

BIULETYN

27 czerwca 2022, numer 248

AKTUALNOŚCI

- Laboratorium Kulinarne w SGGW
- EFSA: W tuszach wieprzowych występuje salmonella – odległość od rzeźni ma znaczenie
- GLW wystąpił o status kraju wolnego od wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI)

EKSPORT

- Ponowne umożliwienie eksportu do Arabii Saudyjskiej

CENY - ŚWIAT

- Cena wieprzowiny w Chinach u producenta

CENY - KRAJ

- Średnie ceny netto zakupu świń rzeźnych za wagę żywą w okresie 13-19.06.2022
- Średnie miesięczne ceny skupu kurcząt i indyków (typ brojler, w zł/kg)

Laboratorium Kulinarne w SGGW

Niemal 150 lat temu przyszedł na świat Louise Camille Malliard – francuski lekarz i chemik, który przeszedł do historii odkrywając związki przyczynowo – skutkowe, które zazwyczaj nieświadomie obserwujemy w trakcie m.in. grillowania.

Pod auspicjami Związku Polskie Mięso, a pod przewodnictwem prof. Agnieszki Wierzbickiej z SGGW, przeprowadzono eksperyment, w czasie którego odkrycia Malliarda znalazły praktyczny wymiar. W rolę studentów wcielił się zaproszeni dziennikarze.

Francuski naukowiec opisał już 100 lat temu reakcje zachodzące przy smażeniu i ogrzewaniu niemal każdego rodzaju produktu żywnościowego zawierającego białka i cukry. Jego odkrycia dotyczyły przede wszystkim ostatniej fazy obróbki termicznej, którą dzisiaj znamy jako karmelizację. Zanim jednak statystyczny Kowalski doświadczy odkrytych przez Francuza zjawisk, obrabiane termicznie mięso zmieni strukturę, barwę i w niektórych przypadkach niewłaściwego smażenia czy grillowania straci właściwości prozdrowotne.

Aby empirycznie, w warunkach naukowego eksperymentu, zmierzyć się z wiedzą na temat skutków – tych pożądaných i tych, których nie akceptujemy – obróbki termicznej drobiu czy wieprzowiny, Związek Polskie Mięso zaprosił do „Laboratorium Kulinarne w SGGW”. Pod takim hasłem odbyło się kolejne spotkanie w ramach IV edycji kampanii „Marka Polskie Mięso. Polska Smakuje”, podczas którego zaproszeni dziennikarze mogli doświadczyć pełnego wachlarza efektów pieczenia, smażenia czy grillowania mięsa. Okazuje się, że w kuchni często towarzyszą nam niewłaściwe nawyki, a to, co wydaje się apetyczne, niekoniecznie musi być dobre dla naszych organizmów. Doświadczenie kulinarnonaukowe poprowadziła prof. Agnieszka Wierzbicka w asyście Doroty Osóbki - dietetyczki kampanii.



- Mięso jest w pełni bezpieczne, zdrowe i pełnowartościowe. Nieprawidłowe przygotowanie może jednak wytworzyć związki antyodżywcze. Kluczowy jest proces obróbki termicznej, dla którego najistotniejszymi parametrami są: czas i temperatura, w której poddajemy obróbce cieplnej mięso. Dzięki nim - jeśli są prawidłowe możemy osiągnąć prozdrowotną wartość odżywczą produktów mięsnych - przekonywała prof. Agnieszka Wierzbicka.

Aby zmierzyć się z mitami na temat szkodliwości smażenia czy grillowania, obrabiane termicznie mięso poddano komputerowej analizie obrazu. Dzięki temu przy powiększeniu struktur obrobionych produktów mięsnych setki tysięcy razy, uczestnicy wydarzenia mogli obserwować wpływ obróbki cieplnej na barwy: od odpowiednio jasnoczerwonej przez brunatną aż do brązowej. Ta ostatnia barwa to trzeci etap reakcji opisanych przez wspomnianego Malliarda.



Jest to też maksymalnie ostatni akceptowalny moment, w który kończąc obróbkę cieplną produktu można jeszcze przeznaczyć go do spożycia.

