

Jana HANUSOVÁ – Martina MILUCHOVÁ

MÄSOVÁ ÚŽITKOVOST ŠTANDARDNÝCH NUTRIÍ

Nitra 2017

Názov

Mäsová úžitkovosť štandardných nutrií

Autori

Ing. Jana Hanusová, PhD.

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
Fakulta agrobiológie a potravinových zdrojov
Katedra hydínarstva a malých hospodárskych zvierat

doc. Ing. Martina Miluchová, PhD.

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
Fakulta agrobiológie a potravinových zdrojov
Katedra genetiky a plemenárskej biológie

Recenzenti

prof. MVDr. Jana Kottferová, PhD.

Univerzita veterinárneho lekárstva a farmácie v Košiciach
Katedra životného prostredia, Ústav aplikovanej etológie a profesijnej etiky

doc. Ing. Miroslav Juráček, PhD.

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
Fakulta agrobiológie a potravinových zdrojov, Katedra výživy zvierat

Schválil rektor Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 7. 6. 2017
ako vedeckú monografiu.

ISBN 978-80-552-1679-9

OBSAH

ÚVOD	4
1 PREHĽAD O SÚČASNOM STAVE RIEŠENEJ PROBLEMATIKY	5
1.1 Jatočná porážka nutrií.....	6
1.2 Jatočná výťažnosť nutrií.....	8
1.3 Chemické zloženie mäsa nutrií.....	10
1.3.1 Obsah bielkovín, tuku.....	10
1.3.2 Obsah vitamínov a minerálnych látok.....	16
1.4 Obsah aminokyselín v mäse.....	16
2 CIEĽ PRÁCE	21
3 MATERIÁL A METODIKA	22
3.1 Charakteristika sledovaného chovu.....	22
3.2 Sledované parametre mäsovej úžitkovosti.....	22
3.3 Sledované aminokyseliny.....	24
4 VÝSLEDKY PRÁCE	26
4.1 Parametre mäsovej úžitkovosti.....	26
4.2 Obsah aminokyselín.....	36
5 DISKUSIA	48
5.1 Mäsová úžitkovosť.....	48
5.2 Aminokyseliny.....	52
6 ZÁVERY A NÁVRHY NA VYUŽITIE VÝSLEDKOV	56
7 ABSTRAKT	59
8 ABSTRACT	62
9 ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY	64

ÚVOD

Nutria vodná (*Myocastor coypus*) je druh s kombinovanou úžitkovosťou, ktorý produkuje kvalitnú kožušinu a mäso. Kožušina bola hlavným produktom chovu do 90. rokov minulého storočia a mäso vedľajším produktom. V súčasnej dobe sa situácia na svetovom trhu zmenila a mäso sa stáva hlavným produktom.

Mäso nutrií je konzumované predovšetkým v krajine pôvodného výskytu, t. j. v Južnej Amerike. Predovšetkým v Argentíne a Uruguayi sú v súčasnej dobe budované špecializované farmy, zamerané na produkciu mäsa. Okrem Južnej Ameriky sa mäso nutrií konzumuje v južných štátoch USA, v Európe a Ázii. Z Európskych krajín je mäso nutrií žiadané v Nemecku, Poľsku, Slovensku a Česku.

České a slovenské nutrie sa spolu s poľskými dostali na európsku kvalitatívnu špičku a v 80. rokoch 20. storočia dosiahla produkcia kožík vyše 0,5 miliónov kusov ročne. To zodpovedá asi 75 000 chovaných zvierat oboch pohlaví. Aj keď ďalším významným produktom chovu nutrií je mäso, je dnes chov v SR a ČR nerentabilný. Súčasný stav nie sú presne známe, predstavujú odhadom menej než 5 % stavov pred 20. rokmi.

Mäso nutrií má vysokú nutričnú hodnotu, zložením je podobné králičiemu mäsu, má však tmavšiu farbu. Nemá charakteristickú vôňu, skôr je nevýrazné, preto pri úprave je vhodné použiť aromatické prísady. Chuťovo pripomína jemné hovädzie alebo teľacie mäso. Má nízky obsah tuku a cholesterolu a vysoký obsah bielkovín a je hodnotené ako mäso diétne a doporučené pre zdravé stravovanie. Svalstvo nutrií je jemne vláknité, s dobrou súdržnosťou vody. Z hľadiska kvality mäsa sú dôležité faktory: vek, pohlavie, výživa, spôsob chovu, farebný typ nutrie. Ďalej pH, farba mäsa a oxidačná stabilita.

Nutria sa pre jatočné účely využíva vo veku 8 - 9 mesiacov, kedy dosahuje kožušinovú zrelosť alebo vo veku 3 roky, keď sa vyraduje z plemenitby. Transparentným ukazovateľom jatočnej hodnoty mäsa z nutrií je jatočná výťažnosť, ktorá sa u tohto druhu zvierat vyjadruje s hlavou alebo bez hlavy ako podiel zo živej hmotnosti zvierat'a.

Jatočné spracovanie nutrií prebieha v rámci domácich porážok. Nutrie sú porázané „omráčením“, čiže mechanickým úderom smerovaným na šiju, čím dôjde ku prerušeniu krčnej chrčnice. Po údere nutria vykrvára zavesená za zadné končatiny.

Hoci nutrie sa v našich podmienkach chovajú takmer osemdesiat rokov, ich mäso nebolo doteraz docenené. Jednou z príčin je aj nedostatok objektívnych informácií o mäsovej úžitkovosti, technologických a kulinárskych vlastnostiach ich mäsa.

Jana HANUSOVÁ – Martina MILUCHOVÁ
MÄSOVÁ ÚŽITKOVOSŤ ŠTANDARDNÝCH NUTRIÍ

Vydavateľ: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Vydanie: prvé

Náklad: 100 ks

Počet strán: 71

AH-VH: 4,17-4,31

Rukopis neprešiel redakčnou úpravou vo Vydavateľstve SPU v Nitre.

ISBN 978-80-552-1679-9