**Kvalita masa jehňat krmených dietou s různou úrovní chitosanu. Část II.**

**Qualitative profile of meat from lambs fed diets with different levels of chitosan. Part II**

Pereira, FM, Magalhaes, TS, de Freitas Júnior, JE, Santos, SA, Pinto, LFB, Pina, DS, Mourao, GB, Pires, AJV, Calixto Júnior, FJ, de C. Mesquita, BMA, Alba, HDR, de Carvalho, GGP. 2022. Qualitative profile of meat from lambs fed diets with different levels of

chitosan. Part II. Livestock Science. 262. 104975.

**Klíčová slova**: jehněčí maso, alternativní krmiva, mastné kyseliny

**Dostupné z**: https://doi.org/10.1016/j.livsci.2022.104975

Chitosan patří mezi nestravitelnou vlákninu, které má nulovou kalorickou hodnotu. V humánní sféře je využíván jako doplněk stravy, kdy se využívá jeho schopnosti poutat v potravě tuky, zamezit jejich vstřebávání v trávicím traktu a tím podporovat hubnutí. Jeho přídavek do krmné dávky přežvýkavců má potenciál ovlivňovat fermentační proces v bachoru, potažmo profil těkavých mastných kyselin, které bachorové mikroorganismy produkují a v těle jedince jsou základní složkou pro tvorbu tuků.

Autoři tohoto příspěvku hodnotili jatečnou hodnotu jehňat, krmených směsnou krmnou dávkou (luční seno a jadrné krmivo), do kterého přimíchávali 0, 136, 272 mg chitosanu na kg tělesné hmotnosti zvířat. Experiment trval 90 dní, poté byla jehňata poražena, z jatečných trupů byl získán nejdelší zádový sval a ten byl podroben laboratorním analýzám. Autoři neprokázali vliv přídavku chitosanu na růst jatečných jehňat, na barvu masa, obsah bílkovin, intramuskulárního tuku a kolagenu. Naopak poukazují na signifikantní vliv přídavku chitosanu už v dávce 136 mg.kg-1 na podíl nenasycených mastných kyselin, především s 18 uhlíky, které mají pozitivní vliv na lidské zdraví. Význam tohoto příspěvku vnímám v možnosti budoucího využití této možnosti příkrmu zvířat ke zvýšení propagace spotřeby jehněčího masa – potraviny, která má pozitivní účinky na lidské zdraví.

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