart. “De sector zal zich moeten toespitsen op de productie van een kwaliteitsvol eindproduct, dat tevens voldoet aan de gestelde duurzaamheidsnormen”, zo luidt de conclusie.

Het vlees van varkens die te gestresseerd zijn voldoet niet aan de hoge kwaliteitseisen en is in vergelijking met het vlees van een rustig geslacht dier te zacht, te bleek en te waterachtig. Dat staat te lezen in het doctoraatsonderzoek van Liesbeth Vermeulen. Voor België zou het over zo’n 20 procent van alle varkensvlees gaan, dat dan onvermijdelijk als Pale, Soft en Exudative of PSE-vlees wordt verkocht. Dat is onder meer toe te schrijven aan de productie van voornamelijk Piétrain gekruiste varkens, die stressgevoelig zijn doordat ze drager zijn van het gemuteerd ryanodine receptor-gen.

Vermeulen analyseerde het stressniveau bij de dieren zowel voor, tijdens als na het slachten. Daaruit bleek dat slachthuizen meer aandacht moeten besteden aan de geluidslimiet van 85 decibel om een optimale vleeskwaliteit te garanderen. Bij lawaai dat luider is dan die 85 decibel neemt de stress duidelijk toe, en dus ook de spieractiviteit. Daardoor daalt de zuurtegraad in het lichaam en komt er meer warmte vrij. “In vele gevallen kan dat leiden tot minder goed vlees”, aldus het onderzoek. “Het geluid zelf komt van de laadvrachtwagens, van de drijftechnieken en de metalen constructies, of van de varkens zelf die angstig schreeuwen.”

In een tweede studie werden naast geluidsniveaus ook andere pre-slachtfactoren, zoals de dichtheid van de varkens op de aangeleverde vrachtwagen, geanalyseerd. Dat resulteerde in een checklist die de kwaliteit van het varkensvlees kan voorspellen. Daaruit blijkt onder meer dan de invloed van stress op de vleeskwaliteit groter wordt naarmate het slachtproces vordert.

Verder werd nog onderzocht hoe het kwaliteitsverlies bij de productie van kookhammen kan worden beperkt. Het meten van de kerntemperatuur 30 minuten na het slachten kan helpen bij het triëren van de hammen die geschikt zijn voor de productie van kookhammen. De stijgende druk op de Belgische varkensketen door de internationale concurrentie is onder meer te wijten aan de productie van varkensvlees met een inferieure kwaliteit, zo legt Vermeulen een link met de malaise in de sector.
“Bovendien is de consument kritischer geworden omtrent kwaliteit en de manier waarop het voedsel wordt geproduceerd”, aldus nog Vermeulen. “Het duurzaamheidsaspect inzake dierenwelzijn, gezondheid en milieu speelt daarbij een steeds gewichtiger rol. Vandaar dat de sector zich zal moeten toespitsen op de productie van een kwaliteitsvol eindproduct, dat tevens voldoet aan de gestelde duurzaamheidsnormen.”

Bron: eigen verslaggeving/De Standaard

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