

Razlike v kakovosti mesa in maščobe pri krškopoljskem prašiču rejenem v konvencionalnem ali ekološkem sistemu.

Bojana Savić, Martin Škrlep, Klavdija Poklukar, Nina Batorek Lukač, Marjeta Čandek-Potokar

Kmetijski inštitut Slovenije, Hacquetova 17, 1000 Ljubljana

Krškopoljskega prašiča vzrejajo v zelo raznolikih pogojih reje, pogosto se pasma redi na ekoloških kmetijah. Znotraj obeh načinov reje pa obstaja velika raznolikost povezana z razmerami na posamezni kmetiji. Med ključnimi razlikami pa naj izpostavimo, da ekološki način temelji na ekološko pridelani krmi, zahtevam glede prostora in izpusta ter prepovedi uporabe določenih substanc, npr. sintetičnih aminokislin. Namen pričujoče raziskave je bil primerjati razlike med načinoma reje, vključujoč vso raznolikost v rejah in skozi daljše obdobje, na kakovost mesa in maščobe. Podatki, ki smo jih zbirali od leta 2015 pa do danes vključujejo kastrate krškopoljske pasme vzrejene na konvencionalen (n=108) ali ekološki (n=136) način. Krškopoljski prašiči vzrejeni v ekološkem sistemu so bili ob zakolu v povprečju starejši in težji kot tisti iz konvencionalnih rej (355 oz. 299 dni; 162 oz. 151 kg) ter imeli debelejšo hrbtno slanino (v višini zadnjega rebra in na področju vihra) ter večjo površino dolge hrbtne mišice. Ugotovili smo tudi razlike v kakovosti in sestavi mesa (dolga hrbtna mišica). In sicer je bil značilen vpliv na barvo in mehko (ocenjeno kot strižno trdnost). Prašiči iz ekološke reje so imeli bolj intenzivno, bolj rdečo ter manj rumeno barvo mesa, njihovo meso pa je bilo mehkejše kot pri konvencionalno vzrejenih prašičih. Ekološki sistem reje je bil povezan z nižjo vsebnostjo nasičenih in višjo vsebnostjo enkrat in večkrat nenasičenih maščobnih kislin, ter nižjim razmerjem n6/n3 v hrbtni slanini. Mišičnina ekološko vzrejenih prašičev je vsebovala manj vitamina E in več magnezija. Naša raziskava je pokazala, da ekološko vzrejeni krškopoljski prašiči nalagajo več maščobe, ter imajo drugačno sestavo maščobnih kislin. Čeprav so bili ekološki prašiči ob zakolu starejši in težji, pa niso imeli več intramuskularne maščobe in hkrati je bilo njihovo meso mehkejše. Kljub večji zamaščenosti, je imela maščoba ekološko vzrejenih prašičev več nenasičenih maščobnih kislin, kar bi lahko pojasnili z razliko v krmnem obroku, ki pa ga nismo spremljali.

Financiranje: Avtorji se za financiranje zahvaljujejo Javni agenciji za znanstvenoraziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije in Ministrstvu za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano (preko programa P4-0133 in projektov L7-4568 in V4-2201) .

Ključne besede: krškopoljski prašič, sistemi reje, lastnosti trupa, kakovost mesa, maščobno kislinska sestava



Slika: Prašiči v ekološki prosti ter notranji konvencionalni reji.