



Informacja prasowa

Warszawa, dnia 26 kwietnia 2013

Wieprzowina PQS – smaczna i niezawodna!

Coraz więcej konsumentów zdaje sobie sprawę, że ich zdrowie, kondycja i samopoczucie zależą od sposobu odżywiania. Świadomi, że podstawową zasadą zdrowej diety jest komponowanie posiłków z produktów wysokiej jakości, chcieliby sięgać po żywność produkowaną z zachowaniem najwyższych standardów na każdym etapie jej wytwarzania. Najnowsze analizy w ramach projektu Superbrands*, których zadaniem m. in. jest identyfikacja i przewidywanie zachowań konsumenckich, wskazują, że jesteśmy świadkami osłabienia tendencji do wybierania tzw. ultrajedzenia. Konsumenci zamiast po produkty „lepsze” (słodsze, barwniejsze, szybsze do przygotowania i poprawione technologicznie) sięgają coraz częściej po żywność naturalną, prostą, pochodzącą z kontrolowanych źródeł. Eksperti widzą w tych zmianach szansę dla lokalnych, polskich produktach z godnymi zaufania certyfikatami.

PQS (Pork Quality System) – System Jakości Wieprzowiny – to rozwiązanie, które umożliwia monitorowanie i kontrolowanie całego procesu wytwarzania żywności. Starannie opracowane surowe normy postępowania na każdym etapie produkcji mięsa – od doboru ras, po przetwórstwo i dystrybucję – pozwalają uzyskać wysokiej jakości produkt końcowy. Potwierdza to specjalny certyfikat PQS.

Wyniki badań

Już ponad rok temu Katedra Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego przeprowadziła badania jakości mięsa wieprzowego PQS w ramach projektu: „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego”. Koordynatorem projektu z ramienia SGGW w Warszawie była dr hab. Agnieszka Wierzbicka, prof. SGGW**. Warto przypomnieć niektóre wyniki, ponieważ mogą one pomóc konsumentom i handlowcom w podejmowaniu racjonalnych decyzji zakupowych.

Mniejsza zawartość tłuszczu

Z badań wynika, że mięso kulinarne produkowane w systemie PQS zawiera od 0,8 do 2,5%, tłuszczu śródmięśniowego. Mięso wyprodukowane poza Systemem może mieć go nawet do 5%. Jest to istotna różnica.



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



Dieta o zbyt dużej zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych, które najczęściej pochodzą z produktów pochodzenia zwierzęcego, może przyczyniać się nie tylko do otyłości, ale również do wzrostu poziomu cholesterolu we krwi, a w konsekwencji – do chorób sercowo-naczyniowych. Mała, a co za tym idzie korzystna zawartość tłuszczu w wieprzowinie PQS, jest wystarczająca, żeby uzyskać pożądany, dobry smak.

Właściwa barwa

Właściwy, charakterystyczny kolor jest zasadniczym czynnikiem, na podstawie którego konsumenci dokonują wyboru i podejmują decyzję o zakupie konkretnego kawałka mięsa. Barwa w systemie PQS oceniana jest w ciągu 24 h po uboju na przekroju mięśnia *Longissimus dorsi* prawej półtuszy za ostatnim żebrem. Zakres dopuszczonych wartości jednej ze składowych barwy, tzw. jasności, odpowiada oczekiwaniom konsumentów.

Bez mączki rybnej

Jednym z kryteriów przystąpienia do systemu PQS jest rezygnacja ze stosowania w żywieniu mączki rybnej. Mączka znacznie przyspiesza przyrost masy mięśniowej u zwierzęcia, to zaś powoduje słabe wbudowywanie się związków aminokwasowych, a w konsekwencji – niestabilność białka. Takie mięso ma luźną strukturę, jest blade i wodniste. To tak zwana wada PSE. Obniża ona przydatność kulinarną – mięso ma mniejszą zdolność wiązania wody, a podczas pieczenia lub smażenia mocno się kurczy. Produkty opatrzone logo PQS mają zagwarantowaną wysoką przydatność kulinarną.

Produkcja mięsa wieprzowego w systemie PQS pozwala uzyskać surowiec o wyższej trwałości, przydatności kulinarniej i przetwórczej, a przede wszystkim smaczny i pozytywnie oceniany przez konsumentów.

Badana próbka mięsa surowego	Rodzaj mięsa	Marmurkowatość – zawartość tłuszczu śródmięśniowego [%]	Udział tłuszczu międzymięśniowego [%]
Karkówka	rynkowe	3,23	13,7
	PQS	2,50	12,2
Szynka mięsien półbłoniasty	rynkowe	2,45	< 1



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



	PQS	0,94	< 1
Schab środkowy	rynkowe	2,33	< 1
	PQS	2,10	< 1

Tab. 2. Porównanie zawartości tłuszczu śródmięśniowego (marmurkowatości) i międzymięśniowego oraz udziału tkanki łącznej w wybranych elementach kulinarnych mięsa wieprzowego, z wykorzystaniem komputerowej analizy obrazu.

*Wyniki badań konsumenckich na zlecenie organizacji Superbrands, przeprowadzonych przez GfK Polonia, 15 stycznia 2013 r., dostępne pod adresem: <http://www.superbrands.pl/akademia-superbrands/artykuly-eksperckie/276-raport-czy-pochodzenie-marek-ma-wplyw-na-postrzeganie-ich-jakosci.html>

** **Lider Projektu** – IGHZ w Jastrzębcu, Kierownik Projektu: prof. dr hab. J. O. Horbańczuk

Koordynator Projektu z ramienia SGGW w Warszawie: dr hab. Agnieszka Wierzbicka, prof. SGGW

Kierownik Zadania 7, w ramach którego prowadzono badania – dr hab. Bożena Waszkiewicz-Robak, prof. SGGW

Temat Zadania 7: Ocena jakości surowca i przetworów z wieprzowiny w zakresie właściwości funkcjonalnych (wartości odżywczej, prozdrowotnej, fizykochemicznej i sensorycznej).



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.