



Komisja
Europejska

Zwalczanie zapachu knura w mięsie



04

ZAKŁADY PRZETWÓRSTWA
SPOŻYWCZEGO

ROZWIĄZANIA TECHNICZNE I NAJLEPSZE PRAKTYKI DLA HODOWCÓW

PRODUKTY SPOŻYWANE NA ZIMNO

- Zapach knura jest mniej wyczuwalny w mięsie/ produktach mięsnych spożywanych na zimno (np. szynka gotowana na zimno, mięso wędzone na zimno)
- Należy uwzględnić prawdopodobne końcowe zastosowanie, ponieważ produkty przeznaczone do spożycia na zimno mogą być spożywane na ciepło



Skuteczność podejścia zależy od poziomu zapachu w surowcu i tłuszczu wymaganego w produkcie, ponieważ substancje odpowiedzialne za zapach knura gromadzą się głównie w tłuszczu

ROZCIEŃCZANIE I MIESZANIE

- Obniżanie udziału substancji odpowiedzialnych za zapach knura w produkcie końcowym
- Podczas produkcji kielbas i innych produktów mielonych należy zadbać o to, by do mięsa posiadającego zapach knura dodać wystarczającą ilość mięsa nieposiadającego zapachu



Do określenia ilości mięsa nie posiadającego zapachu knura, którą należy dodać, wymagana jest dokładna ocena poziomu zapachu knura

OPCJE OBRÓBKI W CELU ZMIANY SAMEGO MIĘSA



OBRÓBKĄ TERMICZNĄ, PEKLOWANIE NA SUCHO

- Podgrzewanie podczas przetwarzania, zwłaszcza przy produkcji parówek lub wątrobianki, obniża stężenie zapachu knura
- Procesy biochemiczne zachodzące podczas peklowania na sucho zmieniają smak, wygląd, zapach i teksturę mięsa



Metody te zostały z powodzeniem przetestowane i wykorzystane komercyjnie na różnych etapach, w całych łańcuchach dostaw

OPCJE OBRÓBKI W CELU OSŁABIENIA WYCZUWALNEGO ZAPACHU KNURA



FERMENTACJA, WĘDZENIE, PRZYPRAWY

- Produkcja kielbas typu salami zmienia smak, wygląd, zapach i konsystencję mięsa
- W przypadku kielbas i gotowanych szynek stosować wędzenie, zwłaszcza płynnym preparatem dymu wędzarniczego
- Wędzenie stosować ostrożnie, ponieważ podnosi stężenie substancji chemicznych, o których wiadomo, że są rakotwórcze
- W przypadku mięsa z zapachem stosować przyprawy



KARTY INFORMACJI

01 Zakonczenie chirurgicznej kastracji

HODOWCY

- 2A** Obniżanie ryzyka pojawienia się zapachu knura wśród niekastrowanych samców
- 2B** Szczepienia przeciw zapachowi knura
- 2C** Zapobieganie pojawianiu się wyczuwalnego zapachu knura wśród tuczników poddanych immunokastracji
- 2D** Przykłady udanych projektów

RZEŹNIE

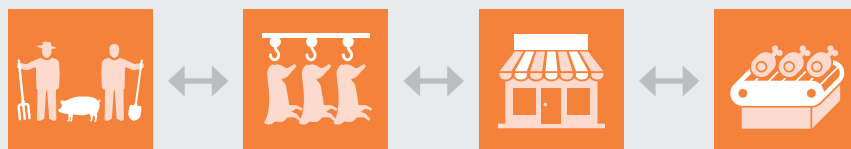
- 3A** Wykrywanie zapachu knura u niekastrowanych tuczników
- 3B** Zapewnienie braku zapachu knura
- 3C** Przykłady udanych projektów

ZAKŁADY PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO

04 Zwalczanie zapachu knura w mięsie

SKLEPY I LOKALE GASTRONOMICZNE

- 5A** Podnoszenie wartości rynkowej mięsa niekastrowanej trzody chlewnej
- 5B** Podnoszenie poziomu akceptacji i świadomości konsumentów na temat mięsa trzody poddawanej immunokastracji
- 5C** Przykłady udanych projektów



PODZIEL SIĘ SWOJĄ WIEDZĄ

Z HODOWCAMI, RZEŹNIAMI, ZAKŁADAMI PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO, SKLEPAMI I LOKALAMI GASTRONOMICZNYMI

Wiele problemów związanych z przejściem na niekastrowane samce lub stosowanie immunokastracji dotyczy relacji i komunikacji między poszczególnymi członkami łańcucha dostaw



PRZYKŁADY UDANYCH PROJEKTÓW

Sprawdź, w jaki sposób hodowcy pomyślnie przeszli na produkcję mięsa niekastrowanych samców lub trzody poddawanej immunokastracji.

Zobacz karty informacji 2D, 3C i 5C



www.bit.ly/2vyHVTI

Więcej informacji można znaleźć w raporcie końcowym
Wypracowanie najlepszych praktyk w produkcji, przetwarzaniu i wprowadzaniu na rynek mięsa niekastrowanej trzody chlewnej lub trzody szczepionej przeciw zapachowi knura (poddanej immunokastracji)



Urząd Publikacji
Unii Europejskiej

Ponowne wykorzystanie dozwolone pod warunkiem podania źródła
ISBN 978-92-76-25756-1 doi: 10.2875/31296 EW-02-20-805-PL-N

© Unia Europejska, 2020
Wszystkie zdjęcia © Shutterstock – wszelkie prawa zastrzeżone