

Jahresbericht

der Leistungsprüfung

für Schweine

2008



SACHSEN-ANHALT

Landesanstalt für
Landwirtschaft, Forsten
und Gartenbau

Durchführung der Leistungsprüfung Schwein:

Landesanstalt für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau
Zentrum für Tierhaltung und Technik

- Leistungsprüfstelle Iden -

Lindenstr. 18, 39606 Iden

Tel.: 039390/6-0

Fax: 039390/6-201

e-mail: Poststelle.Iden@llg.mlu.sachsen-anhalt.de

www.llfg.sachsen-anhalt.de

Verantwortlich für die Durchführung:

Herr Dr. Herwig Mäurer

Mitarbeiter: Frau Dipl. Ing. agr. (FH) Angelika Berkau
Frau Dipl. Ing. agr. (FH) Barbara Fischer

Tierbetreuung: Frau Dipl. Ing. agr. (FH) Eva von Klopoteck
Herr vet. Ing. Hartmut Voß

Inhaltsverzeichnis

1. Fütterung der Prüftiere.....	4
2. Prüferkelbeschickung	4
3. Ergebnisse der Prüftieraufzucht	6
4. Ergebnisse der Prüfung.....	7
4.1. Ausfälle und Ausfallursachen während der Prüfung.....	7
4.2. Ergebnisse der Mast- und Schlachtleistung	7
4.3. Beschicker.....	21

1. Fütterung der Prüftiere

Die Fütterung der Prüftiere erfolgt mit einer zwei-phasigen Fütterung. Bis zu einem Gewicht von 65 – 70 kg erhalten die Tiere ein Vormastfutter. Danach wird bis zum Endgewicht auf Endmastfutter umgestellt.

Die Inhaltsstoffe der beiden Futterarten sind gemäß Prüfrichtlinie so zu gestalten, dass folgende Mindestwerte nicht unterschritten werden:

Phase 1: 1,10 % Lysin; 18 % Rohprotein; 0,60 % Gesamtphosphor

Phase 2: 0,85 % Lysin; 16 % Rohprotein; 0,55 % Gesamtphosphor

Zur Überprüfung der Vorgaben wurden in der Leistungsprüfungsanstalt Iden im vorgestellten Prüfjahr sechs Futterproben entnommen und auf Inhaltsstoffe untersucht. In Tabelle 1 sind die Untersuchungsergebnisse zusammengestellt. Die Werte bewegen sich im Allgemeinen in einem vertretbaren Toleranzbereich und sollten es den Tieren ermöglichen, ihr genetisches Leistungspotential auszuschöpfen.

Tabelle 1: Analysenergebnisse (6 Untersuchungen) von Futtermittelchargen des Prüfjahres 2008

Parameter	Futter	Vormastfutter			Endmastfutter		
		Ø	min	max	Ø	min	max
Trockensubstanz	%	87,2	86,4	88,1	87,2	86,1	88,3
Rohasche	%	4,6	4,3	5,0	4,6	4,4	5,0
Rohprotein	%	18,1	17,0	19,4	16,8	16,0	17,3
Rohfaser	%	3,6	3,4	3,9	3,8	3,6	4,0
Rohfett	%	4,4	4,2	4,5	3,5	3,3	3,9
Calcium	%	0,70	0,70	0,80	0,76	0,71	0,87
Natrium	%	0,20	0,20	0,20	0,20	0,19	0,21
Phosphor	%	0,56	0,54	0,59	0,57	0,54	0,62
Lysin	%	1,04	1,01	1,08	0,86	0,83	0,88
Zucker	%	3,3	3,0	3,5	3,1	3,0	3,3
Stärke	%	41,0	40,2	41,7	42,6	41,6	43,6
ME-S	MJ/kg	13,6	13,4	13,8	13,2	13,0	13,4

2. Prüferkelbeschickung

Das Flatdeck umfasst insgesamt 300 Plätze in 10 Abteilen. Pro Abteil sind 2 Buchten für je 15 Ferkel eingerichtet. Die Ferkel werden nach 21 bzw. 28-tägiger Säugezeit mit dem betriebseigenen Fahrzeug aus den verschiedenen Beschickerbetrieben abgeholt. Tiere, die den in den Prüfrichtlinien festgelegten Qualitätsanforderungen nicht entsprechen werden nicht übernommen. Die Aufzucht im Flatdeck erfolgt bis zu einem Gewicht von ca. 25 kg.

In 2008 haben zwei beschickende Organisationen die Stationsprüfung eingestellt, eine dritte hat aus organisatorischen Gründen ein halbes Jahr lang nicht beschickt. So wurden insgesamt nur 544 Ferkel in das Flatdeck eingestallt. (siehe Tabelle 2 und Abbildung 1).

Die Ferkel stammten aus den Zuchtprogrammen des Mitteldeutschen Schweinezuchtverbandes (MSZV) und des Zuchtunternehmens JSR-Hybrid Hirschmann (JSR). Wie schon in den Vorjahren – und dem bundesdeutschen Trend entsprechend – wurden ca. zur Hälfte Mastendprodukte geprüft. Auch bei den Mutterrassen wurden keine Reinzuchttiere sondern im Wesentlichen Kreuzungstiere geprüft.

Das durchschnittliche Anlieferungsgewicht betrug 7,0 kg bei einer Lebensstagszunahme von 338 g. Dies verdeutlicht – bei 21-tägiger Säugezeit - eine gute Tierqualität.

