

## Jakie są zasady oceny poubojowej trzody chlewnej?

**Autor:** prof. dr hab. inż. Damian Knecht

**Data:** 13 czerwca 2019

**Jednym z podstawowych celów produkcji świń jest sprzedaż tuczników z zyskiem. Obecnie skupowane są one według dwóch podstawowych metod. Pierwsza według masy ciała, a druga masy tuszy i mięsności.**

Pierwsza metoda dotyczy zwłaszcza mniejszych zakładów ubojowych lub skupujących pośredników. Opieranie sprzedaży wyłącznie na masie ciała tuczników jest obarczone błędem – **nie można precyzyjnie określić jego jakości**. Dla zakładów ubojowych bardzo ważny jest natomiast poziom otłuszczenia i umięśnienia tuszy ponieważ pozwala na przeznaczenie surowca do określonego celu. Taką pośrednią możliwość daje zatem prowadzenie przez nich skupu na mięsność i masę tuszy.



Dla zakładów ubojowych ważny jest poziom otłuszczenia i umięśnienia tuszy

fot. Damian Knecht

## Skup tuczników a masa wbc

Trudno jest w pełni zestawić poziom dodatków i potrażeń ponieważ każdy zakład ubojowy stosuje nieco odmienne skale zarówno dla mięsności, jak i masy wbc. Jednoznacznie można jednak stwierdzić, że najbardziej opłacalne jest utrzymywanie tuczników do osiągnięcia ok. 75-100 kg masy wbc i mięsności powyżej 56%. Optymalną masę wbc, w zależności oczywiście od wydajności poubojowej, osiąga się podczas sprzedaży tuczników o masie ciała 90-125 kg. Obecne tendencje zakładów mięsnych to zwiększanie masy ubijanych tuczników. Producenci chętniej sprzedawaliby tuczniaki lżejsze, ponieważ krótszy jest czas tuczu i łatwiej uzyskać wyższą poubojową mięsność.

## Jakie są metody oceny poubojowej świń

Bardzo przydatne jest poznanie dokładnych zasad skupu tuczników za masę tuszy i mięsność, która w Polsce jest obligatoryjna dla większości dużych zakładów ubojowych (powyżej 200 tuczników ubijanych tygodniowo średniorocznie). Niektóre mniejsze zakłady ubojowe dobrowolnie wprowadzają również tę metodę.

Szacowana zawartość mięsa w tuszy stanowi podstawę klasyfikacji tusz wieprzowych w celach handlowych w Unii Europejskiej oraz stanowi podstawę rozliczeń dostawców za surowiec rzeźny.

W Polsce klasyfikacji tusz wieprzowych w zakładach ubojowych można dokonywać za pomocą 1 metody ręcznej ZP i 7 przyrządów (choirometrów), w tym 4 ręcznych oraz 3 automatycznych. **Większość przyrządów dokonujących szacowania mięsności tuszy opiera się na pomiarach schabu i grubości słoniny wokół niego.** W związku z tym ważne jest, aby powierzchnia schabu, w tym zwłaszcza jego przekrój poprzeczny, była możliwie jak największa.



Większość przyrządów do szacowania mięsności tuszy opiera się na pomiarach schabu i grubości słoniny wokół niego

## Czym mierzy się umięśnienie tuczników

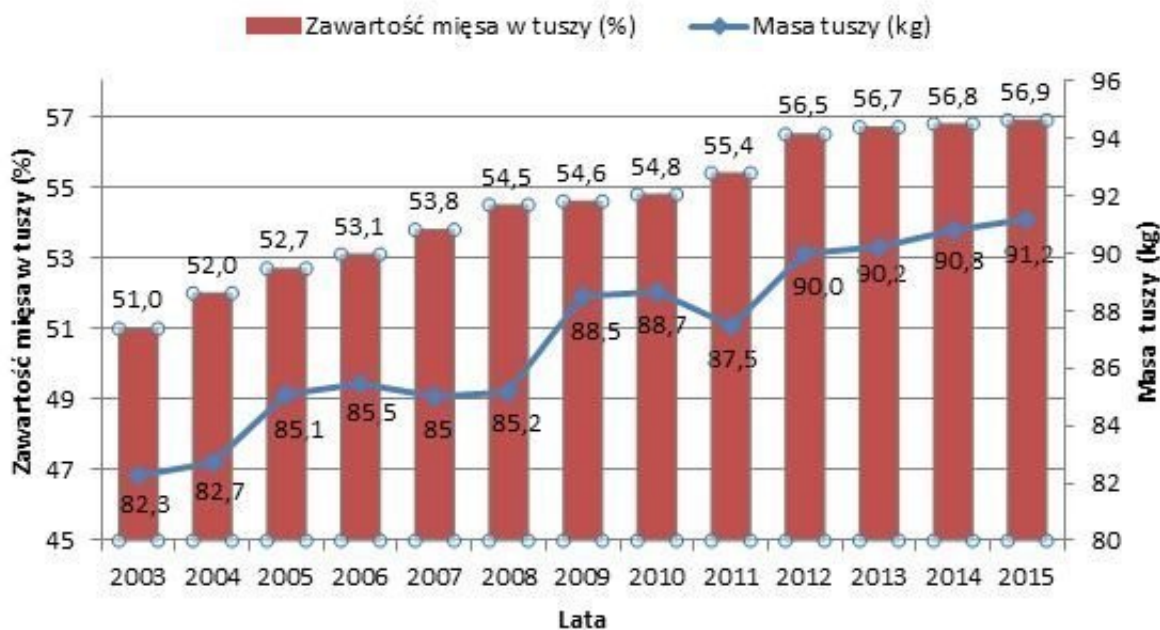
Dla oceny umięśnienia w urządzenia automatycznych, takich jak: AutoFom, AutoFom III, CBS Image Meater uwzględniana jest natomiast cała tusza. Precyzyjność tych urządzeń umożliwia zakładom ubojowym pełną ocenę tuszy łącznie z wszystkimi wartościowymi wyrębami. Aparat UltraFOM 300 dokonuje jednorazowo 4 pomiarów w dwóch miejscach dla oszacowania mięsności. **Dwa z tych pomiarów dotyczą schabu, a dwa grubości słoniny wokół niego.** W związku z tym uwzględniają one wygląd schabu już w dwóch miejscach, co wymaga dobrego rozbudowania mięśnia najdłuższego grzbietu u tuczników na większej przestrzeni. Pozostałe choirometry szacują zawartość mięsa w całej tuszy na podstawie tylko jednego miejsca pomiaru na schabie. Wystarczy dobrze rozbudowany schab u tuczników, aby szacowana zawartość mięsa była jak najwyższa.

