

חיזוי מידת הרכות/עדינות של אומצת-בקר (tenderness)

ARS XI/99

חוברת נובמבר '99 של פרסומי מנהל המחקר של משרד החקלאות האמריקאי (ARS) מביאה מידע ראשון על שיטה לחיזוי הרכות/עדינות של נתחי צלעות (beef-steaks) ומותן (sirloin steaks), בקיצור – האומצות המהוללות. נראה שבשוק הנוכחי בארה"ב ועוד ארצות שצרכניהם רגישים לטיב, עדינות ורכות האומצות שהם אוכלים – בעיית חיזוי טיב הסטקים מבחינה זאת מטרידה במיוחד. עם קצת מזל והרבה סבלנות, זה יגיע גם אלינו. שיטת החיזוי האמורה פותחה במרכז לחקר בהמות בשר אשר במדינת נברסקה (MARC).

בהתאם לשיטת החיזוי, לוקחים סטייק-עצם (עם הצלע) מטבחה מצוננת, מסדרים אותו מוכן להכנתו במטבח (trimming), ומבשלים אותו. או אז חותכים דוגמה מן הבשר ומודדים אותו באשר לרכותו ועדינותו לחיך באמצעות מכונת בדיקה אלקטרונית אשר מספקת את הנתונים למחשב. בשנה שעברה הוסיפו החוקרים 'פטנט' נוסף לשיטה: בחינת דיוקן ממוחשב (computerized image analysis) של סטייק-הצלע בעובי של 2.5 ס"מ (אינץ' אחד), לצורך הערכת הכמות הקמיונאית של בשר שתופק מטבחה שלמה לאחר הפרדת העצמות וסילוק שכבת השומן העודפת (ראה התצלום הרצ"ב).

ברור שהנושא מעניין את תעשיית הבשר כמו גם את מטפחי הבקר לבשר. אמנם מצאו שרק 30% מן השונות ברכות/עדינות הסטייק מושפעת מגורמים תורשתיים ויתכן שזה קשור למספר גדול של גנים; יתרת 70% תלוי בעיקר בגורמים לא-גנטיים. מאחר שתדומתו של כל גן קטנה בהשוואה לגורמים סביבתיים, הזיהוי של שילובי גנים רצויים לשיפור הרכות/עדינות היה כמעט בלתי אפשרי כל עוד המדענים היו מוגבלים למחקרים של תורשה קלאסית. עתה, לאחר שהחוקרים של MARC פיתחו מפת גנים לבקר שעדיין זוכה לליטוש ושיפורים סופיים, כאילו נמצא הפתרון המעשי לחיזוי מידת הרכות של אומצות בשר בקר.

