

1-03

ZUCHTWERT FLEISCHIGKEIT

EDITION: 2021
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: 2500						
C	H	T+	T	T-	A	X
363	942	798	320	56	10	11

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 (z.B. Natura-Veal)

F_{NB} : Zuchtwert Fleischigkeit Natura-Beef

F_{MT} : Zuchtwert Fleischigkeit Banktiere (z.B. SwissPrimBeef)

Zuchtwerte	Label	Index	Datum 01.12.2020
GA _{beef}	A	100 (26)	
GC _{beef}	A	105 (31)	
GA _{dairy}	A	90 (17)	
GG _{dairy}	A	109 (18)	
AGD	GA	114 (65)	
AGM	A	102 (28)	
SG _{KV}	A	121 (31)	
F _{KV}	A	109 (36)	
FET _{KV}	A	88 (32)	
SG _{NB}	A	100 (47)	
F _{NB}	A	120 (43)	
FET _{NB}	A	80 (44)	
SG _{MT}	A	120 (37)	
F _{MT}	A	110 (40)	
FET _{MT}	A	93 (38)	

Abbildung 2: Ausschnitt eines Leistungsblattes aus dem BeefNet.

WAS BRINGT ES?

- Die Unterschiede zwischen den Tieren sind nicht nur von der Umwelt beeinflusst, sondern auch genetisch bedingt. Die Erbllichkeit für **F_{KV}** beträgt 38%, **F_{NB}** beträgt 42% und **F_{MT}** beträgt 39%.
- Ziel ist es, innerhalb einer Rasse das Merkmal Fleischigkeit zu verbessern.