

RASY RODZIME

MIĘSO I JEGO PRZETWORY Z RAS RODZIMYCH ŚWIŃ



Świnie ras rodzimych: puławska, złotnicka biała i złotnicka pstra, są:

- **najstarszymi hodowanymi w czystości rasami w Polsce,**
- **utrzymywane w indywidualnych gospodarstwach rolnych,**
- doskonale **przystosowane** do lokalnych zasobów paszowych i klimatu.

Charakteryzują się:

- średnim tempem przyrostów,
- zawartością tłuszczu w mięsie około 2-3%,
- **bardzo dobrą jakością mięsa,**
- dobrymi cechami matczynymi,
- długowiecznością,

- odpornością na zmiany środowiskowe i stres.

Na bardzo dobrą **jakość mięsa** tych ras składa się między innymi zawartość **tłuszczu śródmięśniowego (IMF)** w przedziale 2-3%, a więc więcej niż w rasach wysokomięsnych (1-2%).

Ponadto **odpowiednia struktura włókien mięsnych i specyficzny układ tłuszczu IMF** sprawia, że mięso to posiada szczególne wartości smakowe i jakościowe. Mięso to zawiera **witaminy** rozpuszczalne w tłuszczach **A i E** oraz witaminy z grupy **B**. Zawiera także **składniki mineralne** jak **sód, potas, żelazo i cynk**. Poziom białka



Rasa puławska



Rasa złotnicka pstra





Rasa złotnicka biała

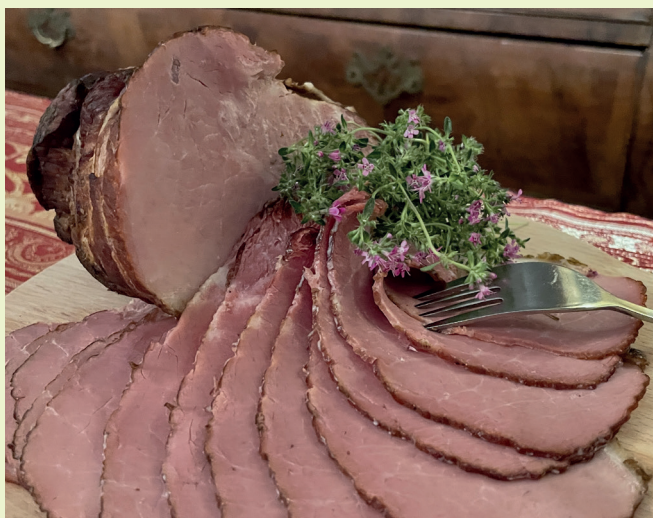
jako najważniejszego składnika pokarmowego jest wysoki i kształtuje się na poziomie 22-23,5%.

Skład tłuszczu zarówno w tkance mięśniowej i tłuszczowej świń jest ściśle związany przede wszystkim z rodzajem ich żywienia.

Udowodniono, że u świń iberyjskich hodowanych w lasach w porównaniu do świń żywionych paszą pełnoporcjową, profil kwasów tłuszczowych w tłuszczu szynki i w słoninie charakteryzuje się korzystnym w diecie człowieka **wysokim poziomem nienasyconych kwa-**



sów tłuszczowych, szczególnie MUFA i niższym poziomem SFA. Utrzymanie świń na bogatych w zielonki wolnych wybiegach dostarcza im ponadto **α -i γ – tokoferolu (wit. E)**, który charakteryzuje się właściwościami przeciw utleniającymi. Pobierana wraz z paszą witamina E jest kumulowana przede wszystkim w tłuszczu, a następnie w mięsie świń. Analogicznie wykazano, że **rodzaj żywienia świń ma istotny wpływ na profil kwasów tłuszczowych w produktach dojrzewających.**



CERTYFIKACJA ZNAKIEM RASA RODZIMA HODOWLI I PRODUKTÓW ŚWIŃ RAS RODZIMYCH

Z uwagi na cenne właściwości surowców i produktów pochodzących z ras rodzimych, podejmowane są działania w kierunku ich promocji poprzez **certyfikację hodowli oraz produktów pochodzących z tych hodowli specjalnymi znakami jakości**. Znak „RASA RODZIMA” nadawany od 2019 roku przez Instytut Zootechniki PIB identyfikuje na rynkach lokalnych produkty wytworzone z surowca pochodzącego od konkretnej polskiej rasy rodzimej objętej programem ochrony, utrzymywanej w tradycyjnych (naturalnych) systemach utrzymania i żywienia (bez GMO).

