

RINDFLEISCH - tierartgerecht und ressourcenschonend produziert, herzhaft, delikats und gesund



Weidehaltung erhöht die Einlagerung der ernährungsphysiologisch wertvollen n-3 Fettsäuren im Fleisch

Rindfleisch versorgt Sie mit wichtigen Nährstoffen, die Ihr Körper braucht und die nicht von Pflanzen allein bereitgestellt werden können. Außerdem, gut marmoriertes Rindfleisch schmeckt hervorragend!



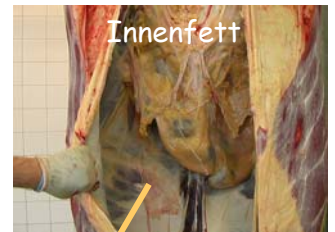
Unser Ziel:

Aufklärung der Mechanismen der intramuskulären Fetteinlagerung, um gesundes und gut marmoriertes Fleisch ressourcenschonend zu produzieren, ohne Abfallfett.

Sichtbare Einlagerungen von Fett im Muskel, die wichtig sind für Aroma, Saftigkeit und Zartheit.



Unterhautfettgewebe



Innenfett

Fett kann Aromabestandteile bilden und dient als Depot für aromatische Stoffe

Beim Garen schmelzt das Fett bildet ein Hindernis für den Feuchtigkeitsverlust im Muskel

Bindegewebe wird durch Fettzellen aufgelockert und damit seine Festigkeit verringert



Intramuskuläres Fett

Nur 3 - 5% Fett sind dafür nötig. Damit liegt der Fettgehalt so hoch wie der von Milch und viel niedriger als der von Wurst oder Käse.

Aber...

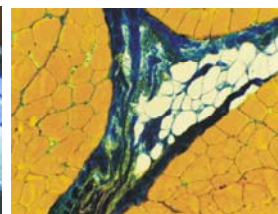
Die Erzeugung gut marmorierten Rindfleisches erfordert eine intensive Fütterung, die auch zu einer verstärkten Fetteinlagerung in anderen Fettdepots führt. **Dieses Fett, mit wertvollem Getreide produziert, ist Abfall!**

In den USA sind das jährlich 2 Millionen Tonnen Abfallfett.

Unser Weg: Analyse der Fetteinlagerungen auf...



makroskopischer



mikroskopischer



und molekularer Ebene



Mehr Informationen:

Dr. Elke Albrecht und Dr. Jochen Wegner

www.jochen-wegner.de

Forschungsinstitut für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere, Wilhelm-Stahl-Allee 2, D-18196 Dummerstorf, Tel. 038208 / 68 858 oder 861 eMail: elke.albrecht@fbn-dummerstorf.de