

Die gesonder, eko-vriendelike opsie

Verbruikers vergewis hulle toenemend van nie net oor wáár hulle kos vandaan kom nie, maar hóé dit geproduseer is. Keith Harvey skryf oor hoe die Nguni inskakel by die moderne verbruiker se behoeftes.

Die gesindheid van verbruikers rakende die gesondheids-aspekte en die produksie-praktyke van rooivleis word wêreldwyd toenemend oorweeg met die bemarking van rooivleis en rooivleisprodukte.

Toe die Vryburg-slagplaas in 2002 begin het om vleis vanaf die veld te bemark, was die konsep redelik onbekend. Sedertdien raak verbruikers meer ingelig en bewus van standarde. Daar is nou meer vereistes rakende die gehalte, herkoms en produksiemetodes van rooivleis. Verbruikersvertroue het deel van die mark geword, want verbruikers streef toenemend na 'n gesonder lewenstyl en 'n gesonde dieet.

Verbruikers is al hoe meer besorg oor die-rewelsyn en wil die versekering hê dat diere nie aan onnatuurlike lewensomstandighede blootgestel is nie. Verbruikers is ook besorg oor die impak van boerderypraktyke op die omgewing, besoedeling en die uitermatige verbruik van brandstof en energie.

Gewetensbesware dra by tot verbruikers-diskriminasie teen produkte waar etiese norme nie gevolg word gedurende enige fase van die produksieproses nie. Verbruikers-voorkeur en -besteding ondersteun toenemend volhoubare en omgewingsvriendelike rooivleisproduksiepraktyke, in die strewe na 'n skoner en groener planeet.

Daar is ook 'n groter gewaarwording by verbruikers met betrekking tot die verskil in die gehalte van die vleis van 'n bees wat 'n oorwegend graanrantsoen (mielies) ontvang het, en dié van 'n bees wat in natuurlike omstandighede op gras gewei het.

DÍT MAAK WEIDING BETER

Studies deur die Amerikaanse departement

KORTOM

Die Nguni is gehard en aanpasbaar, wat hom ideaal maak vir boere wat beeste van die veld af wil bemark.



BO: Verbruikers is toenemend bewus van hoe vleis geproduseer word. Die inheemse Nguni se pres-tasie vanaf natuurlike weiding skep 'n geleentheid vir toegespitste bemarking. FOTO: M.D. GREYLING

van landbou en die Clemson-universiteit in Suid-Carolina het bevind dat vleis vanaf die veld gesonder is as vleis vanaf graan (mielies). Die bevinding was dat vleis wat vanaf weidings of veld geproduseer is:

- Minder totale vet bevat as voerkraalvleis.
 - Meer betakaroteen bevat.
 - Meer vitamien E bevat.
 - Meer van die B-vitamiene tiamien en riboflavin bevat.
 - Meer van die minerale kalsium, magnesium en kalium bevat.
 - 'n Groter persentasie omega-3-vetsure bevat.
 - 'n Gesonder verhouding van omega-6- tot omega-3-vetsure (1.65 teenoor 4.84) het.
 - Meer CLA (cis-9 trans-11), 'n potensieële kankervegter, bevat.
 - Meer van die suur bevat wat omskep kan word in CLA.
 - Minder versadigde vette, wat gekoppel is aan hartsiektes, bevat.
- Navorsers aan 'n Kanadese navorsingsinsti-

tuut het bevind dat vleis vanaf gras geproduseer “duidelik superieur” en “merkwaardig voordelig” is. Hul bevinding was dat grasgevoerde beeste se vleis “bevorder moet word as 'n belangrike deel van 'n gesonde, gebalanseerde dieet”. (*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Junie 2008, 56:4775-4782)

WAAROM NGUNI?

Die Nguni-bees is bekend daarvoor dat dit 'n “veldbees” is wat uitstekend afrond op natuurlike weiding. Sy natuurlike gehardheid, aanpasbaarheid en weerstand teen siektes maak hom ook een van die geskikte beesrasse vir boere wat vleis vanaf die veld, as grasgevoerde osse, wil bemark. **LBW** Mnr. Keith Harvey het die grade B.Sc.Agric., B.Sc.Agric.Hons. en M.Sc.Agric in volhoubare landbou aan die Universiteit van die Vrystaat verwerf.

