



# Visie 2020: Voldoen aan verbruikersverwagtinge

Die rooivleisbedryf moet vernuwend wees om te oorleef. 'n Vrywillige vleisgraderingstelsel wat die bestaande vleisklassifikasieselsel aanvul, kan moontlik rooivleis lig van 'n blote kommoditeit tot 'n produk waarvoor verbruikers bereid is om 'n premie te betaal.

**D**ie Suid-Afrikaanse vleisbeesbedryf móét mededingend bly in die internasionale arena – en daar is baie wat boere kan doen om dit te verseker. Beesvleis is naas hoendervleis die vleis wat die meeste deur al die lewenstandaard-maatstaf (LSM-) groepe geëet word, en die Landbounavorsingsraad het bevind mense is bereid om meer te betaal as hulle deurlopend 'n goeie produk koop.

Op die afgelope Aldam-vleisbeeskool in die Vrystaat het kundiges gesê daar is baie variasie in die prestasie van Suid-Afrikaanse diere se groei, vrugbaarheid, voerdoeltreffendheid en karkasgehalte. Suid-Afrika kan baie leer by Amerika en Australië, wat nie vleis as 'n blote kommoditeit bemark nie. Hulle mik eerder vir 'n produk wat wêreldwyd in die behoeftes van die kieskeurige verbruiker voorsien en dus 'n beter prys behaal.

Prof. Johan Willemsse van die departement

landbou-ekonomie aan die Universiteit van die Vrystaat het ook daarop gewys dat die Suid-Afrikaanse rooivleisbedryf baie min in navorsing en ontwikkeling belê in vergelyking met ander lande, en ook ander bedrywe, soos die volstruis- en sagtevrugtebedryf.

## ONTWIKKELING IN AMERIKA, AUSTRALIË EN BRITANJE

Dr. Dale Woerner van Amerika, me. Sara Strachan van Australië en mnr. Kim Matthews van Brittanje het 'n oorsig gegee oor hul onderskeie vleisgraderings- of -klassifikasieselsels. Die eerste interessante openbaring, en iets waaroor ek al voorheen geskryf het ("Mark soek gewig", *Landbouweekblad*, 16 Mei 2014), is dat karkasgewig in alle lande, ook Suid-Afrika, oor die afgelope dekade aansienlik gestyg het (**GRAFIEK**). Die eindpunt vir beeskarkasse in Amerika en Brittanje is nou meer as 360 kg. In Australië styg die karkasgewig ook.

Die Amerikaanse stelsel is toegespits op marmering en sluit faktore soos veroudering en die vleis se kleur, vorm en tekstuur in.

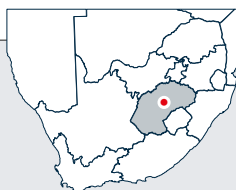
Volgens dr. Woerner is marmering vir die gemiddelde Amerikaanse verbruiker gelykstaande aan 'n goeie eetondervinding as gevolg van die verhoogde sappigheid en smaak. Hy het egter toegegee dat dit koste verhoog weens die tyd wat die diere in voerkrale moet deurbring sodat marmering kan plaasvind. Van die faktore wat in hul graderingstelsel gebruik word, word objektief met elektroniese skandeerders waargeneem. Die gradering-/klassifikasieselsel bepaal ook dikwels die ras wat domineer. Die rasse wat in Amerika domineer, sluit die Angus in, wat meer as die helfte van die totale aantal beeste is.

Die Britse stelsel maak baie staat op karkasbouvorm en opbrengs, en veral die Limousin domineer.

Volgens Kim definieer die Britse bedryf klassifikasie as " 'n reeks begrippe wat die

### LIGGING

Ventersburg, Vrystaat



### KORTOM

- SA steek kers op by Amerika en Australië, waar vleis nie as 'n kommoditeit meeding nie, maar as 'n uitsoekprodukt wat 'n beter prys behaal.
- Karkasse wat gegradeer is met die oog op verbruikersbevrediging, behaal 'n premie van bykans R1 100 bo dié van ongegradeerde karkasse.
- Die rooivleisbedryf oorweeg 'n vrywillige vleisgraderingstelsel wat aanvullend tot die bestaande klassifikasieselsel gebruik gaan word.

Elke inkomstegroep heg 'n ander waarde aan vleis. Meer welvarende verbruikers dring aan op vleisgehalte, waaronder sensoriese aspekte, soos sagtheid, sappigheid en geur, en soek 'n produk wat deurentyd dieselfde is en veilig is om te eet.



eienskappe van die karkas beskryf, wat nuttig is vir diene wat in die handel betrokke is,” terwyl dit gradering definieer as “die toekenning van verskillende waardes aan ’n karkas vir prysdoeleindes na gelang van mark- en verbruikerbehoefes”.

