**Vliv genotypu slovenských a polských prasat na kvalitu masa**

**Effect of pig genotypes from Slovak and Polish breeds on meat quality**

Debrecéni, O., Lípová, P., Bučko, O., Cebulska, A., Kapelánski, V. 2018. Effect of pig genotypes from Slovak and Polish breeds on meat quality. Arch. Anim. Breed., 61, 99 – 107.

**Klíčová slova**: Kvalita vepřového masa, užitkové křížení, mastné kyseliny

**Dostupné z**: https://doi.org/10.5194/aab-61-98-2018

V posledních letech se začínají objevovat specializované prodejny, restaurace, kde nabízí maso pocházející u určitého konkrétního chovu, nebo je určité konkrétní plemenné příslušnosti. Na tato specifika lákají obchodníci své zákazníky – konzumenty. Podnikatelský záměr je založen na odlišnosti od standardně dodávaných jatečných zvířat. Např. v Praze je restaurace zaměřená na prodej vepřového masa z Přeštického černostrakatého plemene. Obdobnou problematiku, tj. kvalitu masa několika rustikálních plemen, případně jejich kříženců se standardně chovanými plemeny prasat řeší autoři v tomto příspěvku. Zaměřili svou pozornost na plemeno Mangalica, křížence Mangalica x Durok, Slovenské bílé ušlechtilé prase a z polských plemen hodnotili Zlotnické strakaté a Pullawské plemeno. U všech plemen autoři hodnotili fyzikální a chemické parametry kvality nejdelšího zádového svalu (kotlety). Všechna plemena prasat a kříženci byli ustájeni v experimentální stáji Slovenské polnohospodářské university v Nitře a krmeny jednotnou krmnou dávkou do dosažení porážkové hmotnosti 100 kg. Poté byla prasata poražena a byl odebrán vzorek svaloviny pro laboratorní analýzy. Autoři prokázali statisticky průkazné rozdíly téměř mezi všemi sledovanými parametry kvality. Výrazně vysoký obsah intramuskulárního tuku a s tím související množství cholesterolu byl u polských plemen a Mangalici v porovnání s Bílým ušlechtilým plemenem. Z pohledu zdravé výživy je třeba upozornit na skutečnost, že rustikální plemena sice byla více protučnělá, nicméně v jejich vnitrosvalovém tuku byl výrazně vyšší podíl nenasycených mastných kyselin a byly zde také příznivější poměry omega 6 a omega 3 mastných kyselin.

Tyto výsledky potvrzují předpoklad nabízet maso z těchto krajově chovaných plemen jako určitou specialitu a zvláštnost, za kterou je možno požadovat vyšší cenu, než za standardní vepřové maso.

Možná je tento abstrakt příliš odborný, ale mým cílem bylo ukázat chovatelům prasat, kteří třeba na své farmě provozují agroturistiku, mají vlastní restauraci, jak byt originální a lákat turisty na domácí speciality.

**Zpracoval**: doc. Ing. Radek Filipčík, Ph.D., Mendelova univerzita v Brně, radek.filipcik@mendelu.cz