

SZKOLENIE. Tradycyjne przetwórstwo mięsa na poziomie gospodarstwa, a możliwości wdrożenia nowych technik i technologii

Mięso tradycyjnie

Tradycyjne przetwórstwo mięsa na poziomie gospodarstwa a możliwości wdrożenia nowych technik i technologii, to temat dwudniowego szkolenia połączonego z warsztatami, zorganizowanego w dniach 16-17 października. Program obejmował dwa bloki tematyczne, a uczestnicy mieli możliwość zdobycia wiedzy na temat znaczenia lokalnych ras w produkcji regionalnej żywności i metod wytwarzania takich produktów.

Wykłady prowadzili naukowcy z Instytutu Zootechniki w Baliarach i Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. W drugim dniu odbyły się warsztaty prowadzone przez doświadczoną wytwórcę, właściciela Wytwórni Wędlin Naturalnych „Pod bukami” Piora Czajkowskiego.

W dobie powszechnej globalizacji, gdy o produkcji zwierzęcej decyduje ograniczona liczba ras, coraz większego znaczenia nabierają rasy lokalne. Rasy te, pomimo niższej produktywności, mają swoją niszę w produkcji żywności lokalnej. Występując na danym terenie przez dziesiątki, a czasem i setki lat, dostosowały się do warunków środowiskowych. Są odporne na choroby, długowieczne, a pozyskiwane od nich produkty są lepszej jakości. Stąd bierze się ich przydatność do produkcji wyrobów regionalnych, a w szerszym kontekście, do zachowania bioróżnorodności.

W Polsce utrzymujemy trzy rasy zachowawcze:

■ Świnia złotnicka (biała i pstra)

Jako jedna z nielicznych prymitywnych ras świń, utrzymywanych w Polsce i Europie, zachowała cha-

rakter świni mięsno-słoninowej wolno rosnącej. Świnie tej rasy charakteryzują się dobrą mięsnością i wysoką jakością mięsa. Są plenne i odporne na niekorzystne warunki środowiskowe. Wyhodowano dwie odrębne rasy – złotnicką białą i złotnicką pstrą, które odznaczają się wysoką wydajnością mięsną, dobrą jakością mięsa oraz dobrymi wskaźnikami hodowlanymi.

■ Świnia puławska

To krzyżówka lokalnej prymitywnej świni z angielską rasą tłuszczowo-mięsną o spolszczonej nazwie „berkszyr”. Świnia puławska jest rasą typu mięsnego, szybko rosnącą. Ma zdolność dużego odkładania tłuszczu międzymięśniowego, co sprawia, że jej mięso jest doskonałej jakości.

Ominąć przetwórcę i hurtownika

W kontekście nowych możliwości dla gospodarstw rolnych, związanych ze zmianą przepisów, ułatwiających podjęcie przetwórstwa na poziomie gospodarstwa, rośnie zainteresowanie rolników tą formą dodatkowej działalności. Przetwórstwo w gospodarstwie jest postrzegane, jako sposób poprawy sytuacji ekonomicznej, dzięki zwiększeniu wartości dodanej wytwarzanych w gospodarstwie produktów. Odchodzenie od sprzedaży anonimowych surowców rolniczych na rzecz sprzedaży wysokojakościowych, markowych produktów spożywczych, jest także związane również ze wzrostem popytu na przetworzone produkty rolne, pochodzące bezpośrednio z gospodarstw.

Przetwarzanie mięsa jest jednym z podstawowych

kierunków, o jakich myślą rolnicy. Tym bardziej, że ta działalność pozwala zatrzymać producentowi marżę przetwórcy i hurtownika, która łącznie może stanowić nawet do 90% w przypadku najwyżej przetworzonych produktów.

Od doboru ras do peklowania

Produkcja w oparciu o rasy lokalne, tradycyjne receptury i metody przetwarzania, wymaga wiedzy i doświadczenia. Znajomość wymagań sanitarnych i obowiązujących przepisów prawnych umożliwia właściwe prowadzenie działalności. Tym bardziej, że zarówno w chowie zwierząt, jak i przetwórstwie pojawiają się nowe możliwości pozwalające na zastosowanie innowacyjnych metod, przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnego charakteru produktów. Dotyczy to każdego etapu, począwszy od doboru ras, systemów żywienia i utrzymania zwierząt, po procesy przetwórcze z peklowaniem i wędzeniem na czele.

Realizowana operacja miała na celu zainicjowanie innowacyjnego podejścia do prowadzenia małego gospodarstwa rolnego, w oparciu o dywersyfikację działań i zmianę roli rolnika, z dostawcy surowców na dostarczyciela przetworzonych produktów



Uczestnicy szkolenia mieli możliwość zdobycia wiedzy na temat znaczenia lokalnych ras w produkcji regionalnej żywności i metod wytwarzania takich produktów.

wysokiej jakości. Podczas szkolenia pokazano nowoczesne podejście do tradycyjnych procesów przetwórczych, uwzględniające najnowsze badania i zalecenia nauki, w kwestiach ograniczenia WWA (wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych) podczas wędzenia, poprawnego peklowania ograniczającego zawartość azotanów i azotynów, a także alternatywnych metod konserwowania i wydłużania trwałości wędlin.

