nieuws

Vlees met berengeur kan toch gevaloriseerd worden

nieuws

De varkensketen heeft zichzelf de uitdaging gesteld om tegen 2018 te stoppen met castreren. Vanaf volgend jaar zullen vleesverwerkende bedrijven dus geconfronteerd worden met vlees van immunocastraten of intacte beren. Bedrijven die kiezen voor intacte beren, zullen af en toe een ‘stinker’ binnenkrijgen: vlees met berengeur. Door dit vlees in te mengen in andere bereidingen en op een bepaalde manier te behandelen of te kruiden, kan het toch gevaloriseerd worden. In de studie REDBOAR werken onderzoekers van ILVO en UGent aan een draaiboek voor slachthuizen, uitsnijderijen en vleesverwerkende bedrijven. “Zodat de sector de logistieke en economische implicaties van vlees met berengeur correct kan inschatten”, legt coördinator Lynn Vanhaecke (UGent) uit.

20 JUNI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40



De varkensketen heeft zichzelf de uitdaging gesteld om tegen 2018 te stoppen met castreren. Vanaf volgend jaar zullen vleesverwerkende bedrijven dus geconfronteerd worden met vlees van immunocastraten of intacte beren. Bedrijven die kiezen voor intacte beren, zullen af en toe een ‘stinker’ binnenkrijgen: vlees met berengeur. Door dit vlees in te mengen in andere bereidingen en op een bepaalde manier te behandelen of te kruiden, kan het toch gevaloriseerd worden. In de studie REDBOAR werken onderzoekers van ILVO en UGent aan een draaiboek voor slachthuizen, uitsnijderijen en vleesverwerkende bedrijven. “Zodat de sector de logistieke en economische implicaties van vlees met berengeur correct kan inschatten”, legt coördinator Lynn Vanhaecke (UGent) uit.

REDBOAR vormt een vervolg op de studie BOARVAL, waarin onderzocht werd hoe karkassen met berengeur gevaloriseerd kunnen worden zonder negatieve consumentenperceptie. Zowel experten- als consumentenpanels kregen daarbij verwerkt varkensvlees voorgeschoteld. Daaruit bleek dat ‘sterke stinkers’ niet geschikt zijn voor integrale verwerking (100%) in vleeswaren, maar ingemengd kunnen worden (getest met 10% inmenging) in zowel koude als warme bereidingen. Testen met salami en gehakt bijvoorbeeld toonden potentieel. ‘Matige stinkers’ kunnen wel integraal verwerkt worden, maar dan alleen in koude producten zoals rauwe ham. Voor verse vette vleeswaren die verhit worden net voor consumptie, zijn matige stinkers allicht eveneens niet geschikt. In het vervolgonderzoek wordt onder meer onderzocht of het inmengingspercentage van 10 procent voor sterke stinkers opgetrokken kan worden en of toevoegingen zoals marinades, kruidingen en specifieke productieparameters (temperatuur, rijping, enzovoort) berengeur kunnen maskeren. “Uiteindelijk moet dit leiden tot een volledige karkasvalidatie en het opstellen van een draaiboek dat toegepast kan worden in slachthuizen, uitsnijderijen en vleesverwerkende bedrijven, waarop ze voor elk karkasonderdeel de mogelijkheden voor distributie en verwerking kunnen aflezen. Dit moet de sector toestaan om, bij voorkeur via ketenoverleg, de logistieke en economische implicaties van varkensvlees met berengeur in te schatten, en zo een SWOT-analyse te maken van elk van de alternatieven (verdoofd castreren, immunocastratie of intacte beren)”, legt Lynn Vanhaecke (UGent) uit.

Zij stelde het onderzoek voor op een studiedag van het Varkensloket over de alternatieven voor castreren. ‘Hoe ver staan we en zijn we klaar voor de omschakeling in 2018?’, luidde de hamvraag. Behalve valorisatie van ‘stinkers’ kwamen reductie en detectie van

berengeur aan bod, omgang met agressief en seksueel gedrag bij intacte beren, de vlees- en karkaskwaliteit van immunocastraten en de economische en praktische haalbaarheid van beide alternatieven.
De resultaten die er besproken werden waren soms verrassend, bijvoorbeeld inzake economisch rendement. De varkenshouders staan volgens het Varkensloket dan ook al een pak minder huiverachtig tegenover de alternatieven dan in 2009. “Er is al een lange weg afgelegd, maar we zijn er nog niet”, luidde dan ook de algemene boodschap. Een uitgebreide bespreking van de thema’s op de studiedag lees je in onze wekelijkse duiding: Stoppen met castreren: is de varkensketen er klaar voor?

Beeld: ILVO

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