

# Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg - Schweinehaltung, Schweinezucht -



## Die Leistungsprüfung in Boxberg

Dr. Jörg Heinkel

Medellin, 09. Mayo 2013







# Rechtliche Grundlagen von Tierzucht und Leistungsprüfung

#### Europäische Union:

EU-Richtlinien: 77/504/EWG, 87/328/EWG, 88/661/EWG, 89/361/EWG, 89/608/EWG, 90/118/EWG, 90/119/EWG, 90/425/EWG, 90/427/EWG, 90/428/EWG, 91/174/EWG, 94/28/EG, 2005/24/EG

#### Bundesrepublik Deutschland:

Tierzuchtgesetz vom 21. Dezember 2006 (BGBI. I S. 3294), das durch die Verordnung vom 20. August 2008 (BGBI. I S. 1749) geändert worden ist

#### Baden-Württemberg:

Tierzuchtdurchführungsverordnung - TierZDVO - vom 4. Februar 2010







#### Tierzuchtgesetz:

Leistungsprüfung und Zuchtwertschätzung kann von Behörde durchgeführt werden

#### Tierzuchtdurchführungsverordnung:

In Baden-Württemberg obliegt die:

Stationsprüfung beim Schwein LSZ Boxberg

Zuchtwertschätzung beim Schwein LSZ Boxberg

#### Ziel: Förderung der Tierzucht

- Leistungsfähigkeit der Tiere erhalten und verbessern
- Wirtschaftlichkeit, Wettbewerbsfähigkeit der Tierhaltung verbessern
- Qualität der gewonnenen Erzeugnisse sichern
- Genetische Vielfalt erhalten







#### Arbeitsgrundlage:

Richtlinie für die Stationsprüfung auf Mastleistung, Schlachtkörperwert und Fleischbeschaffenheit beim Schwein vom 04.09.2007

( Ausschuß für Leistungsprüfungen und Zuchtwertfeststellung beim Schwein (ALZ) des Zentralverbandes der Deutschen Schweineproduktion (ZDS) )







# Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg Organisation



Hansjörg Schrade

#### Verwaltung

Personal, Haushalt, Innerer Dienst Gebäudemanagement Joachim Ikas

#### Geschäftsführung

Beratungsdienst Schweinehaltung und Schweinezucht e. V.

Barbara Mitschker-Heinkel

#### **Abteilung 1**

Schweinehaltung

Bernhard Glöckler

#### **Abteilung 2**

Schweinezucht

Reinhard Dingler

#### Referat 11

Bildungsmanagement, Stallungen und Betrieb

Bernhard Glöckler

#### Referat 21

Mast- und Schlachtleistungsprüfung auf Station, Schlachthaus, Messung Quantitativer Parameter von Schweinefleisch Reinhard Dingler

#### Referat 12

Wissensmanagement, Öffentlichkeitsarbeit, luK/EDV, Betriebstechnik Michael Asse

#### Referat 22

Leistungsprüfung im Feld, Zuchtleistung, Zuchtprogramme

Albrecht Weber

#### Referat 13

Produktionstechnik, Ökonomik, Management, Tiergesundheit, Arbeitswirtschaft Versuchanstellungen Bernhard Glöckler

#### Referat 23

Zuchtwertschätzung

Dr. Jörg Heinkel

#### Referat 14

Haltungssysteme, Stallbau, Stallklima, Biogas

Dr. Wilhelm Pflanz













Übersichtsplan LSZ Boxberg







#### **Organisation der LSZ Boxberg**

#### **Abteilung 1: Schweinehaltung**

- Aufgabe: Lehr- und Versuchsbetrieb
- Sauenherde mit 254 Muttersauen
- Aufzucht (Ferkel 7 bis 35 kg Lebendgewicht )
- Mast (ca. 800 Mastplätze, ca. 1/3 der erzeugten Ferkel)

#### **Abteilung 2: Schweinezucht**

- Aufgabe: Leistungsprüfung auf Station, Zuchtwertschätzung
- Prüfstall (ca. 1100 Mastplätze)
- Schlachthaus









