**Faktory ovlivňující kvalitu jatečného těla a masa ovcí**

**Review: Factors affecting sheep carcass and meat quality attributes**

Prache S., Schreurs N., Guillier L. Review: Factors affecting sheep carcass and meat quality attributes. 2021. Animal, In press, srpen 2021.

**Klíčová slova**: plemeno, výživa, jatečně upravené tělo, kvalita masa

**Dostupné z**: https://doi.org/10.1016/j.animal.2021.100330

Autoři vypracovali vědeckou studii, která je zaměřena na vytyčení faktorů, které mají dopad na kvalitu jatečných zvířat, kvalitu jatečně upravených těl a především na kvalitu jehněčího a skopového masa. Autoři jíž v úvodu konstatují, že určit jednotné parametry kvality nelze, protože skopové a jehněčí maso pochází ze široké škály systémů chovu (od venkovního extenzivního způsobu až po vnitřní intenzivní výkrmy v uzavřených stájích). Také je v každém státě odlišná preference porážkového věku (od 4 týdnů do několik let). Autoři v článku hodnotí několik pohledů na kvalitu masa: prodejní kvalita jatečných zvířat, organoleptická, nutriční, technologická kvalita, bezpečnost potraviny a její vzhled. Dle autorů má na prodejní kvalitu vysoce významný vliv plemeno, stáří a pohlaví zvířete. Méně důležitá je porodní hmotnost jehňat, výživa a kastrace. Organoleptické vlastnosti a nutriční kvalita masa je nevíce ovlivněna stářím a výživou poraženého jedince a jatečnou partií. Dále organoleptické vlastnosti vysoce významně ovlivňuje provedení kastrace, stres zvířat, v rámci jatečného zpracování má veliký vliv mražení masa, elektrická stimulace urychlující zrání masa a jeho zkřehčení. Hodně důležitá je také doba skladování a způsob balení. Technologická kvalita masa je dle autorů významně ovlivněna pouze výživou zvířete, balením a skladování masa. Zdravotní bezpečnost je negativně ovlivněna věkem poražených zvířat, částečně výživou, větší vliv má jatečné opracování, balení a skladování masa. Vzhled masa je nejvíce ovlivněn stresem, dále souvisí s kastrací, výživou, plemenem a stářím poraženého zvířete.

Dle mého názoru se jedná o vynikající článek, který sumarizuje vědecké poznatky ve vztahu ke kvalitě jatečného zvířete, jatečně upraveného těla a kvalitě masa. Každý chovatel ovcí má tak možnost získat přehled, které faktory jsou pro jeho finální produkt ty nejdůležitější.

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