



# Masná užitkovost českého strakatého skotu

doc. Ing. Radek Filipčík, Ph.D., Mendelova univerzita v Brně

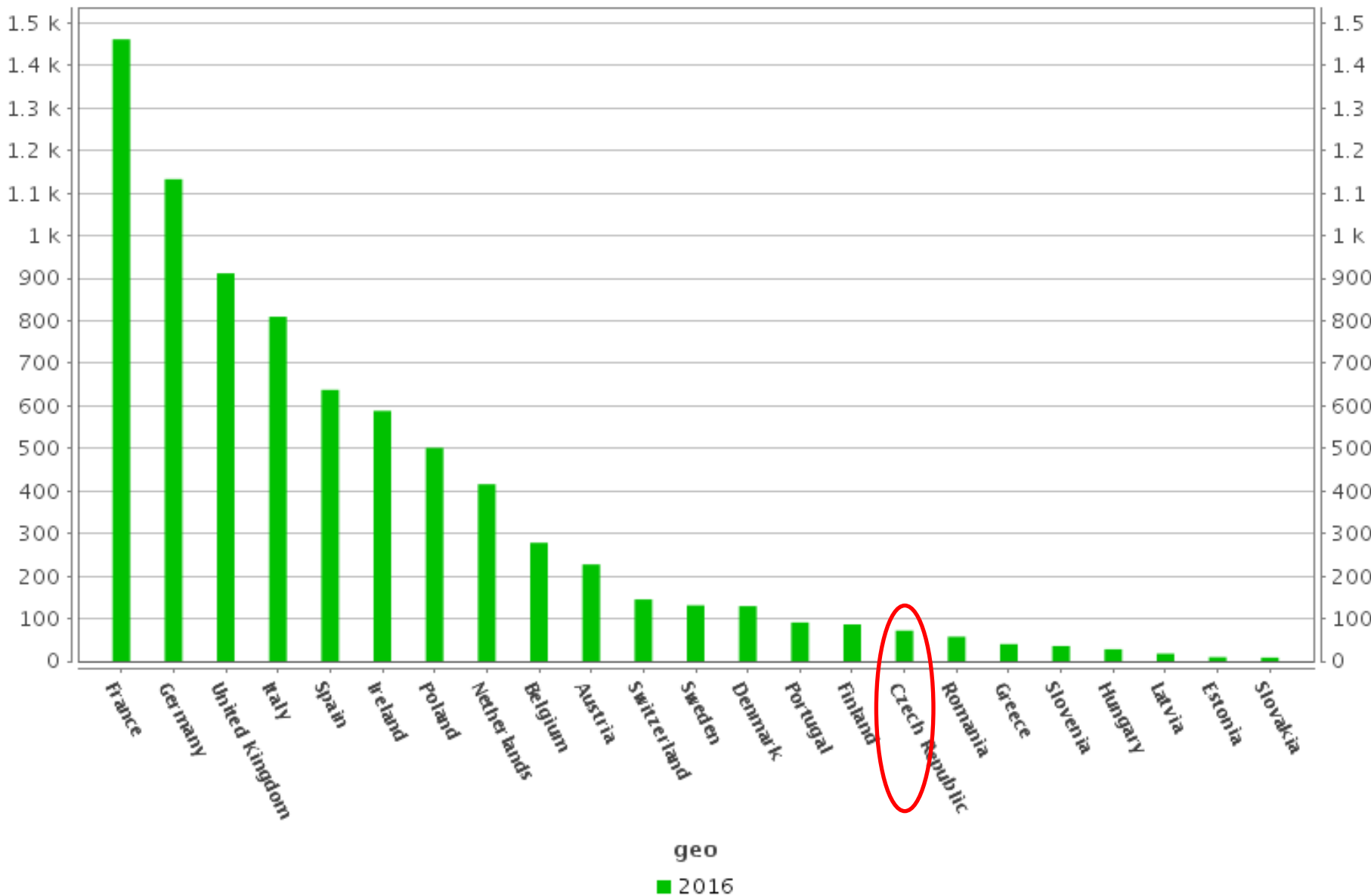
Aktuální trendy masné užitkovosti českého strakatého skotu.

