

Wiadomości Zootechniczne

ROK XLIX (2011) NUMER 4 (271)



Państwowy Instytut Badawczy

ul. Sarego 2, 31-047 Kraków
tel. 666081 176, 666081 198, 666081 202
fax 12 2856733
e-mail: wiad-zoot@izoo.krakow.pl
internet: http://www.izoo.krakow.pl

Wydawnictwa własne IZ PIB

RADA REDAKCYJNA

Przewodniczący:

prof. dr hab. Jerzy Koreleski

Członkowie:

prof. dr hab. Eugeniusz Herbut

prof. dr hab. Lucyna Kątska-Książkiewicz

prof. dr hab. Barbara Rejduch

dr hab. Paweł Bielański, prof. nadzw. IZ PIB

dr hab. Józefa Krawczyk, prof. nadzw. IZ PIB

RECENZENCI

prac zamieszczonych w numerze:

prof. dr hab. Andrzej Gugolek

dr Artur Gurgul

prof. dr hab. Barbara Rejduch

prof. dr hab. Zbigniew Staliński

prof. dr hab. Jan Trela

REDAKCJA

Redaktor naczelny: *mgr Danuta Dobrowolska*

Sekretarz redakcji: *mgr Bogusława Krawiec*

Tłumaczenie na j. ang.: *mgr Jerzy Pilawski*

Redaktor graficzny: *mgr Bogusława Krawiec*

Skład i łamanie: *Maria Makarewicz*

Na okładce: *Cieleta rasy Limousine – fot. B. Borys*

Redakcja informuje, że wersja drukowana czasopisma jest wersją pierwotną.

Drukowano w Zespole Wydawnictw i Poligrafii Instytutu Zootechniki PIB (2011). Nakład 550 egz.

Z głębokim żalem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

prof. dr hab. Jerzego Koreleskiego

wieloletniego Przewodniczącego Rady Redakcyjnej „Wiadomości Zootechnicznych”, wybitnego specjalistę w dziedzinie żywienia zwierząt, przez całe życie zawodowe związanego z Instytutem Zootechniki PIB.

Na zawsze zostanie w naszej pamięci jako wybitny uczonec, a zarazem skromny, życzliwy Człowiek, humanista.

*Rada Redakcyjna i Redakcja
„Wiadomości Zootechnicznych”*



Drodzy
Czytelnicy

Wołowina na naszym stole

Produkcja zwierzęca jest w Polsce ważnym źródłem dochodów z działalności rolniczej. Chociaż w strukturze produkcji i konsumpcji wciąż jeszcze dominują mięso wieprzowe i drób, już na następnym miejscu plasuje się wołowina.

Wielkość spożycia mięsa wołowego wynika w dużej mierze z tradycji, jak również siły nabywczej (jest to mięso drogie) oraz zainteresowania konsumentów. Według wskazań współczesnej medycyny wołowina, jako mięso o właściwościach prozdrowotnych (o niskiej zawartości tłuszczu i cholesterolu) zalecana jest do konsumpcji, zwłaszcza w żywieniu ludzi z podwyższonym poziomem cholesterolu i chorobami układu krążenia. Dzięki naturalnemu żywieniu bydła na pastwisku, a w oborze paszami wyprodukowanymi w gospodarstwie na użytkach zielonych mięso wołowe jest źródłem wysokowartościowego białka, witamin z grupy B, żelaza i magnezu.

Konsument, świadomi zagrożeń cywilizacyjnych, są coraz bardziej zainteresowani wołowiną dobrej jakości. Naprzeciw tym wymaganiom wyszło Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. Zostały opracowane standardy dla produkcji znakowanej, markowej wołowiny według Polskiego Systemu Jakości, tzw. QMP (Quality Meat Program). System ten wymaga od producentów i przetwórców stosowania odpowiednich standardów produkcji pasz, określonego opasu zwierząt, zapewnienia właściwego dobrostanu, zgodnego z przepisami transportu i przerobu mięsa. Gwarantuje produkcję wołowiny naturalnie kruchej, z wyłączeniem pasz GMO w żywieniu zwierząt. Kontrolą jakości mięsa QMP zajmuje się niezależna jednostka certyfikująca, akredytowana na zgodność z normą PN-EN 4501 i posiadająca certyfikat zgodności QMP.

W 2009 r. rozpoczął swą działalność Fundusz Promocji Mięsa Wołowego, którego celem jest promowanie spożycia mięsa wołowego i jego produktów. Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego prowadzi szeroką akcję promocyjną spożycia wołowiny. Trwa akcja „Polska wołowina na polskim stole”.

O opłacalności produkcji bydła mięsnego głównie decyduje rozród, a więc płodność krów, ich mleczność i cechy macierzyńskie. Czynniki te w decydujący sposób wpływają na ilość i łączną masę ciała cieląt odsadzonych od matek na koniec sezonu pastwiskowego oraz efektywność produkcji młodego bydła rzeźnego z przeznaczeniem na rynek krajowy lub eksport. Niemniej istotny wpływ na ekonomiczne efekty chowu bydła mięsnego ma technologia produkcji, a więc żywienie, utrzymanie i wielkość stada podstawowego. Odpowiednia rasa zwierząt, pomimo że wpływa jedynie w 5% na efektywność produkcji, daje gwarancję osiągnięcia wysokiej jakości tusz i mięsa kulinarnego.

W chowie bydła mięsnego można pogodzić produkcję wysokiej jakości żywca wołowego z przestrzeganiem zasad ochrony środowiska, w tym zachowaniem ekologicznej funkcji użytków zielonych.

D.D.

Czasopismo indeksowane przez bazę danych: ISI Web of Science (WoS) oraz Arianta

WARUNKI PRENUMERATY: Cena roczna 52,00 zł.