**Stabilita ve složení mastných kyselin intramuskulárního tuku býků vykrmovaných na pastvě a ve stáji během 7 dní po porážce**

**Stability of fatty acid composition of intramuscular fat from pasture and grain-fed young bulls during the first 7 d post-mortem**

Horcada, A., Polvillo, O., Gonzáles-Redondo, P., López, A., Tejerina, D., García-Torres, S. 2020. Stability of fatty acid composition of intramuscular fat form pasture and grain-fed young bulls during the first 7 d post-mortem. Arch. Anim. Sci., 63, 45 – 52.

**Klíčová slova**: býci, hovězí maso, mastné kyseliny

**Dostupné z:** <https://doi.org/10.5194/aab-63-45-2020>

Bezpečnost, kvalita a stabilita potravin je neustále předmětem výzkumu a sledování, protože se dotýká každého konzumenta. V případě hovězího masa hrají významnou roli postmortální procesy zrání, které jsou zde specifické tím, že trvají poměrně dlouho. Pokud je hovězí maso v nerozbouraných půlkách jatečných těl, tak zrání trvá 14 dní, někdy i déle. Během zrání dochází k pozitivním změnám ve svalovině, ale naopak v případě tuků může docházet k jejich degradaci (žluknutí). Touto problematikou se zabývali autoři tohoto příspěvku, kdy vyhodnocovali způsob výkrmu býků ve vztahu ke stabilitě mastných kyselin v tukové tkáni. Býci byl rozděleni do tří skupin - výkrm na pastvě, výkrm ve stáji, kde se počítalo na jedno zvíře 8 m2 stájové plochy a krmná dávka byla založena ze 35 % z travní siláže, 25 % ječné slámy a 40 % tvořilo jádro. Třetí skupina býků byla také ve stáji, kde bylo počítáno se 4 m2 plochy na zvíře. Krmení bylo založeno na adlibitním příjmu koncentrátu a ječmenné slámy. Býci byly poráženi v průměrné hmotnosti 517 ± 49 kg. Druhý den po porážce byla jatečná těla rozbourána, vzorky masa byly z části okamžitě vakuově zabaleny a zamraženy, a zbývající část svalu byla ponechána po dobu 6 dní v chladničce při teplotě 4 °C pod polyvinil chloridovým filmem propustným pro kyslík a pak teprve byl z této části vzorek masa vakuově zabalen a zamražen. Autoři prokázali významný vztah stability mastných kyselin ke způsobu výkrmu býků. Nejvyšší stabilita tuků byla v mase býků vykrmovaných na pastvě. Z pastevního porostu získávají zvířata velké množství α-tokoferolu, což je přírodní antioxidant, který brání degradaci tuků a tím toto maso bylo kvalitnější a mohlo být bez negativních změn skladováno delší dobu. Proto je dobré podporovat intenzivní pastevní výkrm býků, kdy získáme kvalitní maso s dobrou stabilitou a údržností.

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