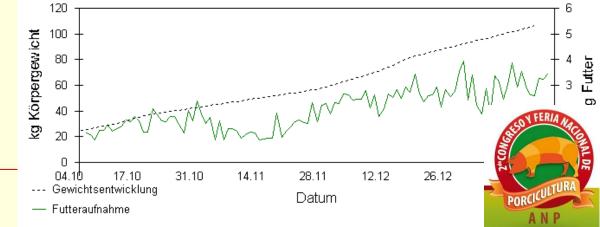




## Aufgaben der Leistungsprüfung auf Station

#### 1. Ermittlung der Mastleistung

- Ankunftsalter
- Ankunftsgewicht
- Alter bei 30 kg (Beginn Prüfung)
- Alter bei 105 kg (Ende Prüfung)
- Prüfungsdauer
- Ausfallursachen
- Gewichtsentwicklung
- tägliche Zunahmen im Prüfabschnitt
- Futteraufnahme
- Futterverwertung







## Ablauf der Mastleistungsprüfung

Prüfgruppe besteht aus 2 Ferkeln (1-3)

DL, LW, SH: Kastraten, PI: Weiblich

Prüfabschnitt 30 – 105 kg (85 kg Schlachtgewicht)

23 Abteile, 92 Buchten, 1104 Prüfplätze







# Ferkelanlieferung Leistungsprüfung

- Prüfferkel werden vom Züchter beim Schweinezuchtverband angemeldet
- LSZ erstellt Abholpläne
- Einstallung in LSZ erfolgt 2-wöchentlich Mittwoch und Donnerstag
- Abholung der Ferkel beim Züchter
- Erklärung der Züchter über Tiergesundheit
- Anlieferungsgewicht soll 24 28 kg betragen (max. 30 kg)
- Aufteilung der Gruppen nach Geschlecht und Gewicht







#### **Einstallung**

- Tiere erhalten Ohrmarke (Prüfnummer) und Transponder
- Einstallprofilaxe
  - Impfungen:
    - > Mykoplasmen
    - > PRRS
    - ➤ PCV2
  - Behandlung gegen Innen- und Außenparasiten
  - Vitamin A D<sub>3</sub> E
- Ab Tag 4 nach Einstallung:
  - Medikation gegen Durchfall und Atemwegserkrankungen über Tränkewasser während 10 Tagen







Ferkelanlieferung

G =L

69 70

90

Abteil

<u>ب</u>

Abtell 18

Abtell 13

67

(D) (C)

45 46

Zum-Schlachthaus-

13

Abteil

N3

Prüfstall 4

Abtell

5

Abteil

6

9

**\$** 

50

6

(I)

Un L

Prüfstall 3

Abteil 14

100

Abteil 22

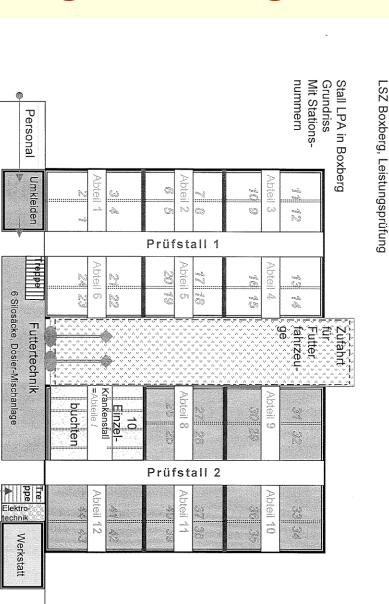
Abteil 21

Abtell 16

Abteil 15

8

(1) (3) (00) (00)



