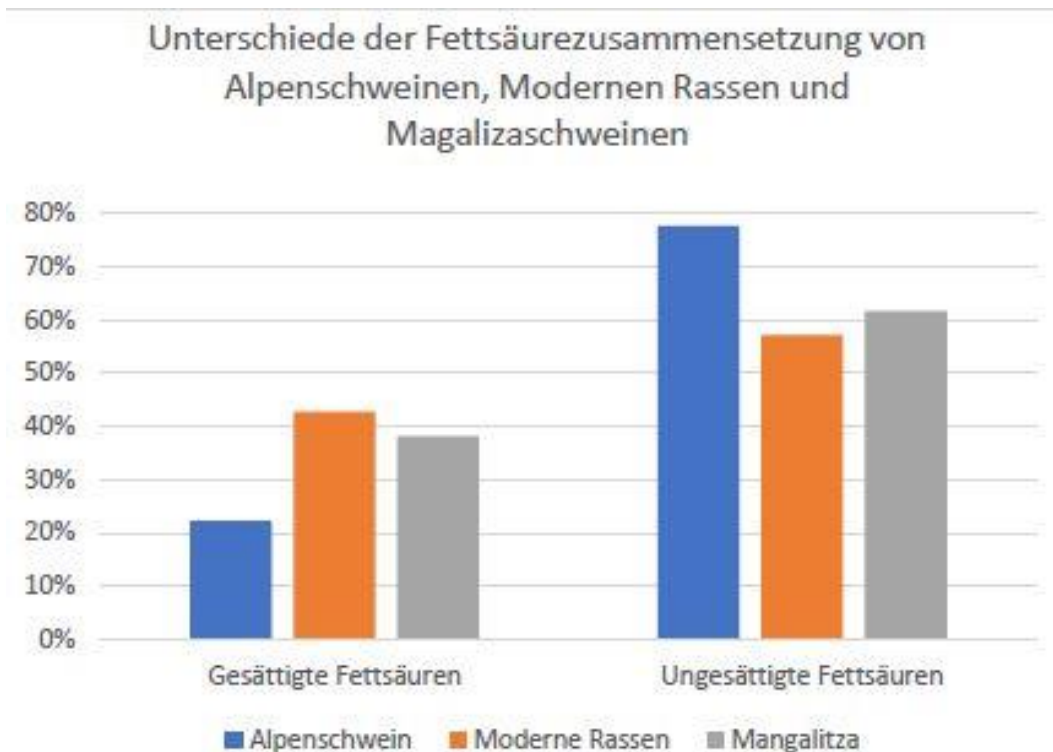


Ungesättigte Fettsäuren – ein Merkpunkt für Qualität im Fleisch



Die Bachelor-Arbeit von Magdalena Walkner an der Fachhochschule Graz „Erhalt alter Nutztierassen im Alpenraum am Beispiel des schwarzen Alpenschweins – Nützlichkeiten, Herausforderungen & Probleme“ zeigt, dass im Vergleich der wertvollen Omega-n3 Fettsäuren das Alpenschwein nicht nur die neuen Leistungsrassen, sondern auch andere Extensiv-Rassen schlägt! Dies und die Marmorierung des Fleisches durch die dauernde Bewegung des Tieres tragen zur hohen Qualität des Fleisches bei.

Graz, Juli 2018