

Symposium Naukowo-Techniczne: Postęp w Technologii Mięsa Nauka – Praktyce 2017

Lidia Lewko, Ewa Gornowicz, Rafał Zwierzyński

Institut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka, Stacja Zasobów Genetycznych Drobiu Wodnego w Dworzyskach, 62-035 Kórnik

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego (IBPRS) im. prof. Waława Dąbrowskiego, Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu w Warszawie przy współpracy z Zarządem Głównym Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego oraz Fundacją Techniki Polskiej w dniu 18 maja 2017 r. w Domu Technika NOT w Warszawie zorganizował Symposium Naukowo-Techniczne nt. **Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2017**. Przedsięwzięcie to zostało połączone z XLVII Dniami Przemysłu Mięsnego, w ramach których ogłoszono wyniki XLVII Konkursu: „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” Wiosna 2017 oraz z Seminarium: „Przepisy regulujące handel żywnością”. Patronat nad tymi wydarzeniami objęło Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Licznie zgromadzonych uczestników powitała Pani Dyrektor dr hab., prof. IBPRS **Renata Jędrzejczak**, która otworzyła obrady.

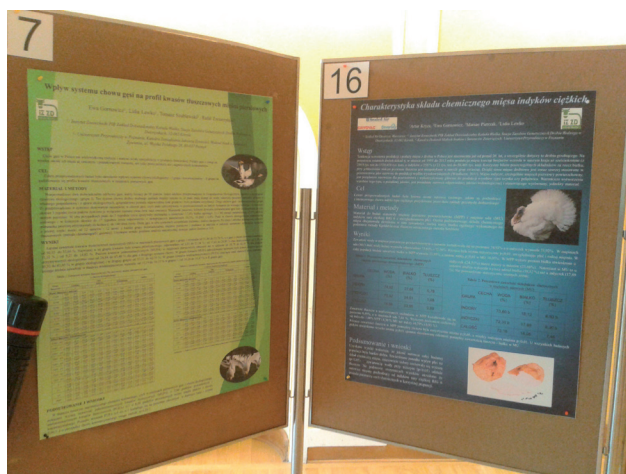
W ramach Symposium 12 krajowych jednostek naukowych ogółem (m.in. Uniwersytet Rzeszowski, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy im. J.J. Śniadeckich w Bydgoszczy, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie i Poznaniu, Politechnika Łódzka), w tym 39 zespołów badawczych przedstawiło wyniki swoich badań z zakresu jakości mięsa różnych gatunków zwierząt oraz produktów mięsnych.

Istotne zagadnienia z punktu widzenia konsumenta zawarto w doniesieniach: „Barwa mięsa wieprzowego i jej zmiany w trakcie prze-

chowywania” (**Bocian i in.**); „Wpływ obróbki termicznej na parametry tekstury i ocenę sensoryczną schabu” (**Gil i in.**); „Jakość tradycyjnych wędzonek z Podkarpacia” (**Głodek i in.**) oraz „Wpływ przechowywania chłodniczego na parametry tekstury pasztetów” (**Rudy i in.**). Zespoły naukowe ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zaprezentowały najwięcej wyników badań. Dotyczyły one m.in. wpływu jakości mięsa na jakość kotletów schabowych (**Adamczak i in.**); oddziaływania dodatku rozmarynu na trwałość mięsa drobiowego odcięgniętego przechowywanego w warunkach zamrażalniczych (**Hać-Szymańczuk i in.**); wpływu dodatku wybranych preparatów błonnikowych na jakość hamburgerów wieprzowych (**Cegielka i in.**), czy też dodatku liofilizowanych ekstraktów pomidorowych na jakość produktów mięsnych (**Braclawska-Zamajtys i in.**).

Zespół badawczy z Instytutu Zootechniki PIB ZD Kołuda Wielka w ramach sesji posterowej przedstawił ogółem 6 doniesień obejmujących swą tematyką m.in.: jakość mięsa kaczek („Ocena konsumencka mięsa kaczek różniących się pochodzeniem” – **Lewko i Gornowicz**, „Wpływ dodatku nasion czarnuszki w żywieniu kaczek na skład chemiczny mięsa” – **Kryza i in.**), gęsi („Wpływ systemu chowu gęsi na profil kwasów tłuszczowych mięśni piersiowych” – **Gornowicz i in.**; „Dodatek ziół w żywieniu a wartość rzeźna gęsi” – **Lewko i in.**) i indyków („Charakterystyka składu chemicznego mięsa indyków ciężkich” – **Kryza i in.**).

W sesji posterowej zaprezentowano ogółem 28 prac.



