

Neues zum Thema Eberfleisch

Eberfleisch in der Wertschöpfungskette“ lautet das aktuelle Thema, zu dem die Akademie der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) am Mittwoch, 22. Juni 2016, nach Frankfurt am Main einlädt.

Im Mittelpunkt des Seminars stehen neue Erkenntnisse rund um die Haltung, Fütterung, Schlachtung und Verarbeitung von Ebern. Das Seminar kann mit einem Zertifikat zur Geruchswahrnehmung von Androstenon und Skatol abgeschlossen werden.



Mit der Novellierung des deutschen Tierschutzgesetzes wird die bisher gängige Praxis der betäubungslosen chirurgischen Kastration männlicher Ferkel ab 2019 verboten. Obwohl die Kastration mit wirtschaftlichen Nachteilen verbunden ist, ist das Verfahren weit verbreitet, um nachteilige Geruchsabweichungen

zu verhindern. Insbesondere im Fleisch bzw. Fett unkastrierter männlicher Schweine können sich vermehrt unerwünschte Substanzen, vor allem Skatol und Androstenon, anreichern, deren Geruch häufig als stall-/fäkalartig bzw. urin-/schweißartig beschrieben wird. Diese Leitsubstanzen können nicht von allen Menschen gleichermaßen wahrgenommen werden. Welche Personen verfügen über diese Sensitivität, die auch Einfluss auf die Geruchsbewertung von Eberschlachtkörpern hat? Wie lassen sich bei Ebern im Vorfeld der Schlachtung Stressfaktoren minimieren? Welche neuen Erkenntnisse rund um Haltung, Fütterung, Schlachtung und Verarbeitung von Ebern gibt es? Eine Antwort auf diese und andere drängende Fragen zum Thema Eberfleisch vermittelt das DLG-Seminar.

Anmeldung und weitere Informationen unter www.dlg-akademie.de oder Antonia Antoniou, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main, Tel.: ++49 (0) 69 24 788 304; a.antoniou@dlg.org

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at