**Má plemeno skotu vliv na senzorickou kvalitu hovězího masa?**

**Has breed any effect on beef sensory quality?**

Conanec, A., Campo, M., Richardson, I., Ertbjerg, P., Failla, S., Panea, B., Chavent, M., Saracco, J., Williams, J.L., Ellies-Oury, M-P., Hocquette, J-F. 2021. Has breed any effect on beef sensory quality? Livestock Science 250, 104548.

**Klíčová slova:** hovězí maso, plemeno, senzorická analýza, kvalita masa

Plemena skotu chovaná v Evropě se vyznačují značnou fenotypovou a genetickou rozmanitostí. Výrazně se liší v masné užitkovosti charakterizované zmasilostí a protučnělostí jatečných těl. Vliv plemenné příslušnosti na senzorickou kvalitu masa však stále není zcela jasný. Proto byly porovnány organoleptické vlastnosti masa 436 mladých býků 15 evropských plemen. Zvířata byla vykrmena v 5 experimentálních zařízeních ve Francii (limousin a charolais), Velké Británii (jersey, south devon, hereford, aberdeen angus a galloway), Španělsku (casina, avileña negra iberica, pirenaica a asturiana do los valles), Itálii (piemontese a marchgiana) a v Dánsku (holštýn, dánské červené a simentál). Způsob výkrmu byl ve všech výkrmnách velmi podobný. Býci byli poraženi po dosažení 75 % živé hmotnosti v dospělosti po dosažení věku v rozmezí od 398 do 511 dnů. Maso z *longissimus thoracis* bylo po 10 dnech zrání podrobeno senzorické analýze. Dva desetičlenné profesionální senzorické panely (jeden ve Velké Británii a jeden ve Španělsku) hodnotily intenzitu 4 senzorických vlastností: křehkost, šťavnatost, chuť hovězího masa, a nežádoucí chutě.

Výsledky rozřadily plemena do 5 skupin. Plemena aberdeen angus, highland a jersey byla charakterizována vysokou intenzitou hovězí chuti a šťavnatosti, což zřejmě souviselo s vysokým podílem intramuskulárního tuku. Ve druhé skupině s nejvíce tuhým a suchým masem byla zastoupena plemena s kombinovanou užitkovostí (simentál) a rustikální (casina a marchigiana). Nižší křehkost masa u plemene simentál byla potvrzena i v řadě jiných prací. Dojená plemena (holštýn a dánské červené) tvořila třetí skupinu charakterizovanou průměrnou šťavnatostí a křehkostí masa. Plemena s dvojitým osvalením (asturiana de los valles a piemontese) a rychle rostoucí plemena (pirenaica a avileña negra iberica) měla křehké a šťavnaté maso, což mohlo mít souvislost s nižším podílem celkového a nerozpustného kolagenu ve svalovině. Specializovaná francouzská plemena limousin a charolais obdržela podobná hodnocení a nejnižší skóre intenzity hovězí chuti, zřejmě v důsledku velmi nízkého podílu intramuskulárního tuku. Jako hlavní příčiny rozdílů v senzorické kvalitě hovězího masa jsou uváděny odlišný podíl intramuskulárního tuku, zastoupení celkového a rozpustného kolagenu ve svalovině a rovněž podíly jednotlivých typů svalových vláken. Celkově však byly rozdíly v senzorické kvalitě masa jednotlivých plemen poměrně malé, což mohl být důsledek vysoké variability uvnitř plemenných skupin anebo subjektivní povahy senzorického hodnocení prostřednictvím hodnotitelských panelů. Z jiných prací rovněž vyplývá, že při delší době zrání masa, např. 21 dnů, se rozdíly v senzorické kvalitě mezi plemeny výrazně snižují. Rozdíly v senzorické kvalitě masa plemen skotu jsou jedním z faktorů, podle kterých se spotřebitel rozhoduje při nákupu hovězího masa. Tyto rozdíly jsou však obtížně hodnotitelné, protože výkrm jednotlivých plemen bývá obvykle realizován ve zcela odlišných podmínkách souvisejících s dostupnými zdroji krmiva, místními tradicemi a zvyklostmi. Experimentů v obdobných podmínkách výkrmu, tak jako v této studii, bylo dosud realizováno jen velmi málo.

**Zpracoval:** Ing. Luděk Bartoň, Ph.D., VÚŽV Uhříněves, barton.ludek@vuzv.cz.