

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Fakulta agrobiológie a potravinových zdrojov

Katedra špeciálnej zootechniky

ZBORNÍK

z medzinárodného workshopu

**VYUŽITIE PRIMITÍVNYCH PLEMIEN OŠÍPANÝCH
PRE VÝROBU REGIONÁLNYCH MÄSOVÝCH VÝROBKOV**

NITRA 15. - 17. máj 2018

Odborný garant: prof. Ing. Ondrej Debreceni, CSc. - SPU Nitra

Organizačný výbor: prof. Ing. Ondrej Debreceni, CSc. - SPU Nitra
Ing. Ondřej Bučko, PhD. - SPU Nitra
doc. Ing. Róbert Chlebo, PhD. - SPU Nitra
doc. Ing. Luděk Stádník, Ph.D. - ČZU Praha
doc. Ing. Naděžda Kernerová, Ph.D. - JU České Budějovice
prof. dr hab. Wojciech Kapelański - UTP Bydgoszcz
prof. dr. sc. Nikola Kezić - Zagreb
prof. dr. sc. Zoran Grgić - University Zagreb
Ing. Štefan Kalafa - Tauris Nitria, spol. s r.o., Mojmírovce

Spoluorganizátori: Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů, ČZU Praha
Zemědělská fakulta, JU České Budějovice
Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt, UTP Bydgoszcz
Faculty of Agriculture, University Zagreb

Recenzoval: doc. Ing. Peter Haščík, PhD.

Zostavili: prof. Ing. Ondrej Debreceni, CSc.
Ing. Ondřej Bučko, PhD.

© Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Za vecnú a obsahovú stránku zodpovedajú autori príspevkov.

Schválil rektor Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 4.5.2018
ako recenzovaný zborník vedeckých prác.

Táto publikácia vznikla s podporou projektu VEGA 1/0364/15.

ISBN 978-80-552-1833-5

PROGRAM

15.5.2018 /utorok/

- 14:00** ubytovanie v hoteli Agroinštitút
- 15:00** prijatie u dekana Fakulty agrobiológie a potravinových zdrojov, SPU Nitra
doc. Ing. Petra Ondrišíka, PhD.
- 18:00** spoločná večera a degustácia vinárskej produkcie SPU - VPP Oponice

16.5.2018 /streda/ - zasadačka Katedry špeciálnej zootechniky, pavilón Z, 1. poschodie

- 8:30** odborná diskusia o výrobe fermentovaných a sušených regionálnych mäsových produktov, využitie pôvodných plemien ošípaných (mangalica, přeštická ošípaná, zlotnická pstra, pulawska, čierna slavonská ošípaná) a degustácia experimentálnych fermentovaných produktov vyrobených na Slovensku, v Chorvátsku a v Poľsku
- 10:30** diskusia o problémoch v chove včiel a výroby včelích produktov, možnosti spolupráce vo výskume, vzdelávaní a výrobe regionálnych produktov
- 12:00** obed
- 13:30** exkurzia vo firme Tauris Nitra, exkurzia vo včelnici a agroturistickom zariadení mimo mesta Nitry

17.5.2018 /štvrtok/ - zasadačka Katedry špeciálnej zootechniky, pavilón Z, 1. poschodie

- 9:00** ukončenie workshopu

OBSAH

Úvod	 5
<i>Ondrej Debrecéni, Ondřej Bučko, Petra Lípová</i> Utilization of Mangalitsa pigs in crossing with Slovak Large White for the improvement of fattening, production parameters as well as quality of meat	 7
<i>Václav Matoušek, Jaroslav Čítek, Naděžda Kernerová, Klára Hyšplerová</i> Meat quality in Black-Pied pigs	10
<i>Wojciech Kapelański, Aleksandra Cebulska, Jan Dybała, Joanna Wiśniewska</i> Świnie polskich ras rodzimych	14
<i>Danijel Karolyi, Zoran Luković</i> Utilization of indigenous pigs in Croatia - an example of Black Slavonian pig	18
<i>Dragan Bubalo, Zoran Grgić</i> Economic evaluation of beekeeping and botanical origin of Croatian honey type	23
<i>Róbert Chlebo</i> Beekeeping in Slovakia - situation in 2017	26

ÚVOD

Chov ošípaných bol až do medzivojnového obdobia v minulom storočí realizovaný väčšinou malovýrobným, resp. extenzívnym spôsobom. Jeho cieľom bolo v našich geografických polohách hlavne samozásobovanie obyvateľstva tradičnou bravčovinou s vysokým podielom tučných častí a zabezpečenie energeticky bohatým zdrojom výživy pre prevažne manuálne pracujúce obyvateľstvo.

S tým úzko súviseli chované plemená a typy ošípaných. V centrálnej Európe sa na chov využívali rôzne pôvodné plemená, ktoré sa prevažne spontánne šírili v jednotlivých regiónoch Rakúsko-Uhorskej monarchie, ale aj v ostatných menej rozvinutých častiach Európy. Išlo o desiatky rôznych extenzívnych plemien vyznačujúcich sa dobrou reprodukciou a konštitučnou pevnosťou, ale nízkou rastovou schopnosťou, vysokým podielom tuku a nízkou ekonomickou efektívnosťou produkcie mäsa. Dôsledkom extenzívneho chovu si tieto plemená udržiavali dobrú kvalitu mäsa z aspektu možnosti tradičného konzervovania údením, prípadne sušením. Tzn., že si zachovali vysoký obsah celkového aj intramuskulárneho tuku, s čím súviselo aj vhodné pH a farba mäsa, nízke straty vody, jemnosť mäsa a jeho chuťové vlastnosti.

