

## Uwarunkowania jakości wołowiny kulinarnej

**Autor:** dr hab. inż. Maciej Adamski

**Data:** 1 lipca 2019

**Polskie produkty spożywcze cieszą się coraz częściej, nie tylko w Europie, opinią zdrowych, o wysokiej kulturze produkcyjnej, wiele produkowanych w sposób ekologiczny. Doceniane są ich walory odżywcze i smakowe.**



W produkcji wołowiny zajmujemy 6 miejsce (UE)

W produkcji wołowiny zajmujemy 6 miejsce (UE), produkując około 0,68 mln ton rocznie. W ostatnich latach, na świecie kładzie się znaczny nacisk na szersze uwzględnienie molekularnych lub biologicznych składowych jakości mięsa. Zastosowanie genomiki, proteomiki i innych technik, stwarza dziś dla naukowców wiele nowych możliwości. W konsekwencji może się to przełożyć na poprawę jakości konsumowanej wołowiny. Wołowina najwyższej jakości nosi miano kulinarnej. Jest to mięso przygotowane dla konsumenta, do handlu, w postaci nieprzetworzonej. Najczęściej bezpośrednio przydatnej do: pieczenia, smażenia, grillowania, mięsa gulaszowego, mielonego lub na surowo – tatar.

## Wołowina kulinarna

Pod pojęciem wołowiny kulinarnej rozumiemy: mięso, które nie jest przetworzone, o powtarzalnej jakości, pochodzące od czystorasowego bydła mięsnego lub z krzyżowania towarowego, etykietowane (sygnowane), nadające się do spożycia w postaci surowej lub półsurowej, charakteryzujące się krótkim czasem obróbki termicznej przed spożyciem.

### Rodzaje wołowiny

Według Rozporządzenie Rady Wspólnoty Europejskiej Nr 700/2007 z 11 czerwca 2007 r. w zakresie mięsa wołowego możemy rozróżnić:

- Cielęcinę – to mięso pochodzące z uboju cieląt nie starszych niż 8 miesięcy.
- Młodą wołowinę – mięso od zwierząt ubitych między 8-12 miesiącem życia.
- Wołowinę – mięso zwierząt starszych niż 12 miesięcy.



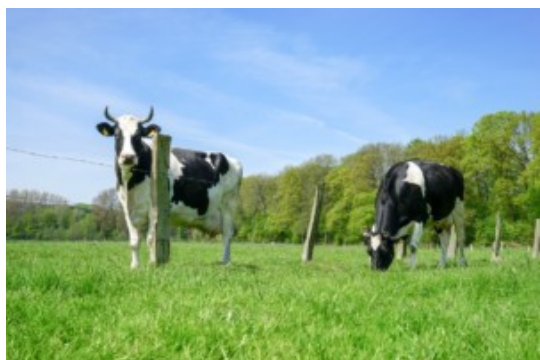
Wiele czynników może działać korzystnie na jakość mięsa. Wiele też może obniżyć jego walory

Jakość mięsa wołowego charakteryzuje się dużą zmiennością cech. Uwarunkowania jakości wołowiny kulinarnej są determinowane przez wiele czynników natury zewnętrznej fazy produkcji, obróbki termicznej (kruchość, soczystość i smakowitość), jak i czynników wewnętrznych. Do tych ostatnich możemy zliczyć dojrzewanie i związki zapachowe.

### Co wpływa na jakość wołowiny?

Uwarunkowania wołowiny kulinarnej na dwóch poziomach produkcji zwierzęcej obejmuje fazy bezpośredniej produkcji i dystrybucji mięsa. Faza produkcji dotyczy wpływu czynników genetycznych, takich jak: rasa, płeć, tempo wzrostu, otłuszczenie i wiek uboju. Wpływ czynników

środowiskowych natomiast obejmuje: system żywienia, utrzymania, obsługa zwierząt. Najefektywniejsze wykorzystanie paszy odnotowujemy w okresie wzrostu mięśni do momentu zakończenia rozwoju zwierzęcia (18-24 m). Z wiekiem w okresie wzrostu masy ciała odnotowujemy osłabienie rozwoju mięśni, a wzrost otluszczenia.



Lipidy zawarte w zielonkach wpływają na jakość wołowiny kulinarnej

Biorąc pod uwagę aspekt zdrowotny spożycia mięsa wołowego, korzystnym może być system żywienia bydła oparty o pastwisko i zielonki. Nadal rośnie zainteresowanie konsumentów wzbogacaniem produktów zwierzęcych grupą kwasów tłuszczowych określanych jako CLA. **Zawarte w zielonkach lipidy zawierają wysoki udział kwasu  $\alpha$ -linolenowego (ALA n-3)**, który może być endogennie desaturowany i wydłużany do długołańcuchowych n-3 kwasów tłuszczowych (n-3 LC-PUFA), np. EPA, DPA lub DHA. Natomiast zawartość lotnych związków zapachowych w mięsie wołowym zmienia się w zależności od żywienia bydła.

**Co jeszcze wpływa na jakość wołowiny kulinarnej?** [Dowiedz się z kolejnej części artykułu.](#)