- Jedzenie silnie wypieczonej czy wysmażonej żywności, choć tak bardzo przez niektórych lubiane jest niekorzystne dla zdrowia. Należy mieć świadomość, że spożywanie produktów poddawanych dalszej obróbce termicznej po tym etapie będzie skutkowało spożyciem żywności, która będzie zawierać (z racji na nadmiernie wydłużony proces obróbki termicznej) substancje antyodżywcze, które powstają przy niewłaściwym, zbyt długim smażeniu czy grillowaniu mięsa - mówiła prof. Agnieszka Wierzbicka.



Zatem, dla weryfikacji subiektywnego obrazu, który widzi nasze oko, wspomniana komputerowa analiza obrazu oparta na uzyskanych wartościach liczbowych, dokonuje pomiaru jasności oraz intensywności barwy czerwonej i brązowej.

Dzięki temu wartości liczbowe dały potwierdzenia jak duże powstały różnice przy niewłaściwej, czyli nieakceptowalnej dla naszego zdrowia obróbce termicznej produktów spożywczych.

– Wysokiej jakości mięso, przygotowane do spożycia w odpowiedni sposób i spożywane we właściwych ilościach, jest dla naszego organizmu cennym źródłem składników odżywczych. Na szczególną uwagę zasługuje białko, którego w chudym mięsie drobiowym i wieprzowym jest szczególnie dużo. Co ważne jest to białko pełnowartościowe, a więc zawiera wszystkie aminokwasy egzogenne, których nasz organizm nie potrafi samodzielnie wytworzyć i potrzebuje, byśmy codziennie w odpowiedniej ilości dostarczali je wraz z dietą. Mięso drobiowe i wieprzowe to także dobre źródło składników mineralnych m.in. żelaza, cynku, potasu i fosforu, a także większości witamin z grupy B, które są kluczowe dla prawidłowej pracy układu nerwowego, hormonalnego, mięśniowego, krwionośnego, a nawet odpornościowego. W mięsie znajdziemy znaczące ilości witaminy B12, która w naturalnej postaci występuje wyłącznie w produktach pochodzenia zwierzęcego i nie znajdziemy jej w roślinach – podkreśliła Dorota Osóbka, dietetyczka kampanii.

Eksperyment został przeprowadzony na przykładzie piersi z indyka i polędwiczki wieprzowej, na których najłatwiej zauważyć zachodzące zmiany.



- Spójrzmy na polędwiczki. Mają cienkie miecele, czyli cienkie włókna białkowe o jasnej barwie czerwonej, w związku z czym z łatwością można zauważyć zmiany termiczne, jakim ulega struktura białkowa zawierająca mioglobinę, która podczas obróbki termicznej zmienia zabarwienie mięsa. Kiedy mioglobina będzie się zmieniała z barwy czerwonej na metmioglobinę, to zauważalna jest zmiana barwy z czerwonej na lekko brązową, a gdy mięso jest dalej obrabiane, to widzimy bardziej zwartą, związłą strukturę istotnie ciemniejszą. Widoczna jest bardziej wyraźna ciemniejsza barwa brązowana i to jest ta zmiana, którą zauważa każdy niezależnie od doświadczenia i wykształcenia. Wtedy wiemy, że koniecznie należy w tym momencie zakończyć proces smażenia – wyjaśniała prof. Agnieszka Wierzbicka.

Granica między prawidłowym i bezpiecznym przygotowywaniem mięsa, a stworzeniem warunków do powstania substancji antyodżywczych jest łatwa do wskazania nawet dla laika. Pamiętajmy o tym w naszych kuchniach, w czasie pikników czy wydarzeń specjalnych i korzystajmy ze zdobyczy nauki, świadomie sięgając po właściwie przygotowany polski drób i polską wieprzowinę.

„Laboratorium Kulinarne w SGGW” odbyło się w ramach kampanii „Marka Polskie Mięso. Polska Smakuje” realizowanej przez Związek Polskie Mięso - organizacji reprezentującej interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w obrębie branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych.

Tegoroczna – czwarta - edycja kampanii pod hasłem “Pewne jest jedno. Polskie Mięso. Zawsze w dobrym towarzystwie” to kontynuacja promocji polskiego mięsa wieprzowego i drobiowego oraz ich przetworów. Jej nadrzędnym celem jest informowanie konsumentów o walorach odżywczych i ważnej roli mięsa w codziennej diecie.

