

## **Die 5. und letzte Jahrestagung auf Mallorca läutet den Abschluss des europäischen Verbundprojektes Q-PorkChains ein**

Vom 26. bis zum 28. Oktober 2011 fand die fünfte und letzte Q-PorkChains Jahrestagung statt. Rund 134 Vertreter aus Wissenschaft und Praxis fanden den Weg nach Palma de Mallorca, Spanien, um sich drei Tage intensiv über die Forschungsergebnisse aus dem europäischen Verbundforschungsprojekt Q-PorkChains auszutauschen.

In fast sommerlicher Atmosphäre startete der interne Veranstaltungsteil des Kongresses am Mittwoch, den 26.10.2011, mit der jährlich stattfindenden Generalversammlung. Im Anschluss daran versammelten sich die Projektpartner zu verschiedenen Modul-Meetings, die erst spät abends ausklangen.

Der nächste Tag begann mit der Opening-Session, in der u.a. Daniele Tissot Boirot von der Europäischen Kommission, DG Research, einen Überblick über die von der EU finanzierte Forschung im Bereich der Lebensmittelqualität und einen Ausblick auf zukünftige Herausforderungen gab.

Die folgende Plenar-Session handelte zunächst von den Ergebnissen der Konsumentenbefragung zu ihrer Einstellung und den Gewohnheiten im Bezug auf Schweinefleischkonsum und der Anpassung der Schweinefleisch-Produktionsketten an die Bedürfnisse der Konsumenten. Daraufhin wurden die Segmentierung der europäischen Schweinefleischmärkte und die Diversifizierung der Produktionsketten und Produktionssysteme dargestellt. Ein weiteres Thema war die Ebermast mit Hinblick auf die Nachhaltigkeit. Die Ergebnisse einer französischen und schwedischen Arbeitsgruppe zeigen, dass gemischtgeschlechtliche Ferkel verschiedener Würfe, die in einem Alter von bis zu 2 Wochen durch offene Buchten zusammen gelassen werden, keine Aggressionen zeigen und auch später problemlos in der gleichen Gruppe aufgezogen und gemästet werden können. Die Tagung setzte sich in parallelen Sessions zu den Themen Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit fort. Der erste Tag der öffentlichen Q-PorkChains-Tagung klang aus bei einem geselligen Beisammensein im Hotel Tryp Bellver, mit mallorquinischen Spezialitäten und einem wunderschönen Blick über den Hafen von Palma de Mallorca.

Der zweite Tag stand im Zeichen des Technologie-Transfers von der Wissenschaft zur Praxis. Angeboten wurden wiederum parallele Vortragsschwerpunkte zu den Themen Produkt-Innovationen, Biomarker, Methoden zum Management und Verbesserung von Qualität und wirtschaftliche Nachhaltigkeit. Der Themenbereich „Biomarker für Fleischqualität“ wurde als Workshop durchgeführt und bot Raum für ausführliche Diskussionen zwischen Wissenschaftlern, Tierzüchtern und Vertretern der Wirtschaft. Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass je nach Produktionslinie mehrere Biomarker identifiziert wurden, die mit den wichtigsten Fleischqualitätsmerkmalen in Zusammenhang stehen und z.B. für die Bestimmung

der Fleischqualität am Schlachtband genutzt werden können. Die Nutzung der Biomarker muss jedoch noch in Zusammenarbeit mit Biotech-Unternehmen weiter entwickelt werden, um eine einfache und praktikable Anwendung am Schlachtband möglich zu machen. Eine züchterische Nutzung der Biomarker im Rahmen von Zuchtprogrammen oder der genomischen Selektion bedarf weiterer Forschungsarbeit, da der Rückschluss von Biomarkern (hierbei handelt sich um exprimierte Sequenzen, also RNA bzw. Proteine) auf die genomische Sequenz (DNA: Gene, SNPs) noch untersucht wird.

Ein anderes Thema des zweiten Tages war die Nutzung der „Akuten Phase Proteine“ in Form des PigMAP-Schnelltests zur Bestimmung der Tiergesundheit und des Wohlbefindens. Durch die Bestimmung der Akuten Phase Proteine der Tierbestände im Betrieb können subklinische Infektionen und Stress aufgedeckt werden. Diese Informationen können zum einen genutzt werden, um ungünstige Bedingungen und Fehlerquellen im Prozessablauf aufzudecken. Zum anderen kann durch den Nachweis anhand des PigMAP-Testes ein Qualitätsstandard während der Vermarktung garantiert werden (z.B. für Ferkelerzeuger). Darüber hinaus könnte der PigMAP-Test im Rahmen von Qualitätsprogrammen einen wertvollen Beitrag zum Nachweis der Gesundheit und des Wohlbefindens der Tiere leisten.

Der letzte Tag der erfolgreichen Veranstaltung wurde abgerundet durch eine Poster-Session und eine für den Nachmittag angesetzte Exkursion zu einem Betrieb mit der Produktion des schwarzen mallorquinischen Schweines und einer Verkostung der regionalen Produkte.

Weitere Informationen zu den Projekten und Forschungsergebnissen finden Sie unter <http://www.q-porkchains.org/> oder auf Twitter (<http://twitter.com/#!/QPorkChains>)!