

České vepřové na grilu se vyplatí. Má vyšší kvalitu i nižší cenové ztráty než dovezené maso, ukázala studie

20.8.2024 - Barbora Pánková | Akademie věd České republiky

„K tradičním českým pokrmům patří knedlo vepřo zelo, které se bez kvalitního vepřového masa neobejde. Platí to také o dalších jídlech z české kuchyně i o v Česku tak oblíbeném letním grilování. Zároveň tohoto masa Češi sní nejvíce ze všech druhů, a to 44 kilogramů na osobu za rok. Považuji proto za smutné, že vývoj stavů prasat u nás nabral v posledních letech sestupné tendence. Je třeba říct, že situace se podle posledních statistik začala mírně zlepšovat, ale o hodnotách soběstačnosti v produkci vepřového masa ve výši 98 procent ještě na konci devadesátých let si můžeme nechat jenom zdát. Nyní se pohybuje jen kolem 40 procent. Přitom na kuchyňské zpracování je vepřové z českých chovů mnohem lepší než z dovozu, jak nyní potvrdili i vědci z Výzkumného ústavu živočišné výroby a Mendelovy univerzity v Brně,“ říká prezident Agrární komory České republiky Jan Doležal.

V rámci této studie, která byla provedena v letech 2023 a 2024, bylo porovnáváno celkem 28 vzorků vepřového masa z různých evropských zemí v rámci dvanácti výzkumných kategorií. Do českých supermarketů byly tyto vzorky dovezeny kromě České republiky dále z Belgie, Německa, Polska, Portugalska a Španělska. Vědci z Výzkumného ústavu živočišné výroby na pracovišti v Kostelci nad Orlicí a odborníci z Mendelovy univerzity v Brně vyhodnotili všechny vzorky masa jako zdravotně nezávadné, ale zjistili mezi nimi značné kvalitativní rozdíly.

Byl hodnocen například obsah intramuskulárního tuku, což je takzvané mramorování masa. Vzorky domácího původu dosáhly 1,19 procenta a vzorky ze zahraničí 0,86 procenta. Čím vyšší podíl intramuskulárního tuku v praxi je, tím je maso křehčí a šťavnatější. Může záviset též na plemeni, výživě či pohlaví zvířete.

Další kategorií, v níž maso domácího původu zabodovalo, je ztráta masové šťávy odkapem, který určuje jeho schopnost takzvaně držet šťávu uvnitř vzorku. Například vlivem dlouhé přepravy či skladování se vyskytly vzorky, u kterých bylo v obalu větší množství uvolněné šťávy a doslova v ní plavaly. Celková ztráta šťávy byla u českého masa 6,6 procenta a u dovezeného masa 8,71 procenta, přičemž největší ztráty byly zaznamenány u masa z nejvzdálenějších oblastí jako Španělsko (10 procent) a Portugalsko (9,56 procenta).

„Pro analýzu odkapu masové šťávy bylo zaznamenáno množství šťávy, které se uvolnilo do obalu. Poté byly vzorky o hmotnosti 150 gramů zváženy a následně v obalu vloženy do ledničky při teplotě 4 °C. Po 24 hodinách tohoto skladování se osušila vlhkost ze vzorku a ten byl opět zvážen, přičemž výsledkem je rozdíl hmotnosti v procentech. Celková ztráta je součtem obou získaných dat. Při vyšší ztrátě šťávy může být maso měkké, bledé a vodnaté,“ popisuje postup analýzy **Eva Weisbauerová z oddělení chovu prasat Výzkumného ústavu živočišné výroby v Kostelci nad Orlicí.**

České vepřové dopadlo lépe než dovozové i v kategorii oxidační stability, která určuje, jak je maso náchylné ke kažení. Následkem tohoto nežádoucího procesu dochází ke snížení nutriční i senzorické hodnoty potravin. Vědci prověřovali odolnost masa v tomto směru tím, že zjišťovali obsah různých látek ve vzorcích jako například takzvaný malonaldehyd. Největší množství této látky obsahovalo maso ze Španělska a Portugalska kvůli dlouhé přepravě z místa původu ke spotřebiteli.

Po vyhodnocení všech kategorií došli výzkumníci Výzkumného ústavu živočišné výroby a Mendelovy univerzity v Brně k závěru, že kvalitativní nedostatky způsobují též ekonomické ztráty na každém kilogramu masa, především kvůli ztrátě masové šťávy. Nejnižší jsou právě u vepřového masa z Česka, tedy 11,88 koruny na kilogram, a naopak nejvyšších hodnot dosahují ve Španělsku (ztráta 14 korun na kilogram) a Portugalsku (16,99 koruny na kilogram).

Přestože vědci prokázali, že maso z českých prasat se vyznačuje vysokou kvalitou, ještě donedávna stavy prasat klesaly a v roce 2022 se jich podle oficiálních statistik v Česku chovalo nejméně za posledních sto let. Stavy prasat se podle posledních statistických dat zvýšily ke konci roku 2023 v meziročním srovnání o 2,5 procenta na 1,36 milionu kusů a v jednotkách procent též vzrostly stavy prasnic. Nicméně u selat nastal naopak meziroční propad o 9,7 procenta.

„Další vývoj chovatelství prasat v Česku přesto zůstává otázkou. Trh může ovlivnit šíření afrického moru prasat, odvetná opatření ze strany Číny v reakci na uvalení cel na dovoz elektromobilů či přibývající regulace pro chov a přepravu zvířat. Rovněž cenový vývoj je poměrně nestabilní a odvíjí se od situace na evropském, potažmo globálním trhu. Řekněme, že poslední vývoj vlil sice chovatelům do žil trochu optimismu, ale jásat rozhodně nemohou. Přitom vepřové maso domácího původu je velmi kvalitní a bez problému uspěje i v mezinárodním srovnání, na tuzemském trhu je pak oproti tomu dovezenému ze zahraničí mnohem kvalitnější, jak ostatně nyní ukázali i vědci z dvou renomovaných českých výzkumných institucí. Navíc prasata spotřebovávají obilí, které by se jinak vyváželo, a půdě vracejí organickou hmotu prostřednictvím hnojení kejdou,“ dodává **ředitel Svazu chovatelů prasat Jan Stibal**.

Kontakt pro média:

Agrární komora České republiky
tisková mluvčí Pánková
tiskove@akcr.cz, pankova@akcr.cz
tel.: 721 306 431

Agrární komora České republiky

Sdružuje většinu podnikatelů v zemědělství, lesnictví a potravinářství. Prosazuje a obhájí oprávněné zájmy svých členů už třicet let. Její členové produkují přes 80 procent veškerých komodit a obhospodařují 1,4 milionu hektarů zemědělské půdy. AK ČR má zhruba tři tisíce členů, což zahrnuje kolem osmi set soukromě hospodařících rolníků, a zbytek tvoří zemědělské organizace. V tomto počtu nejsou zahrnuti členové 32 profesních svazů, sdružení a unií, v nichž se příslušnost podnikatelů překrývá a které rovněž sdružuje AK ČR.

<https://www.akcr.cz/txt/ceske-veprove-na-grilu-se-vyplati-ma-vyssi-kvalitu-i-nizsi-cenove-ztraty-nez-dovezene-maso-ukazala-studie>