

NEUE TECHNIK IN DER SCHWEINEKLASSIFIZIERUNG

Die Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern erfolgt in Oberösterreich sowohl mit der Messkarte, als auch mit dem Klassifizierungsgerät OptiScan TP. Nach fast 14 Jahren zuverlässiger Arbeit wird nun das Nachfolgegerät OptiScan TPC in Einsatz genommen.

Klassifizierung durch Messung

Die Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern erfolgt anhand von objektiven Kriterien durch Ermittlung des Muskelfleischanteils. Dazu wird zum einen das Speckmaß (a) erhoben, also die Speckdicke in Millimeter, gemessen an der dünnsten Stelle über dem „musculus gluteus medius“. Außerdem wird das Fleischmaß (b) ermittelt, also die Stärke des Lendenmuskels in Millimeter, gemessen als kürzeste Verbindung des vorderen Endes des „musculus gluteus medius“ zur oberen Kante des Wirbelkanals. Anhand dieser beiden Werte kann anschließend über eine Formel der Muskelfleischanteil errechnet werden.



Technischer Fortschritt auf oberösterreichischen Schlachtbetrieben durch das Schweineklassifizierungsgerät OptiScan TPC

Messen ist nicht gleich Messen

Erhoben werden können die benötigten Werte zum Beispiel mit Hilfe der Messkarte. Damit kann das Speck- und Fleischmaß händisch gemessen und anhand einer Tabelle die entsprechende MFA-Einstufung abgelesen werden. Diese Technik kommt

vor allem bei kleineren Schlachtbetrieben zum Einsatz. Das halbautomatische Klassifizierungsgerät OptiScan TP arbeitet nach demselben Prinzip. Es fotografiert mittels digitaler Kamera die Messstelle und wirft automatisch das Fleischmaß und durch eine zweite Messung das Speckmaß aus. Der errechnete Muskelfleischanteil wird im Display angezeigt. Ein wesentlicher Vorteil dieses Klassifizierungsgerätes ist, dass gleichzeitig zur Klassifizierung auch der pH-Wert im Fleisch, durch die Verwendung einer zusätzlichen Messsonde festgestellt und gespeichert werden kann. Selbstverständlich werden mit beiden Varianten die gleichen Ergebnisse ermittelt.

Technischer Fortschritt durch OptiScan TPC

Das Nachfolgegerät OptiScan TPC entspricht dem aktuellen Stand der Technik in Hard- bzw. Software und ermöglicht eine weitere Verbesserung in der Qualitätssicherung. Beim bisherigen OptiScan TP waren zwei Messungen für die Ermittlung des Speck- und Fleischmaßes notwendig. Mit dem Nachfolgegerät OptiScan TPC wird lediglich eine Messung benötigt. Dabei wird das Fleischmaß erhoben und durch eine entsprechende Software zur Bildverarbeitung wird das Speckmaß automatisch ermittelt. Nach der Zulassung durch das Eichamt Ende 2019 und dem Echtttest durch die Herstellerfirma Anfang 2020 verzögerte sich der Praxiseinsatz aufgrund der unvorhersehbaren Ereignisse zu COVID-19. Im ersten Quartal 2021 wird das bisherige Klassifizierungsgerät nun auf allen betroffenen Schlachtbetrieben in Oberösterreich durch das OptiScan TPC ersetzt.

Wir freuen uns, dadurch die Dienstleistung mit modernster Technik für die Schlachtbetriebe sowie die landwirtschaftlichen Betriebe anbieten zu können.