

Kry meer vir jou vleis



Mense staan tou op 2022 se Nampo-oesdag om die begeerlike Wagyu-burger in die hande te kry. FOTO: VERSKAF

Hoë marmering is 'n kenmerk van die Wagyu. Selfs in kruisgeteelde karkasse verbeter die ras die eet-ervaring van verbruikers.

Tans is daar baie inligting oor verbruikersvoorkeure ... veral wanneer dit voedsel- en vleiskeuses aangaan. Met soveel opsies en nuwe giere wat elke dag opduik, is dit moeilik vir produsente om tred te hou. Verbruikers is egter voortdurend op soek na die beste eet-ervaring.

Sappigheid, smaaklikheid en sagtheid bepaal hoe bevredigend die verbruiker sy biefstuk by die Saterdagmiddag-braai ervaar. Internasionaal word produsente in hoëwaarde-markte reeds vergoed met 'n premie vir 'n beter eet-ervaring.

Millenniërs (mense van 23 tot 41 jaar oud) is die grootste groeiende groep verbruikers. Vir dié groep verbruikers is die inligting tot hul beskikking een van die belangrikste dryfvere vir hul bestedingskeuses.

Sosiale media maak neigings van reg oor die wêreld baie meer toeganklik vir vandag se verbruikers. Dit is daarom geen verrassing nie dat die Suid-Afrikaanse verbruiker aandring op dieselfde eet-ervaring wat verbruikers in Eerstewêreldlande soos Amerika, Australië en Europa geniet.

Vanjaar se Nampo-oesdag het bewys dat verbruikers 'n beter eet-ervaring wil hê en 5 200 Wagyu-burgers is verkoop. Honger skougangers het in rye gestaan om hul Wagyu-burgers te kry. Selfs die reën kon die vraag nie demp nie en die prys van die burger is nie bevraagteken nie.

Vanuit die Wagyu-beestelersgenootskap is die Gesertifiseerde Wagyu-beesvleis- (CWB) program gestig. Dié program bied 'n ondersteuningsnetwerk vir produsente wat beesvleis 'n uitsonderlike eet-ervaring wil maak. CWB is enig in sy soort wat belangrike aspekte van produksie beskryf en internasionaal erken word, insluitend die etiese grootmaak en bestuur van diere.

CWB het ook reeds die beste praktyke vir naspeurbaarheid reg deur die waardeketting aanvaar. Naspeurbaarheid word verkry deur middel van DNS-verifikasie en die aanwending van 'n unieke Wagyu-bestuursoorplaatjie en RFID vanaf die geboorte van elke dier in die program.

Die eet-ervaring word voortdurend verbeter deur Wagyu-karkasse objektief te gradeer. Gradering vind plaas op gehalte-eienskappe wat vir die verbruiker belangrik is, soos marmering.

Wagyu is bekend om sy hoë marmering. Dit verbeter selfs die eet-ervaring in kruisgeteelde karkasse. Marmering is die betroubaarste komponent van vleis se smaaklikheid en sagtheid. Met die gebruik van die regte basisteelmateriaal kan basterkrag tot die produsent se voordeel benut word.

Dit is ook al bevestig dat Wagyu ander belangrike vleisgehalte-eienskappe tot die karkas voeg. Meervoudige studies het gevind dat Wagyu-beesvleis meer gesonde vette bevat, wat cholesterol verlaag en bydra tot 'n gesonde leefstyl. Die vetsuursamestellings in hoogsgemarmeerde Wagyu verskil aansienlik van dié in ander beesrasse vanweë die groter persentasie mono-onversadigde vetsure, veral hoër vlakke van oleïensuur. Die vetsure staan bekend as hartgesonde vetsure soortgelyk aan dié wat in avokado's en neute gevind word.

'n Beter eet-ervaring is beskikbaar vir verbruikers van Gesertifiseerde Suid-Afrikaanse Wagyu-beesvleis.

NAVRAE: Me. Elandri de Bruyn, Wagyu-beestelersgenootskap se bedryfsbestuurder, 051 492 1852, e-pos: office@wagyu.org.za. Webblad: <https://wagyu.org.za/about-certified-wagyu/>

Die skakel na die aanlyn artikel is:

<https://www.landbou.com/landbou/promosies/kry-meer-vir-jou-vleis-20220812>



Die **Wagyu Genootskap** is weer die jaar te sien by die

LRF-Veeskool
12-14 Oktober 2022



NAVRAE:
office@wagyu.org.za
Tel.: 051 492 1852