## Co to jest metoda ZP

Wyjątek spośród wszystkich metod szacowania zawartości mięsa w tuszy stanowi metoda ZP. To jedyna metoda, która nie opiera się na schabie tylko na szynce. Ze względu na swoją prostotę i wydajność – maksymalnie 40 sztuk na godzinę – bardzo często używana jest w małych zakładach ubojowych. Każdy producent tuczników chcąc uzyskać jak najlepszy wynik mięsności w skupie stojącym tą metodą oceny, musi zwracać szczególną uwagę na rozbudowanie tylnej części zwierzęcia.

## Od czego zależy wartość handlowa tuszy wieprzowej

Krajowy przemysł mięsny wymaga surowca, który sprosta wysokim wymaganiom jakościowym i przetwórczym, z wysokim udziałem mięsa w tuszy i możliwościami uboju przy wyższej masie ciała. Wartość handlowa tuszy wieprzowej zależy od: **wydajności poubojowej, składu tuszy, jakości mięsa i udziału odpadów rzeźnych.** Na wykresie przedstawiono zmieniające się na przestrzeni ostatnich lat poziomy mięsności i masy tusz ubijanych tuczników.



Zmiany zawartości mięsa w tuszy (%) i masy tuszy (kg) w Polsce w latach 2003-2015 (Blicharski i Hammermeister, 2013; ZSRIR, 2015)

## Wydajność poubojowa – jak obliczyć?

Wysoka świadomość producentów tuczników i chęć poprawy parametrów sprzedaży zmusza ich do wnikliwej analizy otrzymywanych w zakładach ubojowych wydruków klasyfikacyjnych stanowiących podstawę rozliczenia. Otrzymany wydruk stanowi najczęściej tylko wynik masy tuszy i wartości mięsności. Warto jednak poznać dokładne zasady klasyfikacji, aby móc spróbować osiągnąć jeszcze bardziej wymierne zyski ze sprzedaży. Bardzo ważnym parametrem w przypadku sprzedaży na mięsność tuczników jest wydajność poubojowa, **jest istotna dla producentów trzody chlewnej ponieważ określa, jaką masę tuszy (składowa ostatecznej ceny za kilogram) można otrzymać z ubijanego tuczniaka**. Wydajność poubojowa obliczana jest za pomocą następującego wzoru:

$$\text{Wydajność poubojowa (\%)} = (\text{masa tuszy} / \text{masa tuczniaka}) \times 100\%$$

Wydajność poubojowa w polskiej populacji masowej ubijanych tuczników wynosi 77-82%. Wskaźnik ten został wprowadzony z uwagi na zapotrzebowanie zakładów mięsnych. Zakłady mięsne minimalizując koszty skupu postanowiły uwzględnić wyłącznie surowiec, który zostanie przetworzony.

## Co wchodzi w skład tuszy

Tusza oznacza ciało ubitej świni po wykrwawieniu i wytrzewieniu, całe lub podzielone wzdłuż linii środkowej, a także pozbawione języka, szczeciny, racic, narządów płciowych, tłuszczu okołonerkowego, nerek i przepony. W związku z tym mięso i tłuszcz stanowią jej najważniejsze składniki. Dopiero od masy tak przygotowanej tuszy na linii ubojowej określa się do 45 min po uboju masę tuszy, która jest uwzględniana w raporcie sprzedaży. Stanowi ona również podstawę do obliczania należności za dostarczone tuczniki.

**Dowiedz się więcej z kolejnego artykułu:**

[Co wpływa na wydajność poubojową świń?](#)