Po 2. svetovej vojne sa v rámci spriemyselnovania výroby bravčového mäsa začali uplatňovať plemená „moderné“ - s rýchlym rastom, vysokým podielom svaloviny a nízkym obsahom tuku. Na zmenu typu sa do väčšiny štátov introdukovali viaceré anglické, nemecké, dánske, holandské plemená, ktoré v konečnom dôsledku z chovu takmer úplne vytlačili pôvodné „primitívne“ plemená. Tak vznikli mnohé nové plemená, resp. krížence, ktoré v posledných desaťročiach dali základ pre tvorbu priemyselných hybridov. Vznikli „globálne“ genetické firmy, ktoré pri tvorbe hybridov využívajú najnovšie progresívne genetické postupy a s pomocou výpočtovej techniky zapájajú do selekčných a hybridizačných programov milióny prasníc z rôznych častí sveta. Tak sa podarilo vytypovať a nakumulovať najproduktnejšie genotypy ošípaných, ktoré v priemyselnom chove dosahujú mimoriadne výsledky - počet odstavených prasiat za rok 30 - 35 na prasnicu, priemerné denné prírastky vo výkrme 800 až 1000 gr a podiel mäsa v jatočnom tele 55 až 60 %. Moderné kombináty chovajú na farmách 5 až 10 000 ks prasníc, výkrmne vykrmia ročne 100 až 150 tisíc jatočných ošípaných.

Obyvateľstvo je zásobované bravčovým mäsom prevažne prostredníctvom obchodných reťazcov, ktoré využívajú globálny trh a migráciu mäsa nad-kontinentálnym spôsobom. Svojsky a často pokútnym spôsobom riešia udržiavanie kvality mäsa

v obchodných baleniach, čo vyvoláva u stále väčšej časti spotrebiteľov nespokojnosť až fóbiu pri konzumovaní mäsa.

Súčasný trh hľadá riešenia, ktoré sú orientované na využitie starých „primitívnych“ plemien ošípaných na produkciu nových produktov prevažne na báze údenia, sušenia a fermentovania mäsových výrobkov s niektorými vlastnosťami tradičných regionálnych výrobkov. V podmienkach Slovenska, Chorvátska, Poľska, Maďarska, Srbska, Talianska, Španielska, Portugalska a pod. sa na trhoch objavuje rad špecifických produktov, ktoré sú určené pre náročných spotrebiteľov. Majú vyhľadávanú kvalitu a pre výrobcov sú ekonomicky zaujímavé. Využívajú sa pritom rozmanité pôvodné primitívne plemená, s požadovanou kvalitou mäsa pre tieto druhy výrobkov.

Katedra špeciálnej zootechniky, Fakulty agrobiológie a potravinových zdrojov sa v priebehu posledných 4 rokov orientuje na možnosť využitia pôvodného primitívneho plemena Uhorska - mangalicu, pre produkciu mäsa s požadovanými kvalitatívnymi vlastnosťami, pri zohľadnení ekonomickej úspešnosti výroby a vytvorení produktu s pridanou hodnotou v oblasti obsahu omega mastných kyselín a technologických a fyzikálno-chemických vlastností mäsa. Súčasne v spolupráci s podnikom Tauris Nitria hľadá spôsoby, ako takto vyrobené mäso finalizovať v tradičných špecifických výrobkoch.

Bola nadviazaná veľmi zaujímavá spolupráca s univerzitami v Bydgoszczi (Pl), Zagrebe (K), v Prahe a v Českých Budjovicach (ČR), ktorej cieľom je konfrontovať využiteľnosť primitívnych ošípaných, porovnať využitie a využiteľnosť primitívnych plemien a dohodnúť ďalšiu spoluprácu pri testovaní a finalizovaní primitívnych plemien v jednotlivých štátoch.

To bude predmetom diskusie na medzinárodnom workshope, súčasťou ktorého bude aj degustácia mäsových výrobkov z jednotlivých účastníckych štátov. Okrem problematiky mäsa sa bude na workshope prezentovať aj problematika včelárstva a využitia včelích produktov na Slovensku a v Chorvátsku. Rokovanie bude doplnené aj degustáciou včelárskych produktov.

Želáme všetkým účastníkom medzinárodného workshopu zaujímavé rokovania a príjemný pobyt na Slovensku.

organizátori

Názov publikácie: Využitie primitívnych plemien ošípaných pre výrobu regionálnych mäsových výrobkov.

Zostavili: prof. Ing. Ondrej Debrecéni, CSc., Ing. Ondřej Bučko, PhD.

Autori: kolektív

Náklad: 50 ks

Počet strán: 31

Vydavateľ: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Vydanie: prvé

Tlač: Vydavateľstvo SPU v Nitre

Rukopis neprešiel redakčnou úpravou vo Vydavateľstve SPU.

ISBN 978-80-552-1833-5