

Meat quality in EM and IC – literature overview

	pH ₂₄	Color L*	drip	imf	tenderness
Trefan et al 2013	ns	EM < IC	ns	SC≈IC > EM	ns
Pauly et al 2012	EM < SC≈IC	EM < SC	IC > SC, EM	SC≈IC > EM	IC > SC > EM
Batorek et al 2012a	ns	ns	IC > EM	SC≈IC > EM	SC≈IC > EM
Aluwe et al 2013	EM < SC, IC	SC≈EM > IC	IC≈EM > SC	/	ns
Batorek et al 2012b	EM > SC	EM < SC	EM ^a > IC ^{ab} > SC ^b	SC ^a > IC ^{ab} > EM ^b	SC ^a > IC ^{ab} > EM ^b
Škrlep et al 2012	ns	ns	EM > SC=IC	SC≈IC > EM	ns
Škrlep et al 2010	ns	ns	ns	SC≈IC > EM	/
Van den Broeke et al 2016	EM > IC	ns	ns	EM≈IC	ns

Pauly et al 2012; increased PUFA in EM