Karkassifikasie is verpligtend in Europa. Plek-plek geld visuele beoordeling nog, maar kameraskandeerders word in ’n groot mate gebruik.

Die Meat Standards Australia (MSA-) stelsel, gegrond op die voorkeure van meer as 100 000 verbruikers in agt lande, werk met ’n “indeks” wat gewigte toeken aan talle verskillende faktore wat vleisgehalte beïnvloed.

Dit plaas klem op sagtheid (met ’n gewigstoenning van 30%), smaaklikheid (30%), sappigheid (10%) en algehele eetervaring (30%). Volgens die Amerikaanse én Australiese stelsels is die belangrikste faktor egter dat karkasse wat gegradeer is om ’n objektiewe assessering van verbruikersbevrediging te gee, ’n premie van \$100 (bykans R1 100) behaal bo karkasse wat nie gegradeer is nie.

Die opbrengs op die belegging van \$54 miljoen (R594 miljoen) van die MSA is \$679 miljoen (R7,4 miljard). Dit is ’n beleggingsopbrengsverhouding van 12,5:1. Die MSA is ontwikkel vir ’n wye reeks produksie-omgewings, van die droë noorde tot die nat suide. Meer as 60% van die vleis kom van stelsels waar beeste op gras loop. Die MSA is vrywillig en verteenwoordig 40% van die geslagte karkasse.

MSA ondersteun ook altesame 140 handelsmerkbreedings.

## STATUS QUO IN SUID-AFRIKA

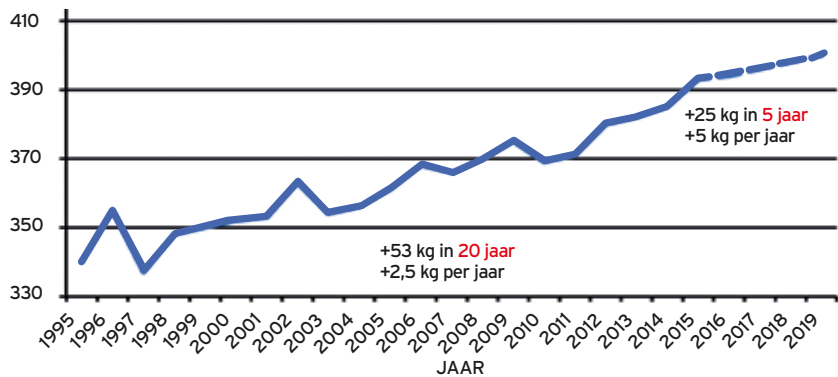
Die Suid-Afrikaanse vleiswetenskaplikes dr. Phillip Strydom (LNR), prof. Hettie Schönfeldt (Universiteit van Pretoria), prof. Arno Hugo (Universiteit van die Vrystaat) en prof. Louw Hoffman (Universiteit van Stellenbosch) is na die vleisbeeskool genooi om ’n oorsig te gee oor die stand van navorsing in Suid-Afrika, wat ’n oorsig oor die huidige vleisklassifikasiesistelsel insluit. Prof. Schönfeldt het gesê dat hoender steeds die gesogte bron van proteïene vir Suid-Afrikaanse verbruikers van alle ekonomiese sektore is. Beesvleis en kalfsvleis is tweede op die lys.

As ’n persentasie van ekonomiese besteding bestee die gemiddelde Suid-Afrikaner meer aan hoendervleis, die rykes meer aan bees- en lamsvleis en die armes ook meer aan hoendervleis. Dit versterk die idee dat die bedryf ’n veilige produk van goeie gehalte moet bied vir die segment wat baie in sy produk belê.

Die gemiddelde verbruik van vleis is 150 g per dag (95 g hoender, 37 g beesvleis, 11 g varkvlies en 7 g skaapvlies). Wat verbruikersbesorgdheid betref, is die gesondheid van

**KARKASGEWIGNEIGING** Die gemiddelde karkasgewig in Noord-Amerika het die afgelope 20 jaar met 53 kg gestyg. In Suid-Afrika het dit ook met 50 kg die afgelope 20 jaar gestyg na ’n gemiddelde van 266 kg in 2013.

GEMIDDELDE KARKASGEWIG IN NOORD-AMERIKA (kg)



BRON: DR. DALE WORNER (AMERIKA); DR. PHILIP STRYDOM (LNR).