Tabelle 2: Ergebnisse der Prüftierbeschickung – Prüfwahl 2008

Rassegruppe	Ge- schlecht	Anzahl Stück	Proz. Anteil (%)	Einstall- alter (Tage)	Einstall- gewicht (kg)	LTZ (g)
Endprodukte	k	120	22,1	20,8	7,1	343
Endprodukte	w	131	24,1	20,8	7,1	343
Mutterrassen	k	281	51,7	20,4	6,8	335
Mutterrassen*	m	12	2,2	21,5	7,4	343
Gesamt 2008		544		20,6	7,0	338
Gesamt 2007		1.077		22,7	7,3	324
Gesamt 2006		1.140		22,1	7,2	329

*Eigenleistungstiere, die aufgrund der geringen Zahl im Folgenden nicht weiter dargestellt werden.

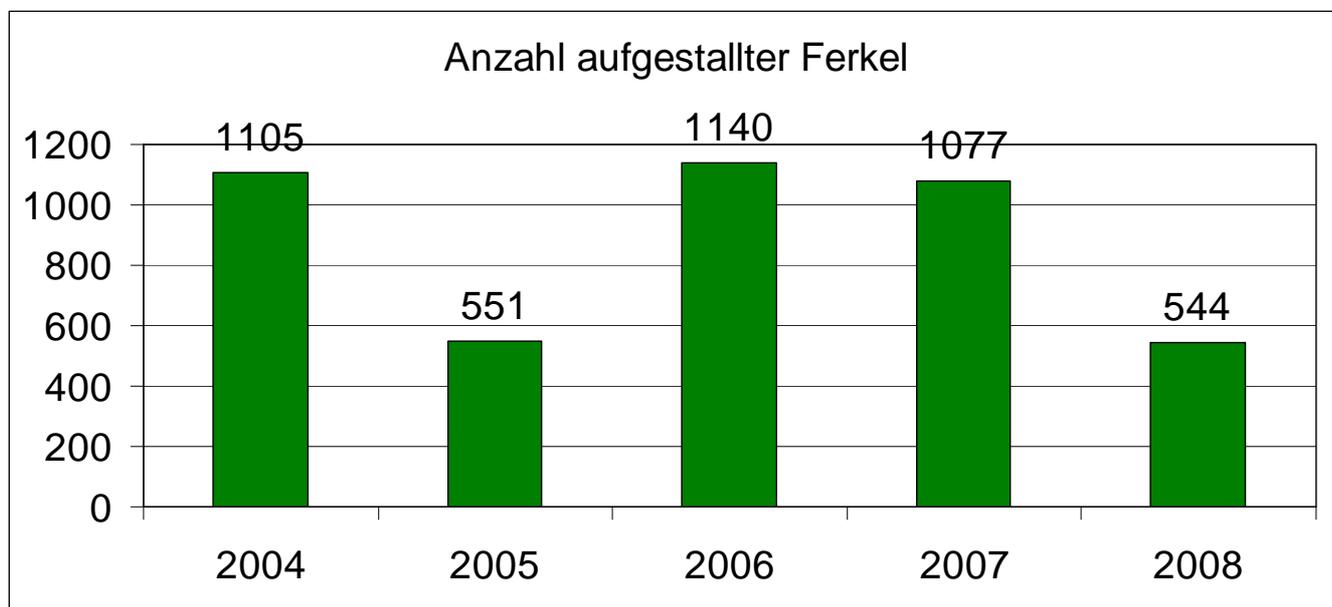


Abbildung 1: Einnistung der Prüfferkel in den Jahren 2004 – 2008

3. Ergebnisse der Prüftieraufzucht

Die Umstallung der Ferkel in die Prüfstation sollte so erfolgen, dass die Tiere nach einer Eingewöhnungszeit von etwa einer Woche mit 30 kg Lebendgewicht die Prüfung beginnen können. Bei einem durchschnittlichen Umstallgewicht von 27,9 kg war dies im Regelfall gewährleistet, obwohl durch es durch die niedrigen Beschickungszahlen zeitweise schwierig war, ausgeglichene Gruppen für die Prüfung zusammenzustellen. Umgekehrt wurden durch die sehr gute Auslastung der Prüfstation zu Beginn des Jahres und dem damit verbundenen Platzmangel einige Tiere etwas schwerer umgestallt, so dass das Prüfanfangsgewicht im Einzelfall etwas überschritten wurde.

Die täglichen Zunahmen während der Aufzucht lagen auf einem hohen Niveau von durchschnittlich 436 g (Tabelle 3). Mit 4,6 % war auch der Anteil Tiere, die nicht in die Prüfung übernommen wurden in einem akzeptablen Bereich. Die weitaus häufigste Ausfallursache war eine unbefriedigende Entwicklung (Tabelle 4). Verendet sind bzw. gemerzt wurden elf Ferkel. Dem Gesundheitsstatus im Flatdeck kommt auch die Tatsache zu Gute, dass die Beschickung nur aus zwei Betrieben erfolgte. Die freien Kapazitäten in der Prüfstation wurden durch Versuche des Dezernats 34 (Schweinehaltung und –zucht) genutzt. Diese Versuchstiere, die direkt in die Prüfstation eingestallt wurden, stammten aus der Lehrwerkstatt Schwein in Iden, so dass von dieser Seite auch kein zusätzlicher Keimdruck gegeben war.

