**Obsah mastných kyselin v jehněčím mase z italských a německých lokálních plemen ovcí**

**Fatty acid composition of lamb meat from Italian and German local breeds**

Gonzales-Barron, U, Popova, T, Piedra, RB, Tolsdorf, A, Geß, A, Pires, J, Domínguez, R, Chiesa, F, Brugiapaglia, A, Viola, I, Battaglini, LM, Baratta, M, Lorenzo, JM, Cadavez, VAP. 2021. Fatty acid composition of lamb meat from Italian and German local breeds. Small Ruminant Reseaercher, 200, 106384

**Klíčová slova**: jehněčí maso, ovce, kvalita masa, mastné kyseliny

**Dostupné z**: https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2021.106384

Kvalita masa, masných výrobků je stále důležitá oblast, které věnují pozornost nejen vědci, výživový poradci, konzumenti, ale stále více řeší kvalitu také chovatelé zvířat, kteří mohou výběrem plemene, způsobem chovu, výkrmu významně kvalitu masa ovlivnit.

Autoři této vědecké studie se zaměřili na vyhodnocování vybraných kvalitativních parametrů jehněčího masa dvou italských plemen (Biellase a Sambucana) a kříženců plemen chovaných v Německu (Texel, Merino, Černohlavá ovce, Charolais). Tito kříženci a jehňata plemene Sambucana byly chování extenzině na pastvě s matkami. Jehňata plemene Biellase byla vykrmována polointenzivě (prvních 15 dní dostávala 0,5 l mléka, pak do 2 měsíců stáří 1 l mléka denně. Po odstavu byla krmena 200 g jadrného koncentrátu a 700 g sena na kus a den). Všechna jehňata byla poražena ve věku 4 až 5 měsíců stáří. Z každého jatečného těla byl odebrán vzorek z nejdelšího zádového svalu, který byl následně analyzován k určení nutriční kvality masa. Autoři prokázali vyšší podíl bílkovin a intramuskulárního tuku v mase kříženců chovaných v Německu. Maso těchto extenzivně chovaných jehňat mělo také sytější červenou barvu oproti italským plemenům, která však měla výrazně nižší podíl cholesterolu. Extenzivní (pastevní) výkrm jehňat se pozitivně projevil v nižším obsahu nasycených mastných kyselin, které jsou z pohledu zdravé lidské výživy nežádoucí a vyšším podílu důležitějších polynenasycených mastných kyselin.

Ze závěrů práce vyplývá, že chovatele mohou výběrem plemene a také způsobem výkrmu jatečných jehňat ovlivnit výslednou kvalitu jehněčího masa. Nejkvalitnější jehněčí maso se získává od jehňat vykrmovaných na kvalitním pastevním porostu.

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