MALDE

Boxberg-LPA-Stall.doc, So, 06.06.2007



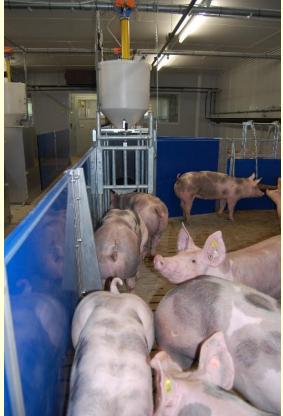


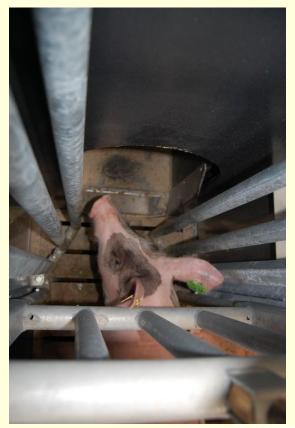


















### NK - Prüftiere 2012, Ursachen für Prüfungsabbruch

	Pi	DL	LW	Sonst.
	weiblich	Kastraten		
Anzahl Tiere angeliefert	619	412	337	417
Anzahl Tiere Prüfung beendet	582	396	316	407
Prüfung beendet %	94,0	96,1	93,8	97,6
Ursachen für Prüfungsabbruch:				
Entwickl.störungen	20	(10)	3	3
Herz-,Kreislaufver.	3	2	0	0
Verdauungsstörungen	0	2	(10)	5
Erkrankung der Atmungsorgane	2	1	2	0
Infektionskrankheiten	0	0	0	0
Skelett-, Beinschäden	4	0	2	0
Sonstiges, Unfälle	8	1	4	2







# Auswertung Nachkommenprüfung 2012 Mastleistung

	Pi W	DL K	LW K
Anzahl Tiere	582	396	316
Alter Prüfende (Tage)	178	155	150
Stallendgewicht (kg)	104,3	111,0	111,8
Tägl. Zunahmen in Prüfung (g)	784	968	1040



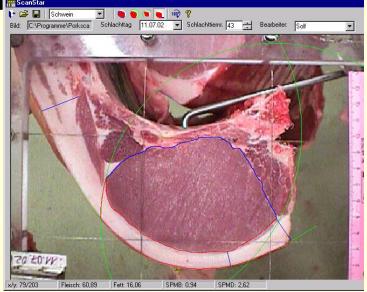




## Aufgaben der Leistungsprüfung auf Station

2. Ermittlung der Schlachtleistu

- Schlachtgewicht
- Ausschlachtung
- Schlachtkörperlänge
- Rückenspeck, Seitenspeck
- Rückenmuskelfläche
- Fettfläche
- Fleisch: Fett-Verhältnis
- Muskelfleischanteil
- Bauchbewertung
- Fleischanteil Bauch











# Auswertung Nachkommenprüfung 2012 Schlachtleistung

	Pi W	DL K	LW K
Anzahl Tiere	582	396	316
Mastendgewicht (kg)	104,3	111,0	111,8
Schlachtgewicht warm (kg)	85,0	85,7	85,7
Ausschlachtung (%)	81,5	77,2	76,6
Schlachtkörper- länge (cm)	95,5	102,5	100,6

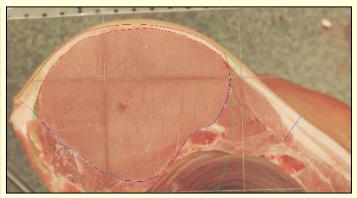


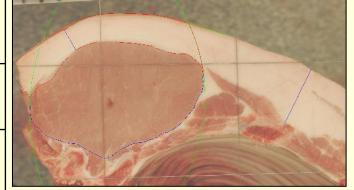




# Auswertung Nachkommenprüfung 2012 Schlachtleistung

	Pi W	DL K	LW K
Anzahl Tiere	582	396	316
Fettfläche korrigiert (cm²)	9,4	20,1	18,5
Rückenmuskel- Fläche korrigiert (cm²)	63,7	41,7	40,2
Fleisch : Fett - Verhältnis (1:)	0,15	0,49	0,47
Fleischanteil aufg. Zerlegung (%)	66,3	50,9	51,1









Bestimmung des Fleischanteils durch Teilstückzerlegung:

- 11 Fleisch- bzw. fettreiche Teilstücke
- Gewichtung durch multiple Regressionsfaktoren









Bestimmung des Fleischanteils durch Teilstückzerlegung: Fleisch- und fettreiches Teilstück am Beispiel Schinken







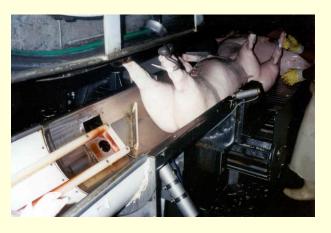


# Bestimmung des Fleischanteils durch apparative Klassifizierung

FOM



Sondengerät erfasst Messwerte optisch Muskelfleisch und Fettgewebe reflektieren das ausgesandte Licht unterschiedlich stark **AutoFOM** 



Ultraschallgerät
Gewicht wichtiger Teilstücke
wird geschätzt, ebenso der
Fleischanteil im Bauch.
Wertbestimmende Teilstücke
sind Schinken, Schulter,
Lachs (Kotelettstrang ohne
Knochen) und Bauch.
An der LSZ nicht möglich!







# Aufgaben der Leistungsprüfung auf Station

# 3. Ermittlung der Fleischqualität

- pH1 Kotelett,
- pH1 Schinken
- pH24 Kotelett
- pH24 Schinken
- Leitfähigkeit 24 Kotelett
- Leitfähigkeit 24 Schinken
- Fleischhelligkeit/Farbe
- Tropfsaftverlust
- Intramuskulärer Fettgehalt







# Auswertung Nachkommenprüfung 2012 Fleischqualität

	Pietrain W	DL K	LW K
Anzahl Tiere	582	396	316
pH1-Kotelett	(6,33)	6,35	6,48
LF24-Kotelett	3,8	2,4	2,3
Fleischhelligkeit	68,4	71,2	72,4
Tropfsaft (%)	2,6	1,4	1,0
IMF (%)	1,0	1,4	2,0







Bestimmung der Fleischqualität durch pH-Wertmessung

am Kotelett



am Schinken



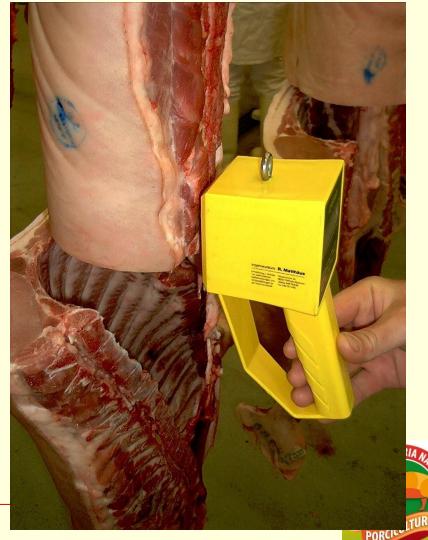






Bestimmung der Fleischqualität durch Leitfähigkeitsmessung









#### Bestimmung der Fleischhelligkeit









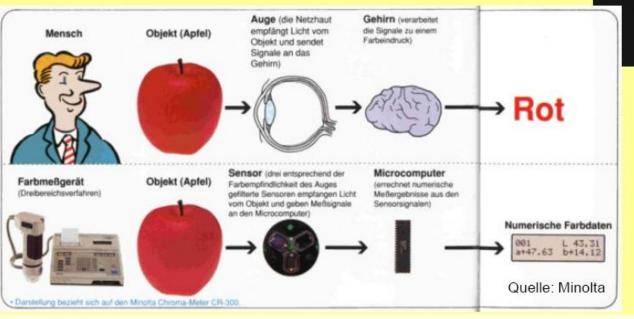
#### Bestimmung der Fleischfarbe

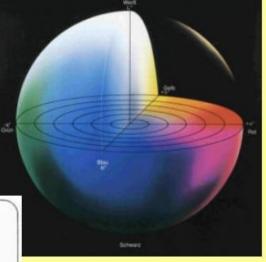
#### Bestimmung der Farbhelligkeit L\*

L\*a\*b\*-Farbsystem (CIELAB-System)

