

Zerlegungsergebnisse für schwere und über ein Jahr alte Deutsche Sattelschweine

Dr. Thomas Paulke 03328/ 436 145

Für eine wirtschaftliche Verwertung der Sattelschweine kann man durch eine Ausdehnung der Haltungsdauer eine entscheidende Qualitätssteigerung erreichen. Das Fleisch wird wesentlich dunkler, fester und lässt in der Regel nur noch sehr wenig Wasser auch nach der Zubereitung. Der Fleischer spricht von ausgereiftem Fleisch, welches sich besonders zur Dauerwaren- und Wurstherstellung eignet. Ab welchem Zeitpunkt dieser Qualitätsumschwung stattfindet ist noch unklar. Problematisch ist das höhere Fettwachstum in dem Altersabschnitt, wo das Tier fast ausgewachsen ist. Der Futterbedarf pro kg steigt insgesamt gesehen, stark an! Die Kunst ist es die Tiere satt zu füttern (Einsatz Heu, Gras usw.) und auch die Energieaufnahme zu senken, um den Fettansatz zu begrenzen. Es sei denn, man benötigt viel Fett für spezielle Speckprodukte. Mit zunehmendem Gewicht steigt auch die Größe der fleischtragenden Teilstücke an, sodass man besser vermarktbar Größen erhält. Da die Rasse noch eine sehr große Variabilität besitzt und nicht gezielt auf die Schlachtkörperqualität selektiert wird, ist mit sehr großen Schwankungsbreiten der Teilstückanteile zu rechnen. Das bedeutet konkret, dass das Verhältnis Muskel zu Knochen sehr ungünstig werden kann, es kann aber auch recht gut sein! Wer größere Stückzahlen benötigt, muss sich dessen bewusst sein, da manche Kunden eine gleich bleibende Qualität fordern!

Die Qualität der Fettauflagen wird auch entscheidend besser, hängt aber zu einem großem Anteil auch von der Fütterung ab. Die Menge des anfallenden Fettes sollte nicht unterschätzt werden!

Nachfolgend sind beispielhaft Probewägungen von schweren Sattelschweinen zusammengestellt. Nachfolgend auch Bilder, der Schlachtkörper. Aus Zeit- und Vermarktungsgründen konnte keine detaillierte Zerlegung vorgenommen werden.

Wir haben gute Erfahrungen mit einer reinen Getreideration und auch mit der Verfütterung von Eicheln und Heu.

Sattelschweine erreichen beachtliche Endgewichte von bis zu 180 kg, danach lässt die Wachstumsgeschwindigkeit stark nach. Die Tiere sind sehr ruhig. Das langsame Wachstum ist ein besonderer Vorteil, wenn man auf höheres Alter und hohe Endgewichte Wert legt, weil man die ganze Haltung, Fütterung und Schlachtung etwas „entspannter“ angehen kann. Moderne Rassen wachsen einem schnell über alle Grenzen hinaus!

Man sollte seinen „Haus“-Fleischer auch auf die Besonderheiten eines schweren Sattelschweines vorbereiten, da heute kaum noch jemand solche Schweine kennt und sich die Vorteile nicht immer gleich offenbaren. Zumal in so einem Tier viel Arbeit, Geld und Herzblut steckt. Es lohnt sich aber!

Beispiel Zerlegung Schweres Sattelschwein, Kastrat Alter 493 Tage (Tier1)
 example cutting up meat from heavy saddleback, barrow, age about 493 days
 Dr.Thomas Paulke, deutsches-sattelschwein.de

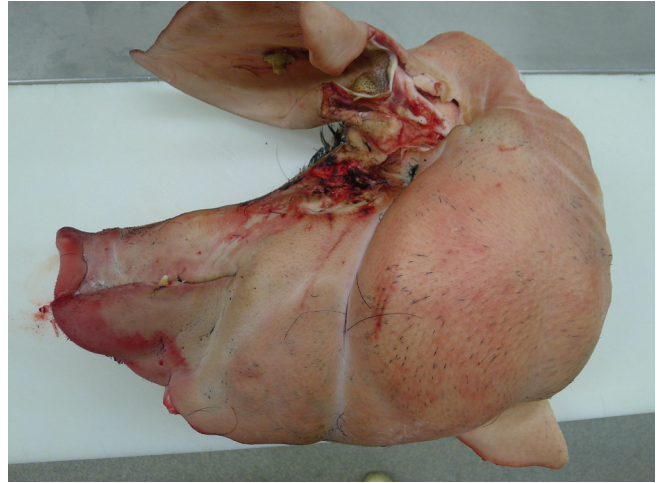
	Tier 1	Tier 2	Tier1	Tier1
Teilstück/cutting part	kg	kg	lb	%
Kopf/head	7,98	6,96	17,6	9,2
Filet/ tender loin	0,81	0,73	1,8	0,93
Bauch/belly	15,3	12,4	33,6	17,6
Kamm/boston butt	5,4	4,2	11,9	6,2
Auflage Kamm/fat layer boston butt	4,0	-	8,8	4,6
Blatt/picnic complete	13,1	11,6	28,9	15,1
Keule/ham complete	23,6	20,7	52,1	27,2
Kotelett/loin	7,7	7,1	17,1	8,9
Auflage Kotelett/Kamm/fat layer loin	9,0	8,7	19,7	10,3
Hälfte/side	86,9	75,0	191,5	
Schlachtgewicht warm/slaughter weight	178,6	154,1	393,7	



		Sattelschweine				Vergleichstiere	
		Versuch I		Versuch II		Duroc xF1	PietrainxF1
		Ges.	weibl.	männl.	weibl.	weibl.	männl.
Geschlecht							
Anzahl Tiere		11	7	4	15	11	10
Anlieferungsgewicht	kg	17,7	18,4	16,9	9,3	10,1	9,4
Anlieferungsalter	Tage	46	46	46	38	27	27
Gewicht bei Prüfende	kg	147	140	158	153	165	168
Schlachtgewicht warm	kg	115,2	109,4	125,4	141,0	132,6	132,1
Alter bei Mastende	Tage	255	251	262	264	206	226
Masttageszunahme	g	666	630	730	693	1049	931
Futterraufnahme pro Tag	kg/Tag	2,42	2,24	2,73	2,74	2,99	3,07
Futtermittelnverbrauch je kg	kg/kg	3,66	3,60	3,77	3,93	2,85	3,33
Lebendtageszunahme	g	576	557	610	581	806	751
Ausschlachtung	%	79	78,1	79,3	80,7	80,3	78,6
Rückenspeckdicke	cm	3,94	3,41	4,86	4,92	3,23	3,46
Seitenspeckdicke	cm	4,65	3,87	6,03	5,76	4,12	4,71
Kotelettfläche	cm ²	42,0	42,6	40,9	46,6	61,5	53,3
Magerfleischanteil FOM	%	38,6	44,4	28,5	35,2	52,1	48,0
Fleischmaß FOM	cm	5,47	5,67	5,13	5,69	7,03	6,54
Speckmaß FOM	cm	3,65	2,99	4,80	4,14	2,37	2,74
Marmorierung subjektiv	Punkte	4,2	4,0	4,5	4,7	4,7	2,8
pH ₁ im Kotelett		6,40	6,41	6,39	6,33	6,38	6,32
pH ₁ im Schinken		6,44	6,38	6,57	6,40	6,60	6,51
Leitfähigkeit ₁ im Kotelett	mS	3,56	3,44	3,78	3,64	4,24	3,83
Tropfsaftverlust	%	2,28	2,32	2,21	2,52	4,01	2,98
Farbhelligkeit		74,1	75,1	72,4	70,3	66,6	70,3

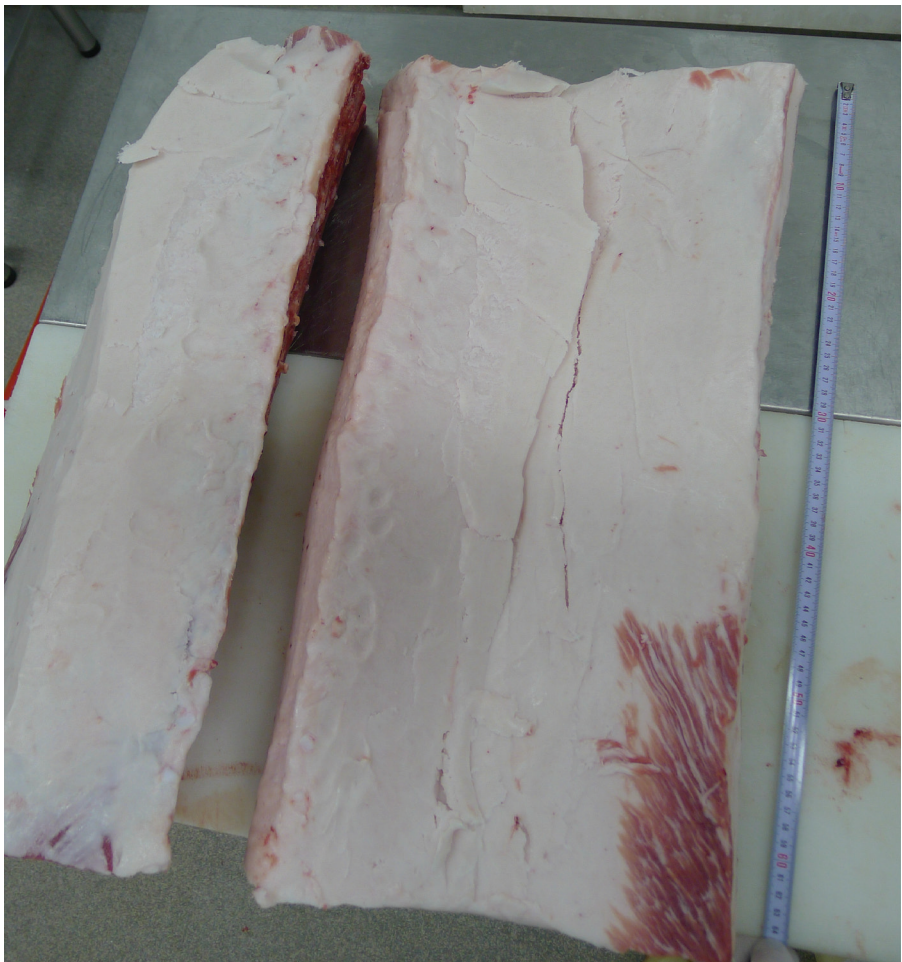
gender		Saddleback				Comparison	
		Trial I		Trial II		Duroc xF1	PietrainxF1
		all	female	male	female	female	male
number of pigs		11	7	4	15	11	10
weight at delivery	lb	39,0	40,6	37,3	20,5	22,3	20,7
age at delivery	days	46	46	46	38	27	27
weight at end of fattening	lb	324	309	348	337	364	370
slaughter weight warm	lb	254	241	277	311	292	291
Age at end of fattening		255	251	262	264	206	226
gain per fattening day	lb	1,47	1,39	1,61	1,53	2,31	2,05
feed consumption per day	lb/day	5,34	4,94	6,02	6,04	6,59	6,77
feed conversion per day	lb/lb	8,07	7,94	8,31	8,66	6,28	7,34
dailly gain at live time	lb	1,27	1,23	1,34	1,28	1,78	1,66
carcass yield	%	79	78,1	79,3	80,7	80,3	78,6
backfat thickness		3,94	3,41	4,86	4,92	3,23	3,46
side fat thickness	cm	4,65	3,87	6,03	5,76	4,12	4,71
loin area 13./14. rib	cm ²	42,0	42,6	40,9	46,6	61,5	53,3
meat content FOM	%	38,6	44,4	28,5	35,2	52,1	48,0
meat measure FOM	cm	5,47	5,67	5,13	5,69	7,03	6,54
fat measure FOM	cm	3,65	2,99	4,80	4,14	2,37	2,74
marbeling score (1-6)	Points	4,2	4,0	4,5	4,7	4,7	2,8
ph 45 min loin		6,40	6,41	6,39	6,33	6,38	6,32
pH 45 min ham		6,44	6,38	6,57	6,40	6,60	6,51
conductivity 45 min loin	mS	3,56	3,44	3,78	3,64	4,24	3,83
waterloss in loin 48 h	%	2,28	2,32	2,21	2,52	4,01	2,98
Farbhelligkeit		74,1	75,1	72,4	70,3	66,6	70,3