Tabelle 3: Entwicklung der Prüftiere im Flatdeck

Rasse /Kreuzung	Geschlecht	n	Gewicht bei Ausstallung kg	Alter bei Ausstallung Tage	Haltungstage Tage	HTZ g	LTZ g
Endprodukte	k	132	27,6	68,8	47,9	443	398
Endprodukte	w	171	29,1	71,6	49,8	447	404
Mutterrassen	k	205	27,4	70,1	49,5	425	391
Mutterrassen	m	12	24,1	69,3	47,8	402	344
Gesamt 2008		520	27,9	70,2	49,2	436	396
Gesamt 2007		1.077	26,4	69,4	46,5	432	379
Gesamt 2006		1.031	27,1	71,0	79,3	432	381

HTZ = Haltungstagszunahme im Flatdeck

LTZ = Lebenstagszunahme

Tabelle 4: Ausfallursachen während der Aufzucht nach ZDS Schlüssel

	A1	A2	A3	A4	A5	A7	A9	A10	Gesamt
n	6	1	1	1		4	4	8	25
davon gemerzt	6								6
davon verendet		1	1	1			2		5
% 2008	1,1	0,2	0,2	0,2		0,7	0,7	1,5	4,6
% 2007	0,4	0,3		0,1	0,4	0,6	0,5	1,3	3,5
% 2006	0,3	1,1	0,4	0,4	0,1	1,3	1,1	1,8	7,5

A1: Entwicklungsstörungen

A3: Verdauungsstörungen, Erkrankungen des Magen- Darmkanals

A5: Infektionskrankheiten, einschl. Ödemkrankheit

A7: Skelett- und Beinschäden

A9: Sonstiges, Unfälle

A2: Herz-Kreislaufstörungen

A4: Erkrankungen der Atmungsorgane

A6: Krankheiten der Muskulatur, Muskelnekrosen

A 8: Transportverluste

A10: Selektion

4. Ergebnisse der Prüfung

4.1. Ausfälle und Ausfallursachen während der Prüfung

Im Prüffahr 2007 beendeten 7,5 % der Tiere die Prüfung nicht. Mit 5,2 % waren Entwicklungsstörungen für fast die Hälfte der Ausfälle verantwortlich. Die beiden anderen wesentlichen Ausfallursachen waren Fundamentprobleme (A7) und Sonstiges (A9,), wobei unter Sonstiges vor allem Kannibalismus und Nabelbrüche die Ursache waren.

Tabelle 5: Ausfallursachen während der Prüfung nach ZDS Schlüssel (Schlüsselzahlen siehe Tabelle 4) im Prüffahr 2008 im Vergleich zu 2007 und 2006

	A1	A2	A3	A4	A5	A7	A9	Gesamt
n	22	2		1	4	9	10	48
davon gemerzt	1						2	3
davon verendet		2			4		1	7
% 2008	3,4	0,3		0,2	0,6	1,4	1,6	7,5
% 2007	5,2	0,7	0,4	0,9	0,5	1,9	1,7	11,4
% 2006	5,1	1,3	0,3	0,4	0,4	2,2	2,4	11,9

4.2. Ergebnisse der Mast- und Schlachtleistung

Die Prüfung der Mastleistung erfolgt unter praxisnahen Bedingungen in Gruppenhaltung auf Teil- bzw. Vollspaltenboden. Die Gruppenbuchten werden mit maximal 12 Tieren belegt. Pro Prüfzettel sind 4 Gruppenbuchten vorhanden. Bei 12 Abteilen stehen damit 576 Prüfplätze zur Verfügung.

Die Prüftiere werden zweiphasig und ad libitum gefüttert. Der Futterverzehr wird über computergesteuerte Futterautomaten registriert.

Die Mastleistungsprüfung beginnt bei einem Lebendgewicht von 30 kg und ist unter den Idener Prüfbedingungen bei durchschnittlich 115 kg (+/- 3 kg) beendet. Dabei wird ein Schlachtgewicht von 92 kg angestrebt.

Zur Prüfung des Schlachtkörperwertes und der Fleischbeschaffenheit werden die Prüftiere nach Beendigung der gewichtsabhängigen Mastleistungsprüfung im Schlachthaus, das sich

unmittelbar neben der Prüfstation befindet, geschlachtet. Dann erfolgen unmittelbar nach der Schlachtung und 24 Stunden danach die in der Prüfrichtlinie festgelegten Messungen an den Schlachthälften.

Im Prüffahr 2008 haben 592 Tiere die Nachkommenleistungsprüfung hinsichtlich Mastleistung, Schlachtkörperwert und Fleischbeschaffenheit abgeschlossen. Eine Übersicht über die Ergebnisse im Vergleich zu den Vorjahren ist in Tabelle 6 dargestellt. Tendenziell hat sich das Prüfniveau hinsichtlich PTZ und Magerfleischanteil etwas erhöht. Die Kastraten der verschiedenen Endprodukte nahmen fast 900 g pro Prüftag zu, bei einem Magerfleischanteil von ca. 57 %. Die weiblichen Tiere lagen, mit Ausnahme der Hermitage Herkünfte, die fast 880 g PTZ erreichten, etwa 80 g unter dem Niveau der Kastraten. Dafür erreichten die Magerfleischanteile der weiblichen Tiere deutlich über 60 %, bei Hermitage fast 62 %. Die beste PTZ zeigte ein Kastrat mit MSZV Genetik mit 1.181 g. Zusammen mit den neun Halbgeschwistern ergab das für die männliche Nachkommengruppe des Ebers Vormin (505844) eine durchschnittliche PTZ von 1.022 g. Die Rassegruppe mit den durchschnittlich höchsten Prüftagszunahmen waren die LW (JSR) mit 904 g.