20. 4. 2017

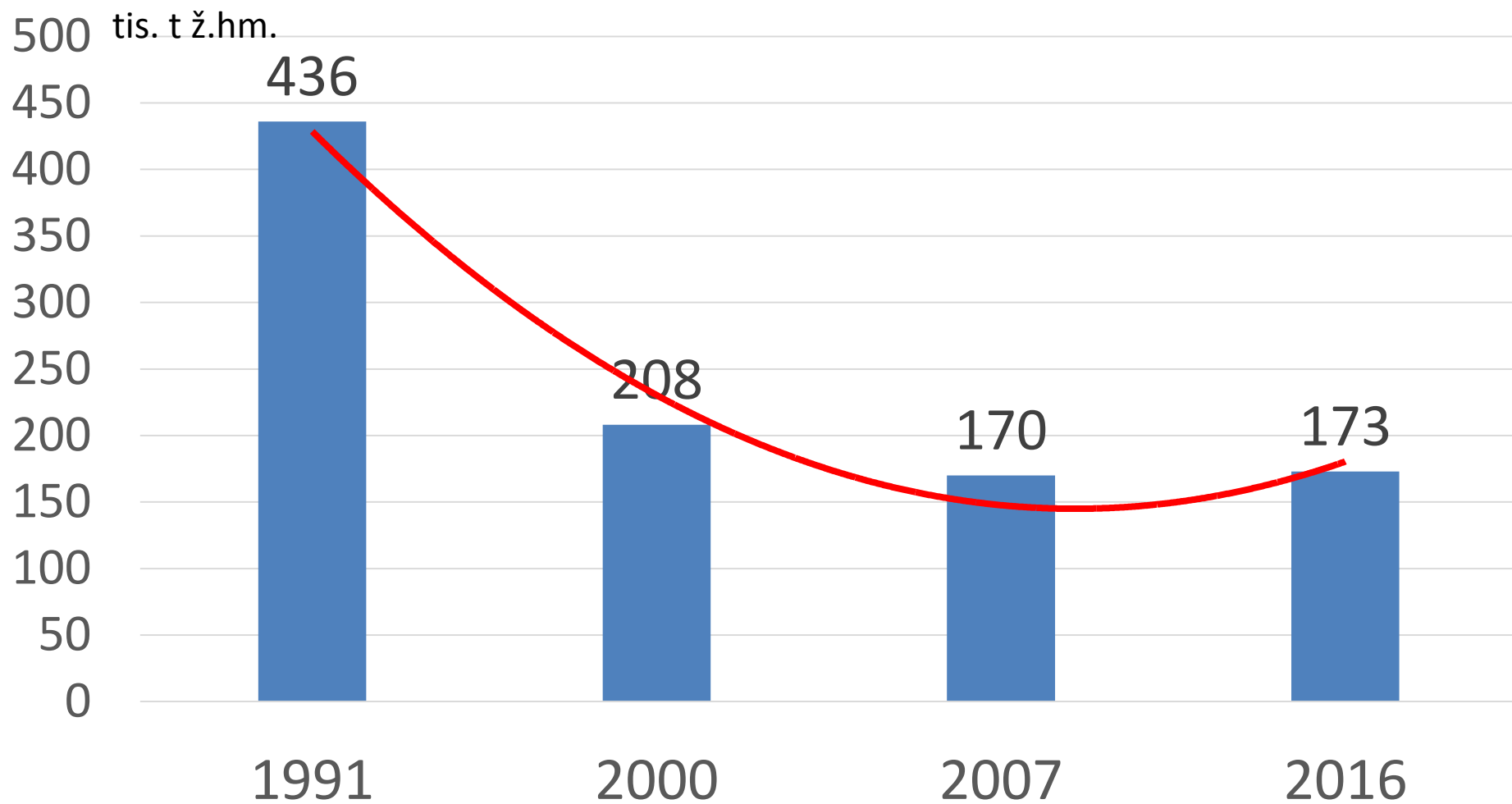
# Postavení ČR v produkci hovězího