Karkasgewigte het die afgelope dekade in alle lande gestyg. In Engeland, waar daar veral na karkasbouvorm en opbrengs gekyk word, domineer die Limousin. In Amerika tref ’n mens weer meestal Angusse aan.

die produk van die grootste belang vir die gemarginaliseerdes in ons samelewing, met ’n telling van 45%, gevolg deur bekostigbaarheid (40%). Vir die gevestigde verbruiker is bekostigbaarheid ook hoog op die lys (36%), en besorgdheid oor vet tweede (29%). Ondanks ’n aantal bekommernisse eet 100% van die verbruikers in die steekproef beesvleis en 90% skaapvlies, wat toon dat rooivleis steeds ’n gewilde bron van proteïene is.

Hugo het op die vleisbeeskool ook die resultate beskryf van die navorsing wat sy eenheid op vet en vetsure in beesvleis gedoen het.

Die internasionale siening is dat die huidige hoë vleisverbruik tot chroniese hartsiekte bydra. Hugo werk aan maniere om vet en vetsure in vleis te ondersoek met die bedoeling

om dit gesonder te maak deur veranderinge aan die rantsone in die voerkraal.

Vet in vleis kan in drie hoofgroepe verdeel word, naamlik intermuskulêr (vet tussen die spiere), intramuskulêr (vet binne die spiere) en onderhuidse vet (die vet tussen die liggaam en die vel). Marmering (die wit vlekke of strepe tussen die spierwesels) en intramuskulêre vet is albei baie hoog.

Daar is ook ’n gunstige korrelasie tussen marmering en geur, hoewel sommige mense sal wonder hoe die Suid-Afrikaanse publiek op vleis met meer marmering sal reageer. Die onderhuidse vet word gewoonlik deur die slagter of verbruiker afgesny, en die siening is dat hierdie vet ongesond is.

Hierdie opvatting word deur Hugo se navorsing gesteun. Die Omega 3-vette ▶

◀ uit weivelde (Omega 3-vette is oor die algemeen gesonder) is ook hoër as dié wat in tipiese voerkrale voorkom. Huidige navorsing ondersoek of 'n verandering in rantsoene die samestelling van Omega 3-vette kan verander. Laastens het diere uit voerkrale 'n hoër persentasie marmering as diere wat gras vreet.

Strydom noem dat, soos elders in die wêreld, kan die Suid-Afrikaanse verbruiker moeilik onderskei tussen prys en 'n goeie eetervaring. Die feit dat ons klassifikasiesstelsel op vet en ouderdom toegespits is, is egter toepaslik, want hierdie faktore is ook die grondslag van die meeste ander stelsels.

### OORWEEG DIÉ ALTERNATIEWE

Strydom het terugvoer oor die Suid-Afrikaanse vleisklassifikasiesstelsel gegee en ook 'n aantal alternatiewe voorgestel wat die bedryf kan oorweeg. Byvoorbeeld, net soos elders ter wêreld, kan die Suid-Afrikaanse verbruiker nie maklik die gehalte van vleis bepaal op grond van visuele waarneming en dit met prys in verband bring nie.

Hy het genoem dat ons karkasgewigte ook toegeneem het van 210 kg in 1993 tot 266 kg in 2013 (met 50 kg, dus). Terwyl dit voordele inhou vir doeltreffende vleisbeesboerdery, kan dit negatiewe gevolge vir vleisgehalte meebring, aangesien 'n swaarder karkas stadiger afkoel. Dit veroorsaak dat sekere prosesse, soos verkoeling en elektriese stimulering van die karkas, baie noukeuriger gedoen moet word as wat tans in die bedryf die geval is.

Hy het egter gewaarsku dat as 'n mens elektroniese stimulasie op 'n ad hoc-manier toepas, jy veranderlike voordele kan kry weens 'n verskynsel wat "hitte-taaiheid" genoem word.

Strydom het genoem dat Suid-Afrika se vleisklassifikasiesstelsel reeds baie jare in gebruik is en steeds relevant is, maar gewaarsku dat daar steeds baie variasie binne die A-graad-vleis is wat nie bloot deur ouderdom verklaar kan word nie.

Amerika is byvoorbeeld op net drie veranderlikes toegespits, naamlik marmering, vet en ouderdom. Brittanje is toegespits op ouderdom, vet en bouvorm. Die Australiese stelsel neem baie faktore in ag, maar kan dalk te ingewikkeld wees vir Suid-Afrikaanse toestande. Onder meer word daar gekyk na die uitwerking van ras, hormonale groei-stimulante, spanning voor slagtyd, gewig vir ouderdom en groeitempo. Die proses en

**'Die Suid-Afrikaanse verbruiker kan moeilik onderskei tussen prys en 'n goeie eetervaring.'**



Die Britse bedryf omskryf klassifikasie as 'n reeks begrippe wat die eienskappe van 'n karkas beskryf, en gradering as die toekenning van waardes aan 'n karkas vir prysdoeleindes na gelang van die mark- en verbruikerbehoefes.

omstandighede waarin spier in vleis verander (die eerste 12 uur nadoods), asook hoe die karkas gehang word, hoe lank elke snit verouder word en hoe verskillende snitte gaargemaak word, word ook in ag geneem voordat 'n graderingsmerk aangebring word. Dit dui vir die verbruiker aan of die betrokke snit "goed vir alledaagse gebruik", "beter as alledaags" of die "beste" sal wees.