Diese Zahlen belegen das doch inzwischen erreichte sehr hohe genetische Niveau der beschickten Herkünfte.

In den Tabellen 8 bis 14 sind die detaillierten Leistungsdaten jeder der genannten Rasse bzw. Rassenkombinationen im Mittelwert, der Standardabweichung sowie hinsichtlich Minimal- und Maximalwerten pro Leistungskomplex aufgeführt.

Tabelle 6: Ergebnisse der Mast- und Schlachtleistungsprüfung 2008 (im Vergleich zu den Vorjahren).

Genetik	G.	Jahr	n	Mastleistung				Schlachtleistung				Fleischbeschaffenheit			
				PTZ	FuA	FuV	IL	RSP	FFV	MFFOM	MF Bonn	pH1K	pH2K	LF2S	Opto
				g	kg/Tag	kg/kg	cm	cm	1:	%	%				
Herm*	k	2008	26	896	2,33	2,63	97,2	2,42	0,31	59,78	58,24	5,88	5,30	8,55	61,13
	k	2007	43	838	2,22	2,65	99,2	2,48	0,35	57,70	56,80	5,96	5,44	7,82	60,79
	k	2006	34	878	2,34	2,67	100,0	2,45	0,37	57,38	56,45	6,07	5,41	5,35	65,34
HERM*	w	2008	28	879	2,15	2,46	98,7	1,93	0,21	61,92	62,53	5,91	5,35	8,26	66,22
	w	2007	38	803	2,04	2,54	100,00	2,15	0,25	60,62	60,74	6,02	5,42	7,64	63,55
	w	2006	34	815	2,17	2,67	100,2	2,18	0,30	59,78	59,36	5,97	5,43	6,27	65,28
JSR*	k	2008	26	844	2,30	2,73	101,7	2,40		57,14	57,22	5,90	5,43	8,49	61,07
JSR*	w	2008	19	762	1,89	2,48	102,8	1,82		61,73	63,64	5,98	5,42	8,48	68,34
MSZV*	k	2008	115	899	2,40	2,69	100,5	2,50	0,36	56,94	56,64	6,11	5,38	7,31	66,49
	k	2007	121	853	2,26	2,66	98,5	2,46	0,33	57,94	57,37	6,15	5,43	6,24	64,36
	k	2006	47	866	2,20	2,55	99,9	2,48	0,37	57,43	56,63	5,94	5,41	6,70	61,71
MSZV*	w	2008	119	805	2,02	2,52	101,4	2,06	0,24	60,22	61,39	6,14	5,39	7,55	68,52
	w	2007	105	776	1,97	2,55	99,6	2,20	0,26	60,72	60,66	6,09	5,43	6,81	67,36
	w	2006	44	818	2,00	2,45	100,6	2,17	0,29	60,12	59,55	5,92	5,39	6,42	61,45
NEZ*	w	2008	110	781	2,08	2,67	100,1	2,07	0,23	60,95	61,95	5,99	5,37	8,16	67,39
	w	2007	112	796	2,09	2,64	99,8	2,13	0,25	60,36	60,79	6,18	5,42	6,19	67,89
	w	2006	121	796	1,98	2,49	100,6	2,05	0,26	61,36	61,02	5,88	5,41	6,95	64,18
LW(JSR)	k	2008	19	904	2,43	2,66	101,6	2,53	0,36	56,10	55,29	6,16	5,40	7,77	71,23
	k	2007	41	824	2,28	2,78	100,2	2,58	0,40	56,15	54,45	6,11	5,45	5,91	67,87
	k	2006	17	865	2,28	2,64	100,5	2,28	0,39	57,04	56,10	6,07	5,42	5,03	69,88
F90(JSR)	k	2008	92	885	2,44	2,77	102,2	2,67	0,42	54,56	54,11	5,98	5,39	7,43	67,61
	k	2007	441	894	2,47	2,78	102,4	2,57	0,44	54,98	54,00	6,12	5,44	6,36	67,10
	k	2006	377	896	2,48	2,77	102,4	2,53	0,45	55,38	54,21	5,98	5,43	6,27	67,46
F105(JSR)	k	2008	32	826	2,39	2,92	102,4	2,58	0,44	53,63	53,48	5,93	5,36	8,05	67,35
	k	2007	47	844	2,41	2,87	101,6	2,50	0,42	54,66	54,06	6,10	5,43	7,17	66,41
PixDU(JSR)	w	2008	6	765	2,06	2,69	100,7	2,03		58,95	61,62	5,92	5,44	9,18	72,58

