



Pilotni projekt

PITANJE KLAVNIH PRVESNIC LISASTE PASME NA VIŠJO KAKOVOST MESA IN ZORENJE LE TEGA

Povzetek vsebine projekta:

V Sloveniji 60% kmetijskih površin zajema trajno travinje, na katerem pridelamo velike količine visokokakovostne krme, ki je ključna za prirejo goveda. Govedo kot prežvekovalac učinkovito izkorišča rastline z visoko vsebnostjo surove vlaknine. Reja goveje živine za mleko in meso prispeva k ekonomski stabilnosti, ohranjanju kulturne krajine, okolju prijaznemu kmetovanju ter pridelavi varnih in visokokakovostnih beljakovin živalskega izvora.

Uveljavljene tehnologije pitanja mladega goveda so primerne za specializirane kmetije (pitališča) z večjimi njivskimi površinami, posejanimi s koruzo. Tehnologija pitanja klavnih prvesnic lisaste pasme pa ni uveljavljena oziroma še ni preizkušena, uporabna pa bi bila predvsem za kmetije, ki redijo molznice lisaste pasme in po prvi telitvi izločajo mlade krave, ki niso namenjene za remont. Ob zakolu je plačilo za tako prvesnico enako kot plačilo za izločeno kravo po več telitvah. V primeru, da pa neodbrano žival pitamo na višjo kakovost mesa in uspemo to meso tržiti po višji ceni kupcem, ki višjo kakovost priznajo, pa je ekonomika prireje takega mesa upravičena. Od prvesnice smo tako dobili kakovostno tele za pitanje in meso višje kakovosti, primerno za zorenje.

Za kombinirano pasmo goveda – lisasto smo se odločili, ker je v našem okolju najbolj razširjena in ker je nasploh meso pitanih živali te pasme mehko, okusno in sočno. Gre za pasmo, ki je odporna, prilagojena našim razmeram, rejec ima od nje dvojno korist: solidno oziroma odvisno od tipa celo vrhunsko prirejo mleka z odlično vsebnostjo beljakovin in maščob, na drugi strani pa dobimo izredno kakovostna in rastna teleta, primerna za pitanje.

V pilotni projekt je vključenih 8 partnerjev iz dveh slovenskih regij.



Slika 1: Govedo lisaste pasme na paši



Krmljenje na višjo kakovost mesa

Dnevni obrok za obe živali v poskusu smo sestavili na podlagi pridobljenih rezultatov kemijskih analiz za krmo, ki je bila na razpolago na kmetijah, in zahtev za planirane priraste. V obroku smo zagotovili ustrezno količino zaužitih surovih beljakovin in povišan vnos metabolne energije. Na prvi kmetiji Kuzma iz Prekmurja je bil voluminozni obrok sestavljen iz koruzne in travne silaže, dopolnjen z repičnimi tropinami in zrnjem žit. Na drugi partnerski kmetiji Alegro iz Podčetrka, ki kmetuje ekološko, pa je bil obrok sestavljen iz ekološko pridelanega sena, dokupljene eko dopolnilne krmne mešanice in ekološkega koruznega zrnja. Pitanje po odstavitvi teleta je trajalo 122 oz. 116 dni. V tem času so se hranila iz hrane pretvarjala predvsem v telesne maščobe, le te pa so se nalagale okoli in med mišična vlakna.



Slika 2: Meso klasično pitane mladega goveda (v zgornjem delu slike) in marmorirano meso pitovne klavne prvesnice (spodnja polovica slike)



Slika 3: Zarebrnica pitovne klavne prvesnice



Suho zorenje mesa

Pri suhem zorenju večje kose govejega trupa suho zorimo v posebnih hladilnih komorah. V našem projektu smo goveji hrbet, pljučni file in vrat 48 oziroma 52 dni v zorilni komori zorili pri temperaturi 1 – 2 °C in 80 % vlagi. V tem času je v mišičnih vlaknih potekala encimska pretvorba mišičnih vlaken in vezivnega tkiva, meso se je zmeščalo, zaradi izhlapevanja vode je izgubilo nekaj teže, maščobe na površini so oksidirale, površina pa se je zasušila in potemnela. Zasušeno površino smo pred uporabo z velikih kosov odrezali, skupna izguba mase je bila, odvisno od kosa, med 25 in 30%. Tako delno fermentirano mehko meso je bilo bolj mehko, pridobilo je specifičen prijeten »zorjen« okus, pri pripravi se voda ni izcejala. K izjemnemu okusu pa je seveda svoje doprinesla večja vsebnost maščobe v mesu.

Rezultati projekta:

Na kmetijskih gospodarstvih smo izvedli praktične poizkuse, ki so zajemali: prirajo klavnih prvesnic, pridelavo travniške in njivske voluminozne krme, pridelavo metuljnice grško seno kot dodatek prehrani, zorenje mesa v zorilnici. Na dveh kmetijah smo izbrali dve prvesnici, ki sta imeli velik telesni okvir, sta bili v kombiniranem tipu, njun genetski potencial pa je bil nekoliko slabši in nista bili namenjeni za obnovo črede.

Na zarebernicah z ledvenega dela hrbtna so bile opravljene meritve vzorca mesa, s katerimi smo potrdili višjo zamaščenost trupa, večjo marmoriranost (vizualna ocena) in večjo vsebnost intramuskularne maščobe v primerjavi s klasično vzrejenim mladim pitanim govedom te pasme. Dnevni prirasti v času pitanja so znašali 1,35 kg oz. 1,18 kg, kar je bilo več od pričakovanega. Pridobljene izkušnje so osnova za pripravo tehnologije za rejo klavnih prvesnic lisaste pasme ter prenos tega znanja na druge kmetije, kmetijske svetovalce ter druge zainteresirane ciljne skupine. Zorjeno meso je bilo predstavljeno partnerjem projekta, končnim potrošnikom na sejmu Agra 2024, kmetijskim svetovalcem, dijakom in gostinskim obratom. V našem pilotnem projektu smo želeli pokazati, da meso pitane klavne prvesnice ponuja višjo kakovost v primerjavi z mesom klasično pitanih drugih kategorij lisastega goveda, sveže in suho zorjeno meso te kategorije živali pa lahko enakovredno postavimo ob bok mesu mesnih pasem. Bolj marmorirano, bolj mastno suho zorjeno meso pitane klavne prvesnice lisaste pasme bi lahko prepričalo zahtevnejše kupce, ki bodo prepoznali odličen okus tega mesa in bodo zanj pripravljene tudi več odšteti.



Slika 4: Predstavitev višje kakovosti mesa pitovne klavne prvesnice