Peklowanie

Jest podstawowym zabiegiem technologicznym, kształtującym barwę i jej stabilność w procesie produkcji przetworów mięsnych. Polega ono na poddaniu mięsa działaniu substancji peklujących, czyli azotanów (V) lub azotanów (III). Obecnie używa się soli peklującej (inaczej: peklosoli), stanowiącej mieszaninę soli kuchennej i azotynu (III) sodu w stosunku wagowym 99,4 – 99,6% do 0,6 – 0,4%. Ze względu na szkodliwy wpływ saletry na zdrowie człowieka, unormowano zasady zawartości procentowej tego składnika w mięsie. I tak, dopuszcza się jej stosowanie przy peklowaniu w takiej ilości, aby zawartość nie przekroczyła 0,2%, czyli 0,2 kg saletry w 100 kg mięsa. Dozowanie składników używanych do przyrządzania mieszanek i solanek peklujących musi być dokonywane wagowo. Niedopuszczalne jest dawkowanie objętościowe, szczególnie soli kuchennej, której różne gatunki mają różną masę właściwą.

Zamiast azotynu sodu i potasu

Zagadnieniem budzącym coraz większe zainteresowanie naukowców jest problem ewentualnych substytutów azotynu sodu i/lub potasu. To sposób na uniknięcie potencjalnych zagrożeń stwarzanych przez stosowanie wspomnianych substancji chemicznych, jako dodatków do żywności. Jak dotąd nie znaleziono związku, który w pełni mógłby zastąpić wielofunkcyjną rolę azotynu w procesie peklowania mięsa. Prowadzone są badania nad możliwością uzyskania pożądanej sensorycznie barwy produktów mięsnych przy wyko-

rzystaniu obecności azotanów i azotynów w innych składnikach, używanych w procesie produkcyjnym, występujących w nich z natury.

Sól i sok z selera

Do potencjalnych składników produktów mięsnych zawierających azotyny i/lub azotany, należą m.in. sól morską, niektóre przyprawy, sok z selera i jego koncentraty. Inne badania prowadzone są np. w kierunku wykorzystania serwatki mlecznej w technologii produkcji wyrobów mięsnych surowo dojrzewających bez dodatku związków azotowych lub przygotowania technologii produkcji wyrobów ze zwiększonym udziałem ekologicznych surowców i nasion roślin ekologicznych jako substancji hamujących procesy utleniania.

Tradycyjne wędzenie

To proces obejmujący osuszanie, wędzenie dymem zimnym, ciepłym, gorącym oraz wędzenie z pieczeniem. Prowadzony jest w tradycyjnych wędzarniach komorowych, w których źródłem dymu i ciepła jest spalanie kawałków twardego drewna z drzew liściastych o odpowiedniej wilgotności, w ogniu w palenisku umieszczonym w obrębie komory lub w pewnym oddaleniu.

W rozwoju technologii wędzenia ważna stała się troska o jakość zdrowotną produktów, szczególnie pod kątem obniżenia zawartości (WWA). Dlatego obecnie dużo uwagi poświęca się doborowi i przygotowaniu materiału drzewnego do wędzenia oraz



W rozwoju technologii wędzenia ważną stała się troska o jakość zdrowotną produktów. Fot. DODR

aparaturze wędzarniczej. Kontrolując proces wędzenia oraz ulepszając technologię spalania drewna i konstrukcję aparatury można zdecydowanie obniżyć zawartość WWA.

Zrealizowana operacja wpisuje się w ideę Priorytetu 1 PROW na lata 2014-2020 „Ułatwianie transferu wiedzy i innowacji w rolnictwie, leśnictwie i na obszarach wiejskich”, realizuje też cele KSOW na lata 2014-2020 polegające na wspieraniu innowacji w rolnictwie, produkcji żywności, leśnictwie i na obszarach wiejskich oraz aktywizacji mieszkańców wsi na rzecz podejmowania inicjatyw w zakresie rozwoju obszarów wiejskich, w tym kreowania miejsc pracy na terenach wiejskich.

W ramach realizacji operacji wydano ulotkę „Tradycyjne przetwórstwo mięsa na poziomie gospodarstwa a nowatorskie rozwiązania techniczne i technologiczne”, której druk i kolportaż pozwoli rozpropagować poruszane tematy wśród szerszego grona zainteresowanych rolników.

Grażyna Norbert DODR



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Institucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projekt opracowany przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu, współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.