Tier 1













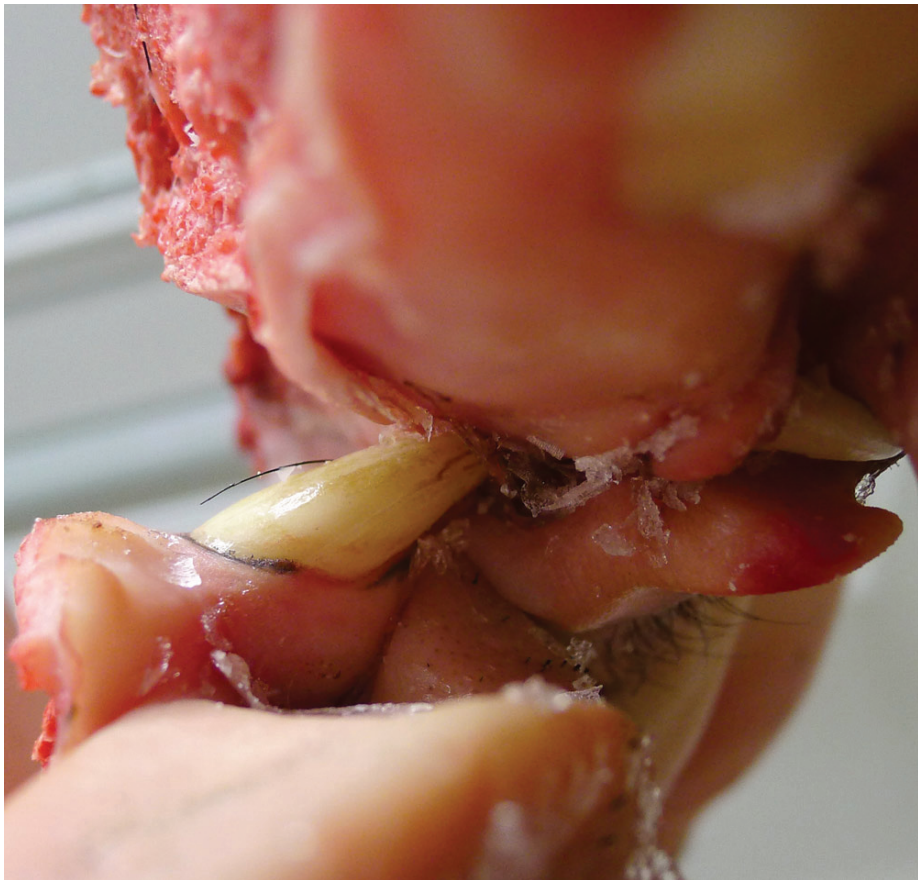
Tier 2











beachtliche Zähne