

1-03

ZUCHTWERT FLEISCHIGKEIT

EDITION: 2020
AUTOREN: S. Kunz, S. Strasser

ZIELSETZUNG

Anwendung des Zuchtwerts Fleischigkeit um den Fleischansatz züchterisch zu bearbeiten.

ZUSÄTZLICHE INFOS

Merkblätter der Serie 1-

WAS BRINGT ES?

- Die Unterschiede zwischen den Tieren sind nicht nur Umweltbedingt z.B. Fütterung oder Management, sondern auch genetisch bedingt. Die Erbllichkeit für FVK beträgt 50% und diejenige für FMT 56%.
- Ziel ist es, innerhalb einer Rasse das Merkmal Fleischigkeit zu verbessern.

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 verbessern, sollten die Selektionsentscheidung mit dem Hilfsmittel Zuchtwert Fleischigkeit (Abkürzung: F) vorgenommen werden.

- F_{KV}** : Zuchtwert Fleischigkeit Bankkälber (Bsp: Natura Veal)
- F_{MT}** : Zuchtwert Fleischigkeit Banktiere (Bsp: Natura Beef)

Zuchtwerte	Label	Index	Datum	01.06.2018
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.