* Endprodukte aus dem entsprechenden Zuchtprogramm

Tabelle 7: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **LW(JSR)**

Anzahl geprüft: 19

Geschlecht: **k**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	77,3	6,7	64	92
Alter Prüfende	Tag	170,1	11,4	152	193
Prüftage	Tag	92,8	6,2	82	108
Prüftagszunahme	g	903,8		750	1018
Lebenstagszunahme	g	675,4	52,0	557	760
Futteraufwand	Kg/kg	2,66	0,32	1,97	3,12
Futterverzehr	Kg/Tag	2,43	0,28	1,77	2,97
Mastendgewicht	kg	113,8	3,6	103,0	118,8
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	89,4	2,7	81,6	93,2
Schlachtkörperlänge	cm	101,6	3,4	96	107
Rückenspeckdicke	cm	2,5	0,3	2,1	3,2
Seitenspeckdicke	cm	3,4	0,6	2,6	4,5
Speckmaß B	cm	1,3	0,3	0,9	2,3
Fettfläche	cm ²	15,7	2,9	11,2	22,6
Rückenmuskelfläche	cm ²	44,1	4,5	33,7	50,4
Fl.-Fett Verhältnis	1:	0,36	0,11	0,23	0,67
Muskelanteil PORK	%	56,1	6,7	46,9	61,2
Muskelanteil Bonn F.04	%	55,3	3,0	47,3	59,4
Fleischanteil Gruber F.	%	52,6	3,1	45,0	57,6
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		6,16	0,28	5,36	6,70
pH ₂₄ Schinken		5,43	0,12	5,26	5,85
pH ₁ Kotelett.		6,16	0,29	5,27	6,63
PH ₂₄ Kotelett.		5,40	0,12	5,21	5,80
LF ₁ Schinken		4,10	0,38	3,48	4,69
LF ₂₄ Schinken		7,77	2,34	3,58	12,36
LF ₁ Kotelett		3,92	0,41	3,12	4,49
LF ₂₄ Kotelett		4,95	1,40	3,13	9,50
Fleischfarbe	%	71,2	6,2	50	80

Tabelle 8: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **PixDU(JSR)**

Anzahl geprüft: 6

Geschlecht: **w**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	79,2	4,0	76	87
Alter Prüfende	Tag	189,7	13,8	171	206
Prüftage	Tag	110,5	11,2	94	121
Prüftagszunahme	g	764,7		697	872
Lebenstagszunahme	g	602,6	41,0	549	655
Futteraufwand	Kg/kg	2,69	0,13	2,51	2,90
Futterverzehr	Kg/Tag	2,06	0,14	1,92	2,32
Mastendgewicht	kg	113,8	1,3	112,0	115,5
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	90,8	1,7	89,6	93,1
Schlachtkörperlänge	cm	100,7	4,2	95	107
Rückenspeckdicke	cm	2,0	0,2	1,8	2,3
Seitenspeckdicke	cm	2,2	0,3	1,8	2,6
Speckmaß B	cm	0,8	0,1	0,7	0,9
Fettfläche	cm ²				
Rückenmuskelfläche	cm ²				
Fl.-Fett Verhältnis	1:				
Muskelanteil PORK	%	59,0	4,0	53,1	61,2
Muskelanteil Bonn F.04	%	61,6	1,6	59,5	63,5
Fleischanteil Gruber F.	%	61,7	1,6	59,6	63,8
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		6,12	0,30	5,54	6,40
pH ₂₄ Schinken		5,44	0,14	5,25	5,61
pH ₁ Kotelett.		5,92	0,27	5,48	6,27
PH ₂₄ Kotelett.		5,44	0,14	5,29	5,61
LF ₁ Schinken		3,91	0,39	3,47	4,53
LF ₂₄ Schinken		9,18	2,35	5,50	11,80
LF ₁ Kotelett		3,98	0,55	3,12	4,85
LF ₂₄ Kotelett		4,79	0,95	3,78	6,11
Fleischfarbe	%	72,6	3,2	69	77

Tabelle 9: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **F90(JSR)**

Anzahl geprüft: 92

Geschlecht: **k**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	75,4	6,4	65	100
Alter Prüfende	Tag	170,9	10,6	151	201
Prüftage	Tag	95,5	8,5	80	120
Prüftagszunahme	g	884,6		698	1084
Lebenstagszunahme	g	682,3	47,4	572	791
Futteraufwand	Kg/kg	2,77	0,36	1,61	3,59
Futterverzehr	Kg/Tag	2,44	0,30	1,48	3,05
Mastendgewicht	kg	116,3	3,2	107,5	126,5
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	90,6	2,6	85,4	97,5
Schlachtkörperlänge	cm	102,2	2,4	96	108
Rückenspeckdicke	cm	2,7	0,4	1,8	3,5
Seitenspeckdicke	cm	3,4	0,6	1,8	4,8
Speckmaß B	cm	1,5	0,3	0,8	2,3
Fettfläche	cm ²	19,4	3,3	10,4	26,5
Rückenmuskelfläche	cm ²	46,3	3,7	38,1	56,3
Fl.-Fett Verhältnis	1:	0,42	0,09	0,23	0,67
Muskelanteil PORK	%	54,6	6,4	47,6	61,8
Muskelanteil Bonn F.04	%	54,1	2,9	47,0	60,5
Fleischanteil Gruber F.	%	52,1	2,8	43,4	58,7
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		6,00	0,36	5,26	6,80
pH ₂₄ Schinken		5,45	0,15	5,18	5,89
pH ₁ Kotelett.		5,98	0,30	4,90	6,58
PH ₂₄ Kotelett.		5,39	0,14	5,11	5,84
LF ₁ Schinken		4,25	0,95	3,12	11,16
LF ₂₄ Schinken		7,43	2,38	3,48	15,02
LF ₁ Kotelett		3,95	0,66	2,82	7,22
LF ₂₄ Kotelett		4,84	1,66	2,77	11,09
Fleischfarbe	%	67,6	6,0	47	79

Tabelle 10: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **PIxDEDL(MSZV)** Anzahl geprüft: 115

Geschlecht: **k**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	75,0	6,1	63	87
Alter Prüfende	Tag	170,0	10,1	150	202
Prüftage	Tag	95,0	8,5	80	132
Prüftagszunahme	g	898,9		621	1181
Lebenstagszunahme	g	688,0	45,7	554	830
Futteraufwand	Kg/kg	2,69	0,29	2,04	3,64
Futterverzehr	Kg/Tag	2,40	0,21	1,69	2,96
Mastendgewicht	kg	116,6	3,7	111,0	130,0
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	91,5	3,6	84,7	103,2
Schlachtkörperlänge	cm	100,5	2,4	95	106
Rückenspeckdicke	cm	2,5	0,3	1,8	3,6
Seitenspeckdicke	cm	3,2	0,5	1,4	4,7
Speckmaß B	cm	1,3	0,3	0,6	1,9
Fettfläche	cm ²	18,4	2,8	10,1	24,7
Rückenmuskelfläche	cm ²	52,1	4,4	40,4	63,4
Fl.-Fett Verhältnis	1:	0,36	0,06	0,17	0,51
Muskelanteil PORK	%	56,9	6,1	47,9	63,6
Muskelanteil Bonn F.04	%	56,6	2,4	50,1	62,9
Fleischanteil Gruber F.	%	55,9	2,7	49,3	62,6
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		6,06	0,34	4,90	6,87
pH ₂₄ Schinken		5,44	0,10	5,22	5,69
pH ₁ Kotelett.		6,11	0,34	4,83	6,76
PH ₂₄ Kotelett.		5,38	0,09	5,18	5,66
LF ₁ Schinken		4,08	0,65	3,07	7,97
LF ₂₄ Schinken		7,31	2,09	3,53	13,03
LF ₁ Kotelett		4,06	1,01	3,08	13,33
LF ₂₄ Kotelett		5,39	2,10	2,82	12,66
Fleischfarbe	%	66,5	6,2	40	88

Tabelle 11: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **PixDEDL(MSZV)** Anzahl geprüft: 119

Geschlecht: **w**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	75,1	6,6	63	98
Alter Prüfende	Tag	180,1	11,4	152	216
Prüftage	Tag	105,0	10,8	80	143
Prüftagszunahme	g	805,3		601	1048
Lebenstagszunahme	g	641,3	48,3	517	755
Futteraufwand	Kg/kg	2,52	0,25	1,93	3,09
Futterverzehr	Kg/Tag	2,02	0,24	1,48	2,75
Mastendgewicht	kg	114,9	3,1	104,5	124,5
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	91,7	2,6	82,6	98,4
Schlachtkörperlänge	cm	101,4	2,7	93	107
Rückenspeckdicke	cm	2,1	0,3	1,3	3,0
Seitenspeckdicke	cm	2,3	0,6	0,6	4,4
Speckmaß B	cm	0,9	0,3	0,3	1,6
Fettfläche	cm ²	14,0	2,9	8,2	20,5
Rückenmuskelfläche	cm ²	58,1	4,9	45,0	69,4
Fl.-Fett Verhältnis	1:	0,24	0,06	0,12	0,41
Muskelanteil PORK	%	60,2	6,6	51,9	66,1
Muskelanteil Bonn F.04	%	61,4	2,6	53,6	67,5
Fleischanteil Gruber F.	%	61,2	3,1	52,7	68,3
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		6,10	0,32	5,16	6,83
pH ₂₄ Schinken		5,44	0,11	5,20	5,84
pH ₁ Kotelett.		6,14	0,29	5,14	6,75
PH ₂₄ Kotelett.		5,39	0,09	5,15	5,65
LF ₁ Schinken		4,10	0,41	3,18	5,40
LF ₂₄ Schinken		7,55	2,50	2,72	13,25
LF ₁ Kotelett		3,95	0,40	3,13	5,26
LF ₂₄ Kotelett		4,72	1,50	2,77	11,89
Fleischfarbe	%	68,5	4,6	52	78

Tabelle 12: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **PixDE x DExDL(JSR)** Anzahl geprüft: 26

Geschlecht: **k**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	77,8	6,0	69	90
Alter Prüfende	Tag	184,0	4,0	179	191
Prüftage	Tag	106,2	4,2	97	116
Prüftagszunahme	g	844,2		696	991
Lebenstagszunahme	g	652,6	46,4	534	753
Futteraufwand	Kg/kg	2,73	0,19	2,46	3,09
Futterverzehr	Kg/Tag	2,30	0,21	1,98	2,80
Mastendgewicht	kg	119,9	7,0	102,0	137,0
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	95,1	6,0	79,4	109,6
Schlachtkörperlänge	cm	101,7	2,2	97	106
Rückenspeckdicke	cm	2,4	0,3	1,8	3,0
Seitenspeckdicke	cm	3,4	0,5	2,3	4,4
Speckmaß B	cm	1,4	0,4	0,8	2,4
Fettfläche	cm ²				
Rückenmuskelfläche	cm ²				
Fl.-Fett Verhältnis	1:				
Muskelanteil PORK	%	57,1	6,0	46,8	63,4
Muskelanteil Bonn F.04	%	57,2	2,7	51,6	62,2
Fleischanteil Gruber F.	%	55,8	3,4	48,9	61,7
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		5,95	0,32	5,27	6,59
pH ₂₄ Schinken		5,47	0,06	5,32	5,54
pH ₁ Kotelett.		5,90	0,28	5,10	6,35
PH ₂₄ Kotelett.		5,43	0,05	5,30	5,50
LF ₁ Schinken		3,86	0,71	2,68	5,40
LF ₂₄ Schinken		8,49	2,09	4,90	12,48
LF ₁ Kotelett		3,93	0,46	3,19	4,70
LF ₂₄ Kotelett		5,48	1,70	2,72	8,59
Fleischfarbe	%	61,1	9,7	35	75

