

# Dié lekker vleis is gesog

Vir smaaklike en sappige vleis word Wagyu-beesvleis aanbeveel.

**F**ynproewers is altyd op soek na die geurigste smake beskikbaar. Wat vleis betref, gaan dit vir hulle oor sappigheid, sagtheid en smaaklikheid. Hierdie terme is wetenskaplik uitgebrei om dit moontlik te maak om geurigheid te meet.

Sappigheid is die vleis se vermoë om vog terug te hou tydens die gaarmaakproses. Vleis word as sag beskou as dit minder weerstand bied wanneer dit gebyt word. Die moeilikste om te beskryf, is die smaaklikheid van die vleis.

Verskillende metodes word gebruik om die smaaklikheid van vleis neer te pen. Een metode is die smaakwiel, wat woorde soos botterig, sout en vele meer gebruik om die verskeie geure te beskryf.

Wat dalk minder voor die hand liggend is, is die alles-in-een komponent van vleis wat tot al drie hierdie eienskappe bydra. Vet is die vleiskomponent wat grootliks bydra tot sappigheid, smaaklikheid en sagtheid. Die hoë voghouvermoë van vet maak jou biefstuk sappiger. Vet word deur verskeie sjefs geprys as die geurelement van vleis.



**RYK EN LEKKER.** Die Wagyu is uniek in sy vetsamestelling deurdat hy 'n groter persentasie gesonde vette bevat. FOTO: VERSKAF

Vet is die natuurlik opgeboude energiebron vir diere en is oneweredig deur die liggaam versprei. Dit is algemeen bekend dat die lekkerste snitte afkomstig is van dele waar spiere nie so intensief gebruik word nie. Dink byvoorbeeld aan die vet in ribbetjies, lendestukke en gesogte braaivleis-snitte. Sagter vleis gaan hand aan hand met meer vetinhoud.

Hier moet die verspreiding van vet ook in ag geneem word. Daar is byvoorbeeld 'n verskil

in vetsamestelling tussen onderhuidse vet en binnespiersvet, ook bekend as marmering. Hoë gemarmeerde vleis is bekend om sagtheid. Die verduideliking wat ons daarvoor het, is dat binnespiersvet die spierveselbondels in vleis van mekaar af wegstoot. Só word spierspanning verminder, asook die taaiheid van vleis.

Vet is nie meer die euwel van jare gelede nie. Daar is bewys dat vet nie net lekker is nie, maar ook bydra tot 'n gesonde

leefstyl. Vet is 'n versadigende bestanddeel, wat voedselname verlaag. Dit is waarom soveel moderne diëte 'n goeie porsie diervet by hul programme insluit.

Sekere diere het bekend geraak om hul vetinhoud. Een hiervan is die Japanse Wagyu-beesras. Die omgewing waar die Wagyu oorspronklik vandaan kom, het hom daartoe geleen om natuurlik meer marmering neer te lê.

Daar is ook gevind dat die Wagyu uniek is in sy vetsamestelling deurdat hy 'n groter persentasie gesonde vette bevat. Kenners beskryf dit as hartgesonde vette wat ook cholesterol verlaag. Hoewel hierdie vette in alle beersrasse gevind kan word, is dit die groter bydrae daarvan wat Wagyu uitsonderlik maak.

In Suid-Afrika word Wagyu-beeste ingevolge die gesertifiseerde Wagyu-beesvleis (CWB) program geregistreer.

CWB verseker verbruikersvertroue deur egtheid, integriteit en naspeurbaarheid regdeur die waardeketting toe te pas. Die Franse het 'n spreekwoord "Le gras c'est la vie", wat rofweg vertaal kan word na "Vet, dis die lewe!" **LBW**

NAVRAE: Me. Elandri de Bruyn, bedryfshoof van Wagyu Suid-Afrika, 051 492 1852, e-pos: [office@wagyu.org.za](mailto:office@wagyu.org.za), [www.wagyu.org.za](http://www.wagyu.org.za), web: [www.wagyu.org.za/about-certified-wagyu/](http://www.wagyu.org.za/about-certified-wagyu/)



**WAGYU**  
Konferensie  
24-26 Augustus 2022  
Allee Bleue Wynlandgoed

NAVRAE:  
[office@wagyu.org.za](mailto:office@wagyu.org.za)  
Tel.: 051 492 1852

