

1-03

ZUCHTWERT FLEISCHIGKEIT

EDITION: 2018
AUTOREN: S. Kunz, S. Strasser

ZIELSETZUNG

Anwendung des Zuchtwerts Fleischigkeit um den Fleischansatz züchterisch zu bearbeiten.

ZUSÄTZLICHE INFOS

Merkblätter der Serie 1-

KONZEPT

Die Fleischigkeitsklassen von geschlachteten Tieren werden am Schlachthof von einem Klassierer erhoben und liegen zwischen C und X.

- C = sehr vollfleischig
- H = vollfleischig
- T = mittelfleischig
- A = leerfleischig
- X = sehr leerfleischig

Fleischigkeit Anz: 5072						
C	H	T+	T	T-	A	X
2887	1696	373	88	15	10	3

Abbildung 1: Ausschnitt eines Leistungsblattes aus dem BeefNet mit phänotypischen Taxierungsdaten.

Die Fleischigkeitsklassen enthalten sowohl Informationen aus dem Erbgut als auch aus den Umwelteinflüssen. Um züchterisch die Fleischigkeit zu beeinflussen, soll die Selektionsentscheidung mit dem Hilfsmittel Zuchtwert Fleischigkeit (Abkürzung: F) gemacht werden.

F_{KV} : Zuchtwert Fleischigkeit Bankkälber (Bsp: Natura Veal)

F_{MT} : Zuchtwert Fleischigkeit Banktiere (Bsp: Natura Beef)

Zuchtwerte			Datum	01.06.2018
	Label	Index		
	GA _{beef}	CH	112 (68)	
	GG _{beef}	CH	92 (93)	
	GA _{dairy}	A	113 (59)	
	GG _{dairy}	A	94 (62)	
	AGD	CH	96 (80)	
	AGM	A	102 (62)	
	SG _{MT}	A	122 (55)	
→	F _{MT}	A	119 (65)	
	FET _{MT}	A	91 (59)	
	SG _{KV}	A	123 (53)	
→	F _{KV}	A	120 (63)	
	FET _{KV}	A	85 (55)	

Abbildung 2: Ausschnitt eines Leistungsblattes aus dem BeefNet mit allen Zuchtwerten.

WAS BRINGT ES?

- Die Unterschiede zwischen den Tieren sind nicht nur von der Fütterung und dem Management abhängig sondern auch von der Genetik. Dies kommt zum Vorschein bei der Betrachtung der Vererbung für F_{KV} 50% und F_{MT} 56%.
- Ziel ist es, innerhalb einer Rasse das Merkmal Fleischigkeit zu verbessern.