Tabelle 13: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **PixDE x DExDL(JSR)** Anzahl geprüft: 19

Geschlecht: **w**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	78,1	5,7	69	88
Alter Prüfende	Tag	191,1	8,8	179	210
Prüftage	Tag	112,9	9,8	99	134
Prüftagszunahme	g	762,0		619	862
Lebenstagszunahme	g	607,2	40,3	541	684
Futteraufwand	Kg/kg	2,48	0,21	2,14	2,95
Futterverzehr	Kg/Tag	1,89	0,19	1,51	2,33
Mastendgewicht	kg	115,7	3,9	110,5	125,0
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	92,8	3,4	89,8	100,9
Schlachtkörperlänge	cm	102,8	2,0	99	106
Rückenspeckdicke	cm	1,8	0,3	1,2	2,3
Seitenspeckdicke	cm	2,3	0,7	0,8	3,3
Speckmaß B	cm	0,6	0,2	0,3	1,0
Fettfläche	cm ²				
Rückenmuskelfläche	cm ²				
Fl.-Fett Verhältnis	1:				
Muskelanteil PORK	%	61,7	5,7	57,6	66,7
Muskelanteil Bonn F.04	%	63,6	2,4	60,2	68,2
Fleischanteil Gruber F.	%	63,2	3,1	58,6	68,7
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		5,98	0,33	5,29	6,66
pH ₂₄ Schinken		5,46	0,09	5,25	5,65
pH ₁ Kotelett.		5,98	0,23	5,50	6,22
PH ₂₄ Kotelett.		5,42	0,07	5,27	5,52
LF ₁ Schinken		3,95	0,51	2,73	4,73
LF ₂₄ Schinken		8,48	1,96	5,34	12,43
LF ₁ Kotelett		3,83	0,45	3,13	4,58
LF ₂₄ Kotelett		5,73	1,94	3,03	9,60
Fleischfarbe	%	68,3	6,1	51	74

Tabelle 14: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **NEZ(NEZ)**

Anzahl geprüft: 110

Geschlecht: **w**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	77,0	6,9	67	99
Alter Prüfende	Tag	183,8	13,8	159	221
Prüftage	Tag	106,9	11,7	80	137
Prüftagszunahme	g	780,8		580	969
Lebenstagszunahme	g	630,6	51,7	521	750
Futteraufwand	Kg/kg	2,67	0,31	1,98	3,66
Futterverzehr	Kg/Tag	2,08	0,25	1,36	2,84
Mastendgewicht	kg	115,3	3,4	102,0	126,5
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	92,1	2,8	83,1	98,8
Schlachtkörperlänge	cm	100,1	2,7	93	108
Rückenspeckdicke	cm	2,1	0,3	1,1	2,9
Seitenspeckdicke	cm	2,3	0,6	0,5	3,6
Speckmaß B	cm	0,8	0,2	0,4	1,4
Fettfläche	cm ²	13,5	2,3	7,9	18,4
Rückenmuskelfläche	cm ²	59,6	4,8	47,6	72,3
Fl.-Fett Verhältnis	1:	0,23	0,05	0,12	0,37
Muskelanteil PORK	%	60,9	6,9	53,4	65,5
Muskelanteil Bonn F.04	%	62,0	2,3	56,5	68,4
Fleischanteil Gruber F.	%	61,8	2,6	56,3	70,1
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		6,01	0,35	5,07	6,72
pH ₂₄ Schinken		5,42	0,14	5,15	5,90
pH ₁ Kotelett.		5,99	0,34	4,66	6,77
PH ₂₄ Kotelett.		5,37	0,13	5,10	5,71
LF ₁ Schinken		4,18	2,15	3,09	26,01
LF ₂₄ Schinken		8,16	2,48	3,58	15,57
LF ₁ Kotelett		4,04	0,72	3,08	8,77
LF ₂₄ Kotelett		5,32	1,96	2,97	12,39
Fleischfarbe	%	67,4	6,2	42	90

Tabelle 15: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **HERM(HERM)** Anzahl geprüft: 26

Geschlecht: **k**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	70,7	5,3	63	83
Alter Prüfende	Tag	167,5	12,7	154	201
Prüftage	Tag	96,8	10,3	85	126
Prüftagszunahme	g	896,0		675	1126
Lebenstagszunahme	g	696,4	70,1	572	860
Futteraufwand	Kg/kg	2,63	0,29	2,01	3,47
Futterverzehr	Kg/Tag	2,33	0,24	1,81	2,92
Mastendgewicht	kg	115,9	5,7	110,0	132,5
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	90,5	4,5	82,6	102,5
Schlachtkörperlänge	cm	97,2	2,6	92	102
Rückenspeckdicke	cm	2,4	0,4	1,4	3,1
Seitenspeckdicke	cm	3,1	0,7	1,9	4,7
Speckmaß B	cm	1,1	0,2	0,6	1,6
Fettfläche	cm ²	17,2	2,5	12,2	20,9
Rückenmuskelfläche	cm ²	55,6	4,7	48,4	70,2
Fl.-Fett Verhältnis	1:	0,31	0,06	0,21	0,41
Muskelanteil PORK	%	59,8	5,3	54,4	64,9
Muskelanteil Bonn F.04	%	58,2	2,5	53,9	63,1
Fleischanteil Gruber F.	%	57,3	3,1	50,4	64,0
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		5,90	0,30	5,39	6,52
pH ₂₄ Schinken		5,40	0,11	5,21	5,72
pH ₁ Kotelett.		5,88	0,33	5,23	6,47
PH ₂₄ Kotelett.		5,30	0,09	5,18	5,62
LF ₁ Schinken		4,35	0,63	2,68	5,71
LF ₂₄ Schinken		8,55	2,72	4,54	14,12
LF ₁ Kotelett		4,21	1,27	3,48	10,07
LF ₂₄ Kotelett		5,92	2,51	2,77	11,60
Fleischfarbe	%	61,1	9,9	39	80

