



# Teuraskypsyyss – Elävästä eläimestä

Teuraskypsyysskoulutus  
Lehmoinen, Kannonkoski

20.03.2013

Maiju Pesonen



# Ulkonäkö arviointia

- Katso ryhmää kokonaisuutena, riittävän etäältä.
- Muodosta yleisvaikutelma, havaitse erot (rotu, koko, pyöreys, pituus).
  - Jos mahdollista varmista tunnustelemalla katsomalla muodostunut käsitys
- Ensivaikutelma, teuraskypsyydestäkin yleensä, paras.
- **Muista!** Arvioit teuraslaatua = ruhon ominaisuuksia = lihakuutta ja rasvaisuutta.
- Kysymyksessä ei ole nopeuslaji.
- Harjoitus tekee tässäkin mestarin.

# EUROP-luokitus – tavoite O(+)



- Kertoo eläinten lihantuotantopotentiaalista
- Kun on asetettu tavoiteteurasikä, kertoo myös kasvukykyä

- Teurasikä 18-20 kk
- Nettokasvu (530) 580-620 g/pv
- Teuraspaino 330-350 kg
- Rasvaluokka 2-3



- Hyvä luokittuminen on pääsääntöisesti taie paremmasta lihan laadusta (**sidekudos +++ hiehot ikä yli 30 kk**)
- Alhainen luokittuminen voi olla geneettinen ominaisuus, ongelma ruokinnassa, ongelma olosuhteissa jne.



## Lihakkuuden ja rasvaisuuden arviointi

- 1) Istuinluiden ympäristö, kummaltakin puolelta hännän juurta (**RASVA**)
- 2) Paistien pituus ja pyöreys (**LIHAKKUUS**)
- 3) Okahaarakkeiden kohta = nälkäkuopan yläpuoli (**LIHAKKUUS** ja **RASVA**)
- 4) Kylkiluiden päältä (**RASVA**)
- 5) Lapa (**LIHAKKUUS**)

Näistä viidestä kohdasta saa helpoiten kokonaiskuvan sekä teuraskypsyyden saavuttamisesta että mahdollisesta rasvoittumisesta.

Muita kohtia on mm. kuve ja takareiden paksuus.

# Lihakkuuden arviointia

## Muodosta yleiskäsitys:

Hyvästä ruhosta löytyy pituutta, leveyttä ja syvyyttä.  
Lihakkuus on nähtävissä koko eläimessä.

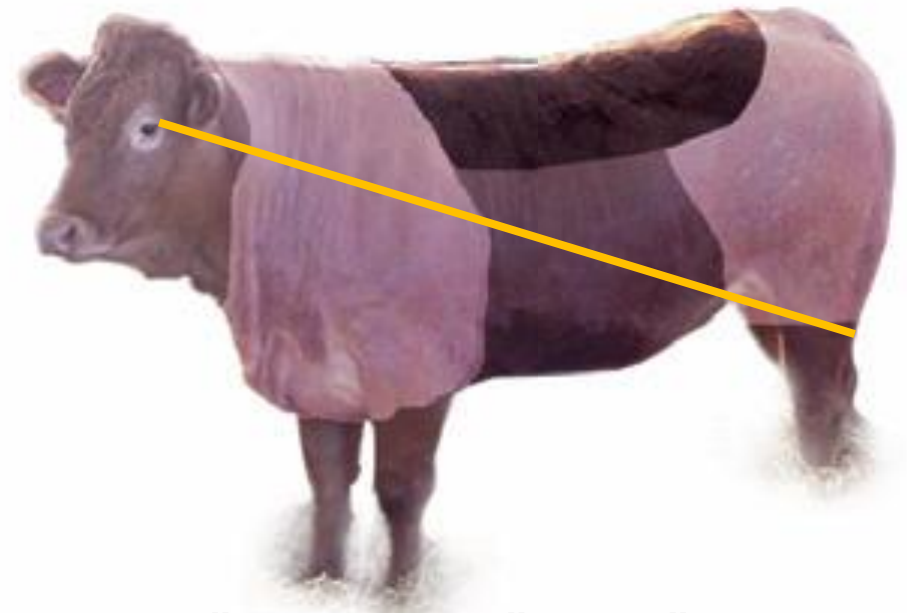
Jaa eläin mielessäsi kahtia:

## Oranssin viivan mukaisesti

Linjan yläpuolella tulisi olla mahdollisimman paljon lihakkuutta:  
Hyvälaatuinen teurasruho = saanto  
Suhteessa enemmän arvopaloja

## Linjan alapuoli:

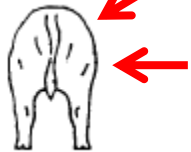
- + Suhteessa sirot luut
- Vähemmän lihakkuutta
- = heikompi arvoiset osat, lajitelmat
- ”Etupainoiset eläimet”
- Heikot paistit



Kiinnitä huomio myös selkälinjaan  
**Lihaksikas** = selkäranka jopa painuu kuopalle

**Heikko** = laskeva, selkäranka erottuu

# Katso takaa, katso lapaa, katso etu- ja takaleveyttä



**E**



**U**



- Eläimen arviointi takaa
- Luokat E ja U = leveämpi reidestä kuin selästä



**R**



- Eläimen arviointi takaa
- Luokka R on kaikin puolin kapeampi



**O**



**P**



- Eläimen leveys takareiden kohdalta
- Luokat E ja U = vatsa ei näy

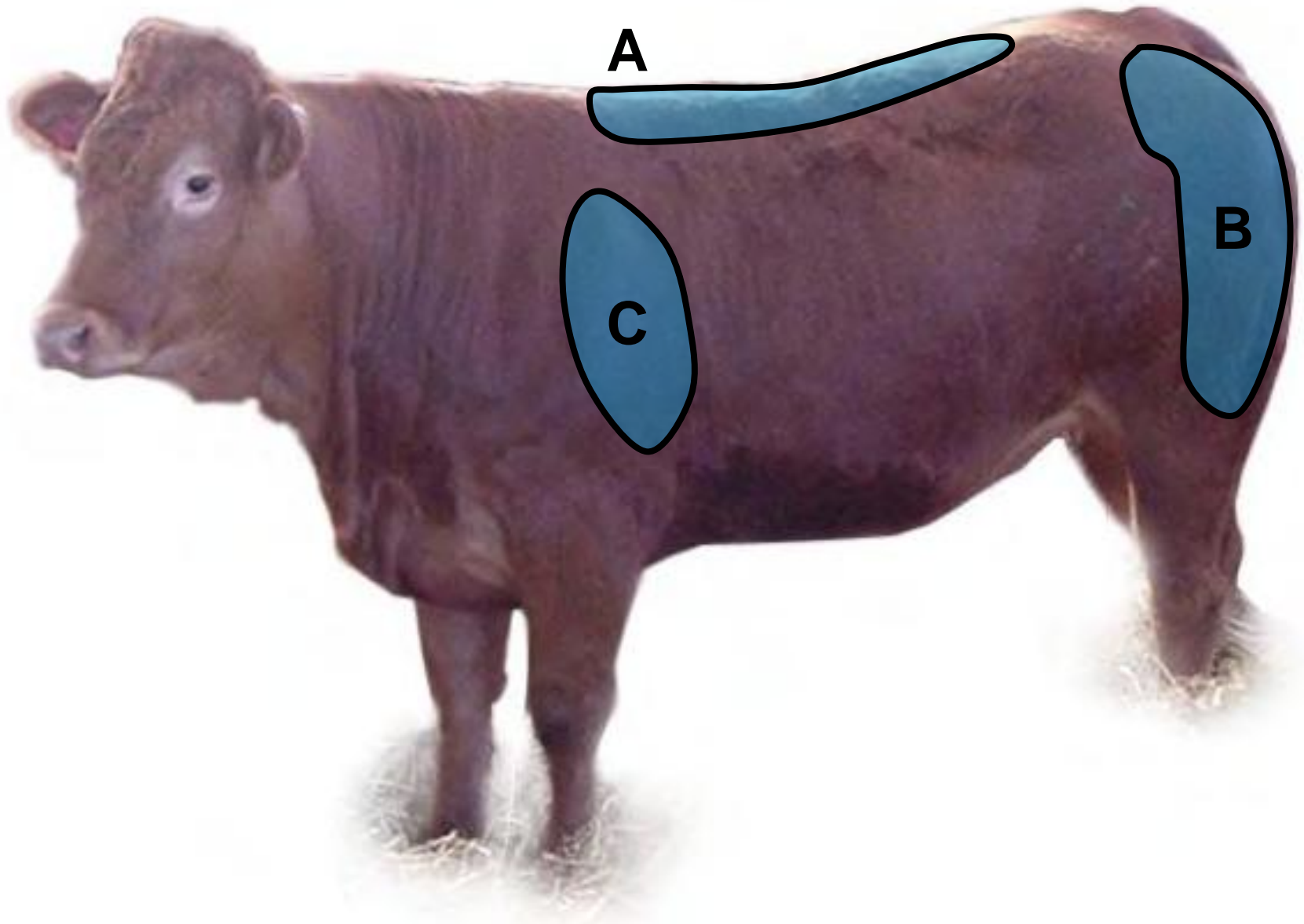


- Laatikkomainen muoto, lihakset eivät pyöreitä