Production of meat: cattle  
1 000 t

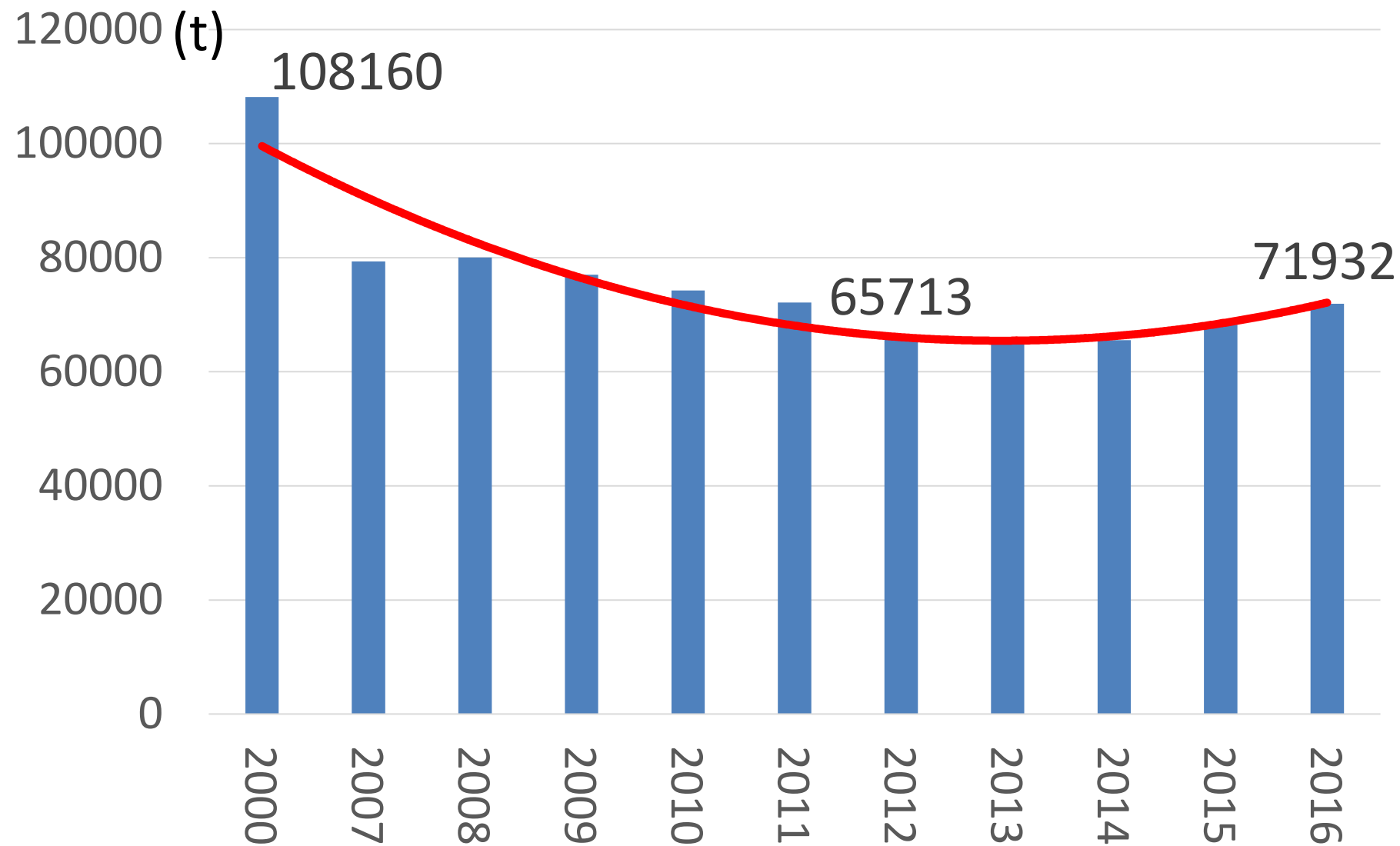
masa v rámci EU