Tabelle 16: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **HERM(HERM)** Anzahl geprüft: 28

Geschlecht: **w**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	72,5	5,6	61	79
Alter Prüfende	Tag	171,1	12,4	154	194
Prüftage	Tag	98,5	10,4	82	123
Prüftagszunahme	g	879,3		671	1044
Lebenstagszunahme	g	680,8	59,6	580	782
Futteraufwand	Kg/kg	2,46	0,21	2,03	2,96
Futterverzehr	Kg/Tag	2,15	0,23	1,62	2,61
Mastendgewicht	kg	115,8	4,2	106,0	125,0
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	91,7	2,6	85,9	99,4
Schlachtkörperlänge	cm	98,7	2,3	94	103
Rückenspeckdicke	cm	1,9	0,3	1,4	2,4
Seitenspeckdicke	cm	2,4	0,6	0,9	3,4
Speckmaß B	cm	0,8	0,2	0,4	1,2
Fettfläche	cm ²	12,7	2,8	6,9	19,4
Rückenmuskelfläche	cm ²	59,6	4,1	52,1	68,6
Fl.-Fett Verhältnis	1:	0,21	0,05	0,11	0,35
Muskelanteil PORK	%	61,9	5,6	54,7	67,8
Muskelanteil Bonn F.04	%	62,5	2,1	59,6	66,5
Fleischanteil Gruber F.	%	62,1	2,7	58,0	68,0
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		5,87	0,35	5,19	6,62
pH ₂₄ Schinken		5,42	0,11	5,22	5,84
pH ₁ Kotelett.		5,91	0,30	5,38	6,39
PH ₂₄ Kotelett.		5,35	0,11	5,19	5,78
LF ₁ Schinken		4,36	0,86	3,19	6,36
LF ₂₄ Schinken		8,26	2,69	4,13	12,80
LF ₁ Kotelett		4,17	0,54	3,23	5,79
LF ₂₄ Kotelett		5,81	2,53	2,87	10,88
Fleischfarbe	%	66,2	6,6	52	75

Tabelle 17: Mittelwerte, Streuung und Variationsbreite von Merkmalen der Mast- und Schlachtleistung sowie der Fleischbeschaffenheit (2008)

Rasse: **F105(JSR)**

Anzahl geprüft: 32

Geschlecht: **k**

Merkmal	Einheit	Ø	s	Min	Max
<u>Mastleistung</u>					
Alter Prüfbeginn	Tag	77,5	6,1	69	89
Alter Prüfende	Tag	181,2	12,2	158	209
Prüftage	Tag	103,7	10,2	87	132
Prüftagszunahme	g	825,8		617	1052
Lebenstagszunahme	g	639,6	48,3	539	718
Futteraufwand	Kg/kg	2,92	0,31	2,27	3,40
Futterverzehr	Kg/Tag	2,39	0,22	1,87	2,76
Mastendgewicht	kg	115,4	3,0	108,5	121,5
<u>Schlachtleistung</u>					
Schlachtmasse warm	kg	89,0	2,4	82,8	93,2
Schlachtkörperlänge	cm	102,4	2,3	99	107
Rückenspeckdicke	cm	2,6	0,3	1,6	3,1
Seitenspeckdicke	cm	3,6	0,5	2,3	4,6
Speckmaß B	cm	1,6	0,3	0,9	2,3
Fettfläche	cm ²	19,4	2,9	13,1	24,0
Rückenmuskelfläche	cm ²	44,3	4,4	35,5	52,2
Fl.-Fett Verhältnis	1:	0,44	0,09	0,27	0,62
Muskelanteil PORK	%	53,6	6,1	46,9	63,0
Muskelanteil Bonn F.04	%	53,5	2,7	49,1	59,2
Fleischanteil Gruber F.	%	51,2	2,3	46,8	56,1
<u>Fleischbeschaffenheit</u>					
PH ₁ Schinken		5,94	0,28	5,35	6,60
pH ₂₄ Schinken		5,40	0,11	5,22	5,74
pH ₁ Kotelett.		5,93	0,38	5,06	6,47
PH ₂₄ Kotelett.		5,36	0,10	5,06	5,60
LF ₁ Schinken		3,97	0,41	3,03	4,69
LF ₂₄ Schinken		8,05	2,29	3,79	11,81
LF ₁ Kotelett		3,90	0,34	3,13	4,58
LF ₂₄ Kotelett		5,61	1,75	3,34	8,69
Fleischfarbe	%	67,4	7,4	51	84

4.3. Beschicker

Mitteldeutscher Schweinezuchtverband e.V.
August-Bebel-Straße 6
09577 Niederwiesa
OT Lichtenwalde

JSR-Hybrid Hirschmann
Produktion und Vertrieb GmbH
Liebigstraße 14
48 712 Gescher

SBN – Schweinebesamung Niedersachsen GmbH
(NEZ Genetik)
Fährstraße 5
39524 Fischbeck

Hermitage Deutschland GmbH
Brandenburger Straße 66a
14778 Golzow