UIT DIE SERNICK-KRAAL

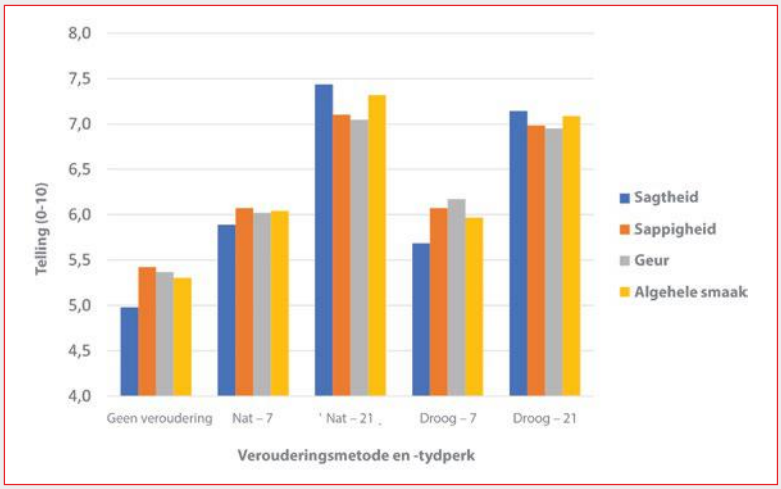
Van Sernick aan jou

Biefstukverouderingsmetodes en -tydperke

Verbruikers begin al meer hul voorkeure in vleis duidelik maak deur klem te plaas op die gehalte en verwerking van vleis. Eetgehalte, wat sappigheid, sagtheid en geur insluit, is die verbruiker se hoofbelangstelling. Navorsing toon dat 77% van verbruikers sagtheid as die belangrikste faktor lys wanneer hulle beesvleis koop en verbruik.

Produsente moet dus hierdie faktor in ag neem wanneer hulle vleis produseer en verwerk. Een van die maniere om vleissagtheid te bevorder, is om die vleis te verouder. Verskillende metodes en tydperke van veroudering kan gebruik word. Die twee metodes is nat en droë veroudering, en die tydperke wat algemeen betrokke is, is sewe, 14 of 21 dae.

Figuur 1: Telling vir verskillende vleisgehalte-eienskappe ten opsigte van verouderingsmetode en -tydperk.



Verskillende proetoetse en behandelings

Drie verskillende proetoetse met 197 deelnemers is gedoen om verbruikers se voor- en afkeure ten opsigte van verskillende verouderingsmetodes en -tydperke te bepaal. Homogene biefstukke is in vyf behandelings verdeel:

- Behandeling 1: Geen veroudering.
- Behandeling 2: Nat veroudering vir sewe dae.
- Behandeling 3: Nat veroudering vir 21 dae.
- Behandeling 4: Droë veroudering vir sewe dae.
- Behandeling 5: Droë veroudering vir 21 dae.

Die proetoets is blind gedoen deur 'n kleurskema te gebruik.

Betekenisvolle verskille

Die resultate toon dat daar betekenisvolle verskille in al die eetgehalte-eienskappe is wanneer behandelings 2, 3 en 4 met geen veroudering gekorreleer word. Verder was dit duidelik dat verbruikers 21-dae verouderde vleis kan onderskei en dit bo sewe dae veroudering verkies. Hierdie tendens is gesien by nat en droë veroudering. Dit was wel interessant dat verbruikers nie die verskil tussen nat en droë veroudering kon proe nie. Dit was vir beide sewe- en 21-dae veroudering.

Opsommend is dit duidelik dat veroudering wel die vleisgehalte en eetervaring verbeter, en dat verbruikers dit kan onderskei. Verbruikers kan die verskil tussen 21 dae- en sewe dae-veroudering onderskei en verkies die langer verouderingstydperk. Laastens kan verbruikers nie die verskil tussen nat en droë veroudering onderskei nie. Daar is koste-implikasies met droë veroudering, wat die resultate baie relevant maak wanneer verouderingsmetodes bespreek word. VP

Kontak ons gerus vir meer inligting.
Phillip Oosthuizen:
Hoof van Ekonomie en Navorsing
Sel: 076 901 8763
Epos: phillip@sernickgroup.co.za
Webtuiste: www.sernick.co.za