Ons behoort waarskynlik te kyk na wat ander lande doen en daaruit te neem wat op ons omgewing en produksiestelsels van toepassing is.

Hoffman se aanbieding het gehandel oor of ons aan die verbruiker se verwagting van vleis van 'n hoë gehalte kan voldoen gewede die Suid-Afrikaanse omgewing.

Die werklikheid wat ons in die gesig staar, is dat produsente 7 miljard mense moet voed met krimpemde hulpbronne en tydens uiterste weerpatrone.

Landbou-uitset moet teen 2050 met 70% verhoog word. Dit sluit in 1 miljard ton meer graan en 200 miljoen ton meer vleis.

'n Groot persentasie van die wêreld se verbruikers kan dit boonop nie bekostig om proteïene van hoë gehalte te koop nie. Meer welvarende verbruikers heg waarde aan die gehalte van vleis, waaronder die sensoriese aspekte, soos sagtheid, sappigheid en geur, en soek 'n produk wat deurentyd dieselfde is en veilig is om te eet.

Vir die laerinkomstegroep gaan dit oor voeding en vir die hoërinkomstegroep oor die eetervaring. Daarmee saam gaan gerief ('n produk wat gereed is om te eet) en 'n gesonde produk wat die kwessies van koronêre hartsiekte, hipertensie, diabetes en obesiteit in ag neem.

Die vleis van beste wat gras vreet, het byvoorbeeld hoër vlakke van vitamien C en E as beste wat graan gevoer word.

Vleisproduksie en -gehalte word regdeur die waardeketting geraak. Dit begin by die produsent, waar genetiese samestelling, fisiologie en die omgewing 'n rol speel, regdeur die slagpale tot by die groot- en kleinhandelaar waar opberging, verwerking en bemerking belangrik is.

Tydens verbruik speel die faktore wat vleisgehalte beïnvloed en wat hierbo beskryf is, 'n rol. Hoffman het ook maatskaplike kwessies aangeraak, want dit is onlosmaaklik verbode aan hoe die verbruiker vleis as produk sien. Dit is die verantwoordelikheid van al die deelnemers in die waardeketting om 'n veilige en gesonde produk te lewer.

Hy het sy praatjie geëindig deur die vraag te vra of Suid-Afrika 'n gehalteversekeringskema, d.w.s. 'n graderingstelsel waarin die verbruiker se eetondervinding gewaarborg word, moet oorweeg al dan nie.

### AANVULLENDE VLEISGRADERINGSTELSEL

Afgevaardigdes van die rooivleisbedryf-waardeketting (kleinhandelaars, eienaars van voerkrale en slagplase, stoet-, kommersiële en opkomende boere en ook die Departement van Landbou, Bosbou en Visserie) het ná die skool byeengekom vir 'n bespreking.

Die uitkoms daarvan was dat dit waarskynlik in die bedryf se belang sal wees om 'n vrywillige vleisgraderingstelsel te oorweeg en te ondersoek wat nie die bestaande vleisklassifikasiesstelsel gaan vervang nie, maar kan aanvul.

Die bedryf in sy geheel moet egter daarvan kennis neem dat daar baie min geld is vir enige nuwe ontwikkelinge of navorsing in die rooivleisbedryf in vergelyking met ons eweknieë in die buiteland en selfs ander bedrywe. Die afgevaardigdes sal die voorstelle van die werkswinkel met hul onderskeie bedryfsliggame bespreek, met die moontlikheid om 'n werkswinkel vir die groter bedryf byeen te roep. **LBW**

*Dr. Michael Bradfield het die grade B.Sc. aan die Universiteit van die Vrystaat, M.Sc. aan die Universiteit van Edinburg en Ph.D. aan die Universiteit van Nieu-Engeland verwerf. Hy skryf in sy persoonlike hoedanigheid. Hy bedank ook doktore Phillip Strydom, Louw Hoffman, Hettie Schönfeldt en Arno Hugo vir hul bydraes tot die artikel.*

NAVRAE: Dr. Michael Bradfield, e-pos: [michael@agribisa.co.za](mailto:michael@agribisa.co.za).



Vir video's van die Vleisbeeskool, besoek [Landbou.com](http://Landbou.com)