Źródło: Związek Polskie Mięso

EFSA: W tuszach wieprzowych występuje salmonella – odległość od rzeźni ma znaczenie



Fot. Pixabay.

Naukowcy ustalili, że w tuszach wieprzowych występują bakterie salmonelli, a duża liczba przypadków wskazuje na poważny problem. Najnowsze wyniki na ten temat opublikował Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).

Jak wynika z raportu badanie zostało przeprowadzone w rzeźniach w środkowych Włoszech, w okresie od października 2018 roku do października 2021 roku. W sumie pobrano metodą non-destructive technique próbki z 757 tusz wieprzowych. Próbkowanie było dokonane po rozbiórce, a przed schłodzeniem. Dziewiętnaście próbek dało wynik pozytywny na obecność salmonelli.

Naukowcy ustalili również, że ryzyko zakażenia wzrasta wraz z większą odległością chlewni od rzeźni. Ponadto wykazano, że częstość występowania Salmonelli wzrasta, również w przypadku próbek pobranych od zwierząt cięższych.

Salmonelloza jest jedną z najważniejszych epidemii przenoszonych przez żywność, która występuje w UE/EOG. Od pierwszych etapów produkcji w uboju mięso jest podatne na psucie się i może stanowić podłoże dla rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych. Wśród patogenów obecność salmonelli wynika głównie z niewłaściwego postępowania na etapie patroszenia.

W 2019 roku, na podstawie danych zebranych z państw członkowskich, w przypadkach chorób związanych z żywnością pochodzenia zwierzęcego aż 17,9% wszystkich stwierdzono salmonellę. Mięso wieprzowe jest jeden z czterech najczęściej zgłaszanych produktów spożywczych w przypadkach salmonellozy.

Link do pełnego raportu:

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2022.e200405>.

GLW wystąpił o status kraju wolnego od wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI)

Główny Lekarz Weterynarii poinformował o złożeniu do Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE) deklaracji o odzyskaniu statusu kraju wolnego od wysoce zjadliwej grypy ptaków z dniem 21 czerwca 2022 roku.

Zgodnie z art. 10.4.6 Kodeksu Zdrowia Zwierząt Lądowych OIE, jeżeli zakażenie HPAI u drobiu wystąpiło w państwie uprzednio wolnym od grypy ptaków, odzyskanie statusu wolnego może nastąpić 28 dni po zastosowaniu stamping-out policy (w tym zabiciu ptaków oraz przeprowadzeniu oczyszczania i odkażania).

W związku z wystąpieniem 94 ognisk HPAI u drobiu w okresie XI 2021 - IV 2022, Inspekcja Weterynaryjna wdrożyła wszystkie procedury zwalczania przewidziane w przypadku wystąpienia tej choroby.

Czynności związane z zakończeniem likwidacji choroby w ostatnim ognisku zostały zakończone w dniu 23 maja 2022 r. W związku z powyższym, termin 28 dni od daty wykonania dezynfekcji końcowej upłynął w dniu 21 czerwca 2022 r., co pozwoliło na złożenie deklaracji do OIE.

Główny Lekarz Weterynarii zwrócił się do wszystkich państw, które wprowadziły restrykcje w handlu drobiem, mięsem drobiowym i produktami z mięsa drobiowego, związane z wystąpieniem w Polsce grypy ptaków o uchylenie nałożonych restrykcji.

EKSPORT

Ponowne umożliwienie eksportu do Arabii Saudyjskiej

Do Głównego Inspektoratu Weterynarii wpłynęła informacja o zniesieniu z dniem 5 czerwca br. przez służbę właściwą Arabii Saudyjskiej zakazu eksportu mięsa i produktów mięsnych z zakładów zlokalizowanych na terenie następujących województw: łódzkiego, małopolskiego, warmińsko-mazurskiego.

Jednocześnie informujemy, iż zakaz eksportu do Arabii Saudyjskiej z zakładów zlokalizowanych na terenie województwa mazowieckiego został zniesiony w dniu

21 kwietnia br. W chwili obecnej zakazem eksportu objęte są jedynie zakłady znajdujące się na terenie województwa wielkopolskiego, zgodnie z informacją opublikowaną na stronie internetowej Saudyjskiego Urzędu ds. Żywności i Leków (SFDA) pod adresem: <https://www.sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-06/Poland-Poultry-meat1.pdf>.