L\*... Helligkeit

a\*, b\* ... Farbton und Sättigung (-a\* grün, +a\* rot, -b\* blau, +b gelb)





L\*a\*b\*-Farbraum



Farbmessgerät Minolta CR-300





#### Bestimmung des Tropfsaftverlusts









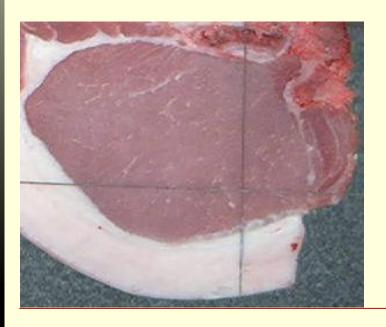


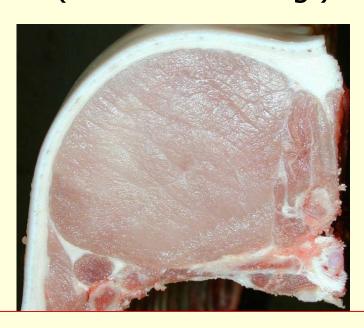


#### Bestimmung des Intramuskulären Fettgehalts

Fetteinlagerungen <u>innerhalb</u> des Muskelgewebes, die bei entsprechender Ausprägung als <u>Marmorierung</u> sichtbar werden können.

Bedeutung für den Genusswert durch Verbesserung von Zartheit, Saftigkeit, Geschmack und Aroma Ermittlung mittels NIRS-Gerät (Infrarotmessung)

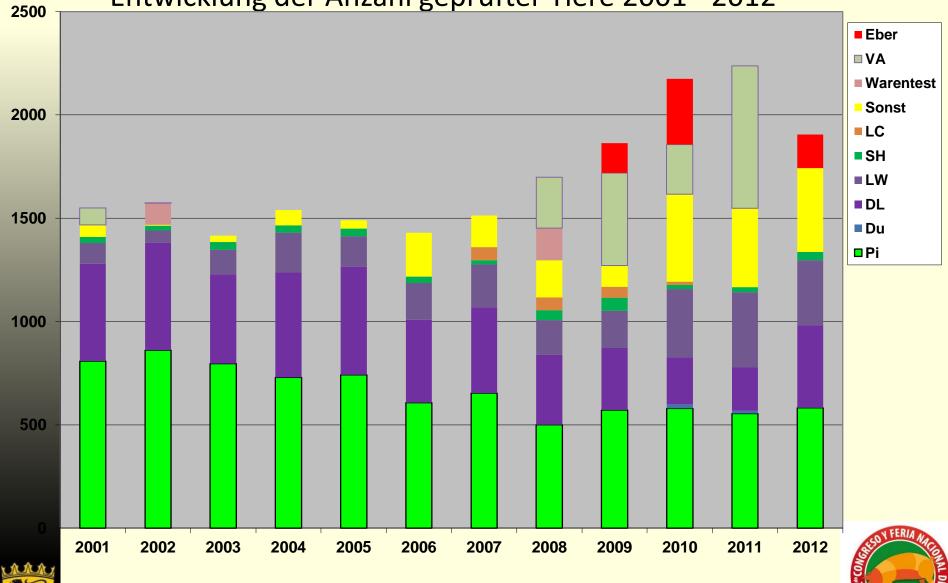








Entwicklung der Anzahl geprüfter Tiere 2001 - 2012







#### Veröffentlichung der Ergebnisse:

#### Nach der Prüfung:

Prüfbericht für jede Gruppe

#### Quartalsweise:

Durchschnittsergebnisse der Rassen

Liste der geprüften Eber

Liste der geprüften Gruppen

#### Jährlich:

Züchtertag

**Jahresbericht** 

Einzelbetriebliche Jahresauswertung







#### Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit





