

Jaka będzie przyszłość oceny poubojowej i sprzedaży tuczników? Część II

Autor: prof. dr hab. inż. Damian Knecht

Data: 13 lipca 2019

Sprzedaż tuczników na mięsność niedługo może być zastąpiona innymi formami skupu.

Widać to we prowadzonej polityce dużych zakładów mięsnych i coraz większym udziale tuczu kontraktowego. Już w niektórych krajach UE wprowadzane są systemy rozliczeń **na podstawie wielkości podstawowych wyrębów**.

Sprzedaż tuczników na nowych zasadach

Rozwiązanie takie jest bardzo akceptowane i popierane przez zakłady ubojowe, jest jednak wciąż w fazie wprowadzania i zdobywania akceptacji. Główną barierą spowalniającą ten trend jest to, że automatyczne urządzenia precyzyjnie określające masę wyrębów są wciąż bardzo drogie. Nie znamy niestety innej szybkiej, i najlepiej [manualnej metody oceny masy poszczególnych wyrębów](#) na linii ubojowej. Zakłady ubojowe, które wprowadziły ten system w zależności od zapotrzebowania rynku zbytu i ceny, wartościują poszczególne elementy przypisując im konkretne przeliczniki.

Już w niektórych krajach UE wprowadzane są systemy rozliczeń na podstawie wielkości podstawowych wyrębów.

Cena za tuszę

Dostarczone tuczniki o standardowej dla populacji proporcji poszczególnych elementów otrzymują tzw. cenę za tuszę. Naturalnie, gdy wzrasta masa najważniejszych dla zakładu pozyskiwanych elementów, wzrasta również cena za całą tuszę. Odwrotnie, gdy mamy do czynienia ze spadkiem masy tych elementów, spada cena tuszy. Logiczne wydaje się, że wraz ze wzrostem masy tuszy wzrasta masa poszczególnych elementów. Dlatego, aby eliminować świnie skrajne ze względu na masę ciała, tzn. zbyt ciężkie lub zbyt lekkie, dla poszczególnych elementów określa się dodatkowo przedziały wagowe, po przekroczeniu których cena ostateczna maleje. Sposób ten wydaje się jeszcze bardziej skomplikowany. Choć jak pokazuje praktyka jest szybki i z powodzeniem stosowany choćby w rzeźniach niemieckich przy współdziałaniu automatycznych urządzeń.

Jakość wieprzowiny

Kolejnym czynnikiem, który coraz częściej pojawia się jako nowy w rozliczeniach producentów za dostarczone tuczniki jest jakość mięsa. Poszczególne rasy czy linie różnią się od siebie budową. Jedne mają większy schab, inne większą szynkę. Różnice te mają konsekwencje cenowe w sprzedaży detalicznej. Badania z wielkopolskich zakładów mięsnych wykazały, że różnica wartości najcenniejszych elementów tuszy o tej samej wadze i mięsności może wynosić kilkadziesiąt złotych.



Czynnikiem, który coraz częściej pojawia się jako nowy w rozliczeniach producentów za dostarczone tuczniki jest jakość mięsa

fot. Fotolia

Ocena jakości mięsa

Jakość mięsa oceniana może być przy pomocy podstawowych pomiarów pH i przewodności elektrycznej na tuszy po uboju oraz po schłodzeniu. W szerszym aspekcie oceniana może być wzrokowo lub aparaturowo barwa, stopień odtuszczenia międzymięśniowego i śródmięśniowego. Są to relatywnie proste i możliwe do przeprowadzenia obserwacje, które dają [obraz jakościowy tuszy](#). Bardziej zaawansowane i trudniejsze do przeprowadzenia są z kolei analizy laboratoryjne, które raczej nawet w najbliższej perspektywie nie będą stosowane.

[Zobacz trzecią część cyklu o przyszłości oceny poubojowej i sprzedaży tuczników.](#)