- Luokka R = vatsa näkyy



- Takasorkkien välinen etäisyys = sisäreiden paksuus

# ”Lihasaannon” arviointia – kolme kohtaa



# ”Lihasaannon” arviointia

## A (Selkälihas):

**E** = lihas on ulkoneva, leveä ja paksu olkaan saakka

**U** = lihas on leveä ja paksu olkaan saakka

**R** = lihas on paksu, mutta ei yhtä leveä (huomattavissa varsinkin olan puolelta)

**O** = lihas selvästi ohuempi

**P** = lihas ohut, luusto erotettavissa

**A**

## B (Paistit):

**E** = lihakset pyöreät ja selvästi ulkonevat ääriviivat havaittavissa

**U** = lihakset pyöreät

**R** = lihakset hyvin kehittyneet, pyöreyttä puuttuu

**O** = linjat ovat suoria, yläpaistin alueella kulmikkaita

**P** = linjat koveria, lihaksisto heikosti kehittynyt

**C**

## C (Olka):

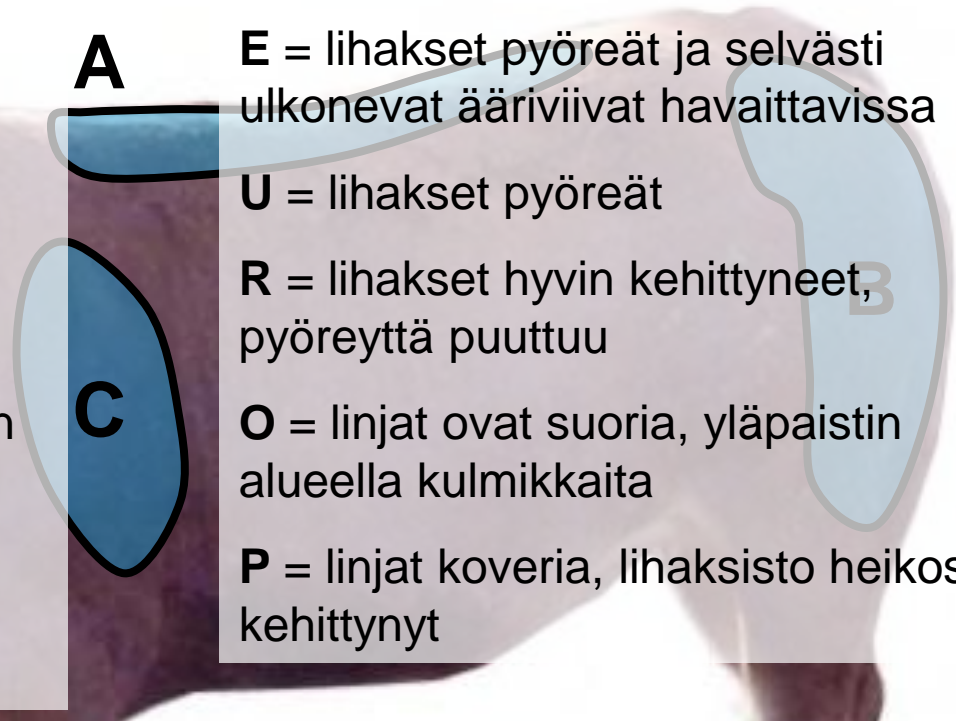
**E** = Olkalihas selvästi erotettavissa, ulkoneva, pyöreä

**U** = Olkalihas on pyöreä, ei niin ulkoneva eikä yhtä hyvin kehittynyt

**R** = Olkalihas on pyöreä, mutta ei ulkoneva

**O** = Olkalihas on tasainen

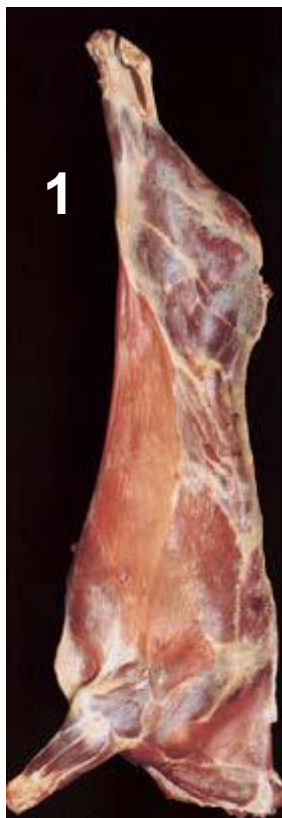
**P** = Olkalihas ei havaittavissa, samalla tasolla kuin luut





# Rasvaluokat 1-5 – vaikuttaa suutuntumaan, maun muodostumiseen

- Rasvaluokka 1 merkitsee usein **eläimen nälkiintymistä**
- Voi lisätä tervalihan esiintymistä
- Rasvaluokka 2 on rotuominaisuus, mutta **voi olla merkki, ettei teuraskypsyyttä ole saavutettu**



