

Ebergeruch anhand des Fleischsaftes bestimmen

Knackpunkt für den Erfolg der Ebermast bleibt die sichere Erkennung von Ebergeruch am Schlachtband. Die Universität Bonn hat neben der Fettanalytik nun auch ein Verfahren zur Untersuchung von Fleischsaft entwickelt, um dort auf Ebergeruchsstoffe zu testen.

Die wichtigsten Erkenntnisse bislang:

■ Die Geruchsstoffe Skatol und Indol sind im Fleischsaft in nachweisbaren Mengen zu finden.

■ Androstenon ist aufgrund sehr geringer Konzentrationen im Fleischsaft nicht nachweisbar.

■ Es besteht eine hohe Korrelation zwischen den Konzentrationen von Skatol im Fett und im Fleischsaft. Das heißt, vom Skatolgehalt im Fleischsaft lässt sich sehr genau auf den Skatolgehalt im Fett schließen. Gleiches gilt für den Geruchsstoff Indol.

Hinweis: Neben Fett eignet sich auch Fleischsaft zur Bestimmung von Skatol,

das als entscheidende Komponente für Ebergeruch in sehr magerem Schweinefleisch gilt. Da Fleischsaft bereits routinemäßig beim Salmonellenmonitoring eingesetzt wird, kann die Analyse leicht um den Parameter Skatol als Indikator für Ebergeruch ergänzt werden.

Bei hohen Skatolgehalten sollte der Mäster gegebenenfalls seine Fütterung und Stallhygiene überprüfen lassen.