CERTYFIKOWANE HODOWLE ŚWIŃ RAS RODZIMYCH:



Janusz Walczak

Golska Huta, pow. włocławski, woj. kujawsko-pomorskie

Piotr Kosowski

Sobolewo, pow. czarnkowsko-trzcianecki,
woj. wielkopolskie

Roman Kieca

Paryż, pow. żniński, woj. kujawsko-pomorskie

Piotr Tomaszewski

Sadkowski Młyn, pow. nakielski,
woj. kujawsko-pomorskie

Tomasz Obszański

Tarnogród, pow. biłgorajski, woj. lubelskie

Ida Golińska

Żnin, pow. Żniński, woj. kujawsko-pomorskie



Tomasz Obszański

Tarnogród, pow. biłgorajski, woj. lubelskie

Łukasz Mucha

Mała Karczma, pow. tczewski, woj. pomorskie

MIĘSO ŚWIŃ RAS RODZIMYCH DOSKONALE NADAJE SIĘ DO WYTWORZENIA PRODUKTÓW REGIONALNYCH

Certyfikowane Produkty

Produkty z mięsa świń rodzimych to przede wszystkim bezpieczeństwo i wysoka jakość. Powstają z surowca pochodzącego z certyfikowanych hodowli, przy wykorzystaniu tradycyjnych metod wędzenia, zgodnie z wymogami regulacji UE, w szeregu masarni o małej skali produkcji. Produkty te dzięki zastosowaniu tylko naturalnych przypraw cechują wysoką wartością odżywczą i prozdrowotną.

CERTYFIKOWANE PRODUCENCI OZNACZAJĄCY PRODUKTY ZNAKIEM „RASA RODZIMA”

Masarnia Władysławowo Zawistowski (<http://www.masarniazawistowski.pl>) jako pierwsza wprowadziła na rynek wyroby z mięsa wieprzowego rasy puławskiej żywniej paszami bez GMO. Woj. Kujawsko-pomorskie

„JK” Sp z o.o. Zakład Mięсны Jasiołka – to wysokogatunkowe wędliny wytworzone z mięsa świń puławskich. Dodatkowo produkuje wyroby ekologiczne. Woj. podkarpackie

**Koordinator ds. ochrony zasobów
genetycznych świń**

dr hab. Magdalena Szyndler-Nędza, prof. IZ PIB
tel. 666 081 142

e-mail: magdalena.szyndler@iz.edu.pl

<http://www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/>

Instytut Zootechniki PIB
Zakład Hodowli Trzody Chlewnej
ul. Krakowska 1
32-083 Balice



Zakład Mięсны Kwiecieńscy Sp z o.o. – oferuje wyroby wytworzone z mięsa świń rasy puławskiej pochodzące z certyfikowanych hodowli na terenie woj. kujawsko-pomorskiego.

Piotr Kossowski – Rolniczy Handel Detaliczny – Hodowco-przetwórca produkuje wyroby z mięsa świń puławskich, które tuczy paszami gospodarskimi w swoim gospodarstwie. Woj. wielkopolskie.

Q100 Sp. z o.o. – przetwórstwo ekologiczne – Hodowco-przetwórca produkuje wyroby z mięsa świń puławskich, które tuczy paszami ekologicznymi w swoim gospodarstwie w woj. lubelskim (Tomasz Obszański).

**Kupujesz w sklepie, jesz w restauracji – pytaj
o mięso i wyroby ze świń ras rodzimych
certyfikowanych znakiem rasa rodzima**