Rasvaluokka 3  
Teurasruhon  
rasva: noin 20 %

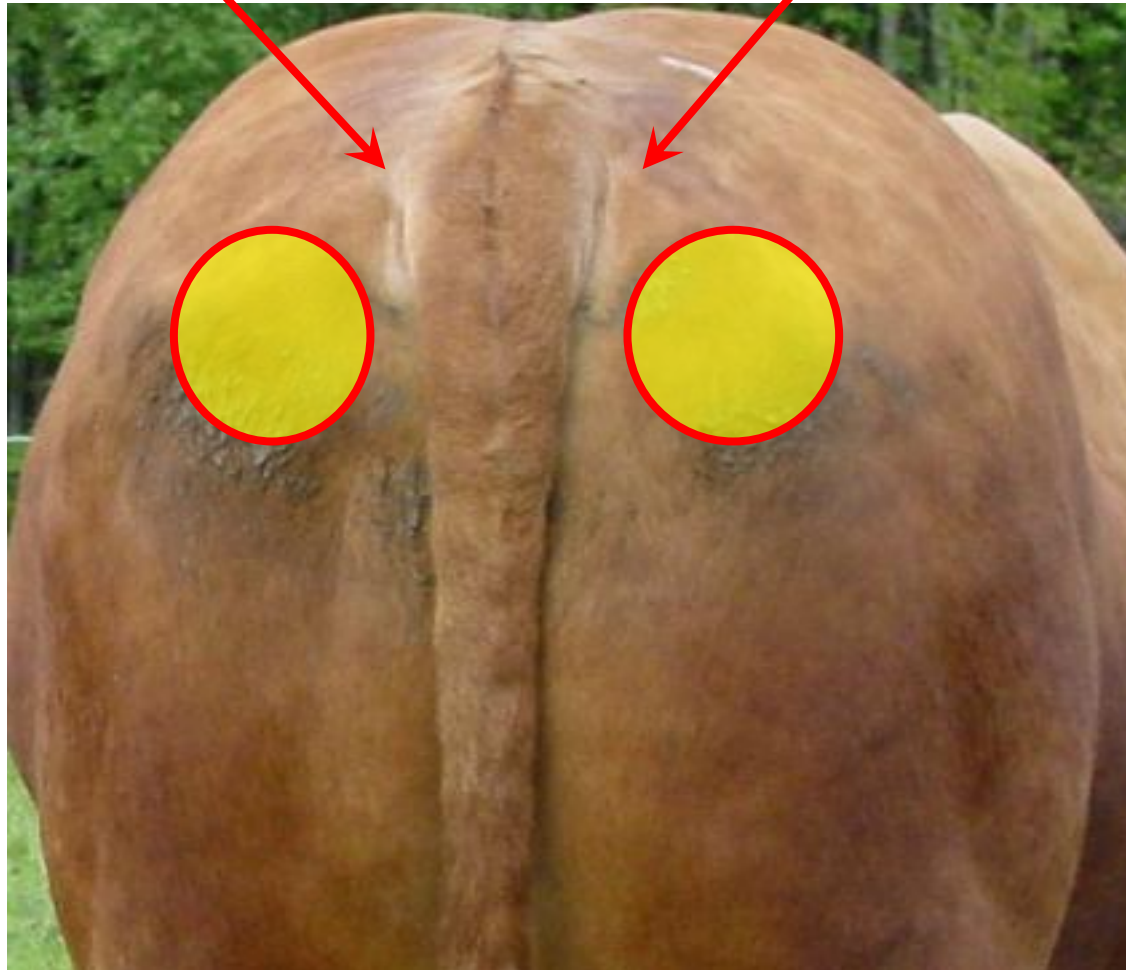
Kuntoluokka 3:  
rasvaa 22,6 %

- Ranskalainen tavoite tällä hetkellä **EUROP-luokissa: rasvaluokka 3**
- **Peruste:** maku ja mehukkuus
- Riittävä rasvaluokka (2-3) tuo lihaksiin ”pyöreyttä”



# Nahanalaisrasvakudos

- Hännäntyvi ja istuinluut



# Rasvaisuuden arvioinnista

- Eläintä tulisi arvioida ja tunnustella aina vasemmalta puolelta (vasenpuoli takaa katsottuna).
  - Oikealle puolelle voi kerääntyä ns. Munuaisrasvaa, joka voi antaa virheellisen käsityksen kokonaisrasvaisuudesta.
- Sormen päissä on tarkin tuntoaisti. Yritä erottaa kudusraajat (rasvan paksuus, lihaksen paksuus, luu) sormenpäillä napakasti painalla.
- Huomio, että nahkan ja karvapeitteen paksuus vaihtelee roduittain (hereford paksuin, limousin ohuin).
- Rasvaisuuden lisääntyessä kulmat pyöristyvät (istuinluiden ja okahaarakkeiden kohta).
  - Yli kolmosen rasvaluokissa kylkiviivan kertynyt rasvaa, olkalinja on pyöristynyt.

Rasvaisuuden arvioinnin helpoimmat arviointikohdat:

- 1) Hännän juuri
- 2) Okahaarakkeet (selkälinja)
- 3) Kylkilinja

# Rutiiniksi...

- Eläinten
  - 1) Kuntoluokitus = rasvaluokka arvio
  - 2) Lihakkuuden arviointi = lihakkuusluokka arvio
  - 3) Punnitus = ainoa tapa saada tieto teuras-%
- Ennen teurastusta antaa arvokasta tietoa karjan kasvattajalle
- **Mutta ennen kaikkea se harjaannuttaa silmää**

<b>KORVANUMERO/ TUNNISTE</b>	<b>OMA ARVIO EUROP- LUOKKA (E-P)</b>	<b>TEURAS EUROP- LUOKKA</b>	<b>OMA ARVIO RASVALUOKKA (1-5)</b>	<b>TEURAS RASVALUOKKA</b>	<b>OMA ARVIO TEURASPAINO, KG</b>	<b>TEURASPAINO, KG</b>

KORVANUMERO/ TUNNISTE	OMA ARVIO EUROP- LUOKKA (E-P)	TEURAS EUROP- LUOKKA	OMA ARVIO RASVALUOKKA (1-5)	TEURAS RASVALUOKKA	OMA ARVIO TEURASPAINO, KG	TEURASPAINO, KG

KORVANUMERO/ TUNNISTE	OMA ARVIO EUROP- LUOKKA (E-P)	TEURAS EUROP- LUOKKA	OMA ARVIO RASVALUOKKA (1-5)	TEURAS RASVALUOKKA	OMA ARVIO TEURASPAINO, KG	TEURASPAINO, KG