CENY - KRAJ

Średnie ceny netto zakupu świń rzeźnych za wagę żywą w okresie 13-19.06.2022

CENA [zł/kg]			
MAKROREGIONY	19.06.2022	12.06.2022	Tygodniowa zmiana ceny [%]
POLSKA	6,71	6,68	0,3
REGION PÓŁNOCNY	6,73	6,70	0,5
REGION ŚRODKOWO-WSCHODNI	6,74	6,71	0,4
REGION POŁUDNIOWO-WSCHODNI	6,66	6,64	0,3
REGION ZACHODNI	6,67	6,66	0,1

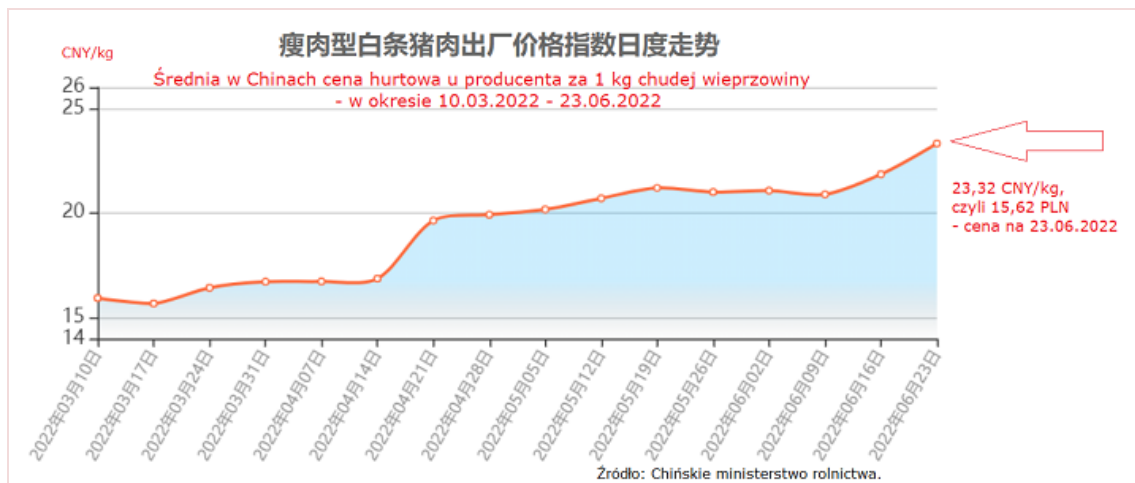
Średnie miesięczne ceny skupu kurcząt i indyków (typ brojler, w zł/kg)

Miesiące/Regiony	KURCZĘTA				
	POLSKA	Północny	Centralny	Poł-wsch	Zachodni
I 2022	4,45	4,46	4,43	4,81	4,47
II 2022	4,57	4,57	4,54	5,15	4,62
III 2022	5,21	5,29	5,17	6,33	5,20
IV 2022	6,04	6,09	6,03	6,60	5,99
V 2022	6,16	6,17	6,16	6,28	6,15
Miesiące/Regiony	INDYKI				
	POLSKA	Północny	Centralny	Poł-wsch	Zachodni
I 2022	6,23	6,13	6,38	6,36	6,29
II 2022	6,69	6,59	6,74	6,95	6,76
III 2022	7,28	7,26	7,33	7,51	7,25
IV 2022	8,21	8,16	8,32	8,30	8,20
V 2022	8,56	8,65	8,54	8,73	8,44

CENY - ŚWIAT

Cena wieprzowiny w Chinach u producenta

Średnia w Chinach cena hurtowa u producenta za 1 kg chudej wieprzowiny 23 czerwca 2022 roku wyniosła 23,32 CNY, czyli 15,62 PLN.



* * *

Redakcja Biuletynu
Związek Polskie Mięso
oraz
Mięsne Fakty Wołowe

Ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa

Tel: +48 22 830 26 56
Fax: +48 22 830 16 48

info@polskie-mieso.pl

www.polskie-mieso.pl



@PolskieMieso

<https://twitter.com/PolskieMieso>

Biuletyn przygotował Jacek Strzelecki
jacek@polskie-mieso.pl

©Związek Polskie Mięso

* * *

Nota redakcyjna:
Publikowane materiały mają wyłącznie charakter informacyjny.