

„Dobrostan – kluczowy element nowoczesnej hodowli i zdrowia zwierząt”

Agnieszka Anna Ludwiczak

WPLYW CZYNNIKÓW GENETYCZNYCH I ŚRODOWISKOWYCH NA JAKOŚĆ WIEPRZOWINY I MIĘSA KURCZĄT RZEŹNYCH**INFLUENCE OF GENETIC AND ENVIRONMENTAL FACTORS ON THE QUALITY OF PORK AND MEAT OF CHICKEN BROILERS**

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Katedra Hodowli Zwierząt i Oceny Surowców
e-mail: agnieszka.ludwiczak@up.poznan.pl

Badania przeprowadzono w ramach projektu mEATquality (Horyzont 2020), a ich celem było przeanalizowanie wpływu genotypu, warunków utrzymania (dostępność i jakość przestrzeni), dodatków żywieniowych (pasze bogate w kwasy tłuszczowe, włókno, susze roślinne) na jakość wieprzowiny oraz mięsa kurcząt rzeźnych. Doświadczenia na tucznikach przeprowadzono w Polsce, Dani, Hiszpanii i we Włoszech. Kurczęta rzeźne analizowano w Polsce i w Holandii. Wykonano obszerną analizę jakości fizykochemicznej mięśni piersiowych kurcząt oraz schabu tuczników, obejmującą wartość pH, parametry barwy, teksturę, zdolność zatrzymania wody, podstawowy skład chemiczny oraz profil kwasów tłuszczowych.

Doświadczenia z obsadą tuczników przeprowadzone we Włoszech, w Danii i w Polsce wykazały, że czynnik ten nie ma wpływu na jakość wieprzowiny, ale mięso tuczników utrzymywanych w budynkach wykazało wiele istotnych różnic w porównaniu do grup z dostępem do wybiegu. Jakość przestrzeni, w postaci dostępu świń do gałęzi, pilek, łańcuchów i toreb papierowych była badana w Hiszpanii, we Włoszech i w Danii i nie przyczyniła się do znaczących zmian jakości schabu.

„Dobrostan – kluczowy element nowoczesnej hodowli i zdrowia zwierząt”

Bardzo wiele parametrów jakości mięsa, w tym profil kwasów tłuszczowych, istotnie różniło się w zależności od rasy. Potwierdziły to doświadczenia przeprowadzone we Włoszech i w Hiszpani z udziałem ras rodzimych, w tym Mora Romangola, Cinta Senese i rasa iberyjska. Ponadto, wykazano silną interakcję pomiędzy genotypem (Iberico vs Iberico x Duroc), a systemem utrzymania (*montanera* vs piaszczysty wybieg). W doświadczeniach żywieniowych, szczególnie zaznaczył się wpływ dodatku bogatego w wielonienasycone kwasy tłuszczowe na profil kwasów w wieprzowinie.

Badania na kurczętach rzeźnych obejmowały takie czynniki jak genotyp, dodatek zielonki, obsadę oraz wzbogacenia (zielonka w siatkach; żerdzie). Z badań przeprowadzonych w Polsce na kurczętach Ross 308 wynika, iż obsada oraz dostęp do żerdzi nie mają wpływu na jakość mięsa. Z kolei kurczęta Hubbard charakteryzowały się zróżnicowaną jakością mięsa, w szczególności parametrów tekstury i zdolności zatrzymania wody, w zależności od genotypu oraz dostępu do trawiastego wybiegu.

Podsumowując, zarówno w przypadku tuczników jak i kurcząt rzeźnych zaznaczają się dwa najważniejsze czynniki znacznie różnicujące jakość mięsa. Najważniejsze znaczenie ma genotyp, natomiast na drugim miejscu pod względem poziomu zmian jest dostęp do trawiastego wybiegu bądź pastwiska.