Fot. 1. Doniesienia zespołu naukowego ze Stacji Zasobów Genetycznych Drobiu Wodnego w Dworzyskach – sesja posterowa



Fot. 2. Prezentacja badań naukowych przy autorskim posterze – mgr inż. Rafał Zwierzyński ze SZGDW w Dworzyskach



Fot. 3. Prezentacja nagrodzonych wyrobów



Fot. 4. Laureat Konkursu – Pan Ernestyn Janeta wraz z Pucharem Ministra (MRiRW) oraz pozostali wyróżnieni uczestnicy XLVII Konkursu „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsny” WIOSNA 2017

Fot. w art.: L. Lewko i R. Zwierzyński

W ramach Seminarium przedstawiono dwa interesujące referaty plenarne. **Emilia Staniszewska** (MRiRW) omówiła zagadnienia odnoszące się do aktualnych zmian przepisów krajowych dotyczących znakowania mięsa i produktów mięsnych. Były to m.in. kwestie znakowania ogólnego, znakowania żywności nieopakowanej, aktualne wymagania w zakresie dobrowolnego znakowania środków spożywczych informacją „Produkt polski”. **Hanna Kulik-Wojtyś** (MRiRW) zreferowała natomiast Ustawę o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystywaniu przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi, zwracając głównie uwagę na poprawę funkcjonowania łańcucha dostaw żywności”. Obydwa referaty były niezmiernie interesujące i nawiązywały do aktualnych zagadnień oraz zmieniających się przepisów prawnych. Szczególnie ciekawy był referat dotyczący ustawy z dnia 15 grudnia 2016 r. o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystywaniu przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi (Dz. U., 2017, poz. 67), która właśnie weszła w życie (12.07.2017), a z którą wiele nadziei wiążą producenci różnych branż, w tym także mięsa drobiowego i jaj.

Nieodłączną, jak co roku, częścią wydarzenia była prezentacja nowości technicznych i technologicznych przez firmy współpracujące z przemysłem mięsnym i drobiarskim. Były to m.in.: **FOSS Polska Sp. z o.o.**, Warszawa (projektant i producent przyrządów analitycznych); **WIPOL Sp. z o.o.**, Gdynia (wdrażanie technologii oraz dystrybucja mieszanek i preparatów przyprawowych, dodatków funkcjonalnych oraz osłonek specjalistycznych dla przemysłu mięsno-spożywczego); **P.U.P.H. MONROL Sp. z o.o.**, Mońki (producent ekologicznych zrębków wędzarniczych); **ALL SPICE**, Dziekanów Nowy (producent wysokiej jakości dodatków do żywności).

W ramach organizowanych Dni Przemysłu Mięsnego, nieprzerwanie od 1993 r. odbywa się Konkurs – „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym”. W tegorocznej edycji Konkursu brały udział 32 zakłady mięsne i drobiarskie z całej Polski. **XLVII KONKURS WIOSNA 2017** obejmował następujące grupy wędlin: kiełbasy, produkty blokowe, wędliny podrobowe, wyroby garnażeryjne, galarety mięsne i mięsno-warzywne, konserwy pasteryzowane i sterylizo-

wane, a także inne produkty w ilości 111 próbek. Do Konkursu zgłoszono: 39 szt. próbek kiełbas, 9 szt. próbek produktów blokowych, 19 szt. próbek wędlin podrobowych, 28 szt. próbek wyrobów garnażeryjnych i garnażeryjnych kulinarnych, 6 szt. próbek konserw sterylizowanych, 2 szt. próbek produktów sterylizowanych oraz 8 szt. innych produktów.

W pierwszym etapie konkursu została przeprowadzona **ocena sensoryczna**, wykonana przez zespół rzeczoznawców. Próbki wędlin, które uzyskały noty za jakość całkowitą w zakresie od 4,5 do 5,0 pkt (a przy tym żadna z ocenianych cech jakościowych nie otrzymała noty niższej niż 4 punkty) zostały zakwalifikowane do drugiego etapu Konkursu – **badania chemiczne** (oznaczenie zawartości wody, białka, tłuszczu, soli, fosforanów dodanych jako P2O5, skrobi, pozostałości azotynów i azotanów).

110 próbek wędlin z 32 zakładów mięsnych i drobiarskich spełniło wymagania konkursowe, a wszyscy producenci zostali wyróżnieni dyplomami „za najwyższą jakość produktu”.

ZWYCIĘZCĄ XLVII KONKURSU: „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2017 został Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomiu, który zdobył **Puchar Ministra RiRW**, a także specjalny dyplom za najwyższej ocenione produkty typu **żywność wygodna** (bogracz i dewolaj drobiowy) oraz specjalne wyróżnienie za golonko pieczone w kapuście.

Dyrektor Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego ufundowała Puchar za „wyróżniającą się liczbę nagrodzonych wyrobów” dla Zakładu Przetwórstwa Mięsnego **HENRYK KOŁDRAS** w Proszówkach. Specjalne wyróżnienie za uzyskanie wysokich not w ocenie sensorycznej zgłoszonych produktów typu **żywność wygodna** otrzymały **Zakłady Mięsne „KAWIKS”** w Patokach za pierogi z mięsem oraz **Zakład Przetwórstwa Mięsa „MATTHIAS” Sp. z o.o.** w Kolonii Zamek za gulasz wieprzowy – **DANIE**.

Tej jesieni odbędzie się kolejny, tym razem już **XLVIII Konkurs „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” JESIEŃ 2017**, który postrzegany jest jako najbardziej obiektywny i profesjonalny sprawdzian jakości produktów mięsnych na krajowym rynku spożywczym.