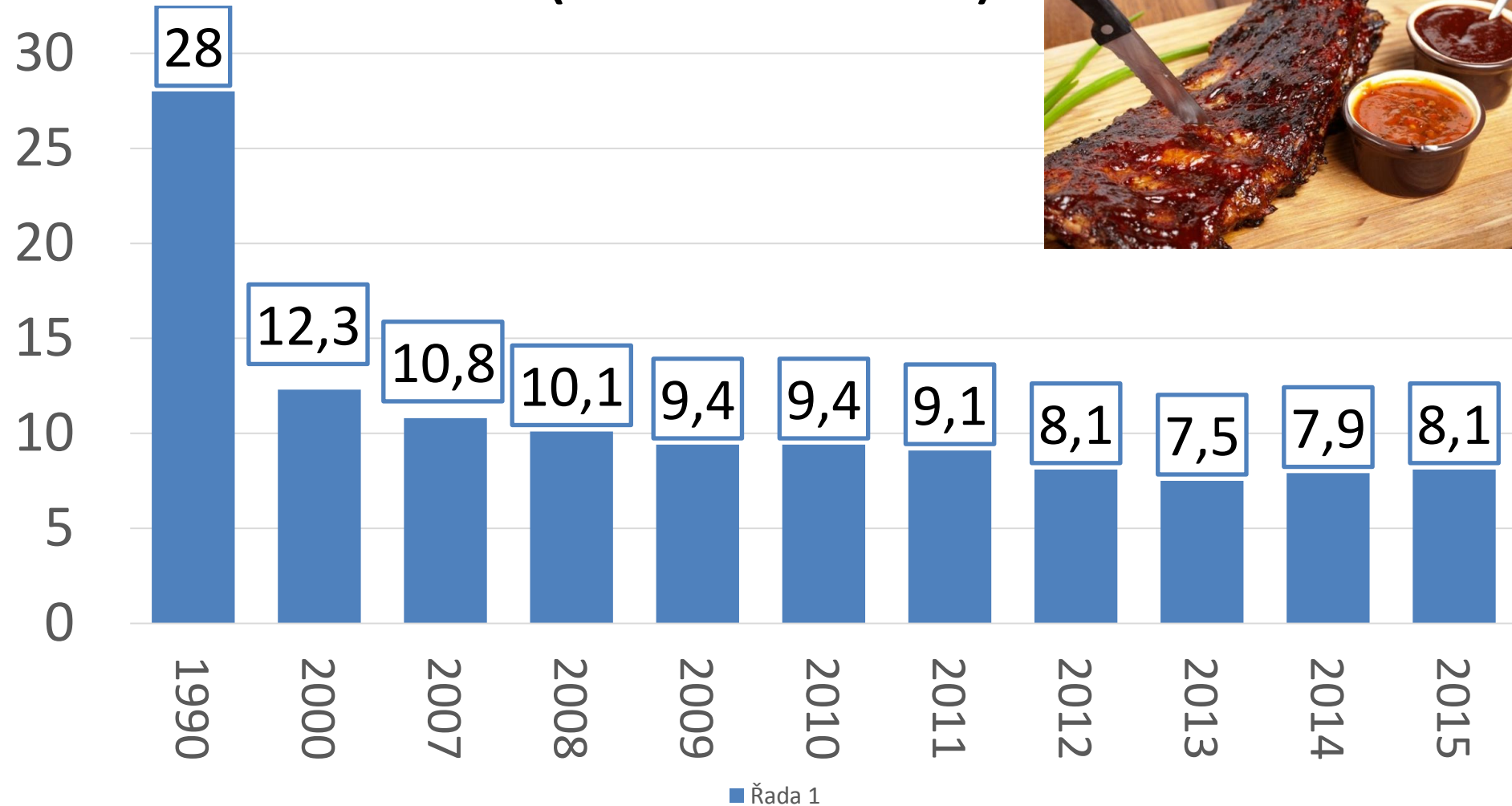
# Vývoj produkce jatečného skotu v ČR



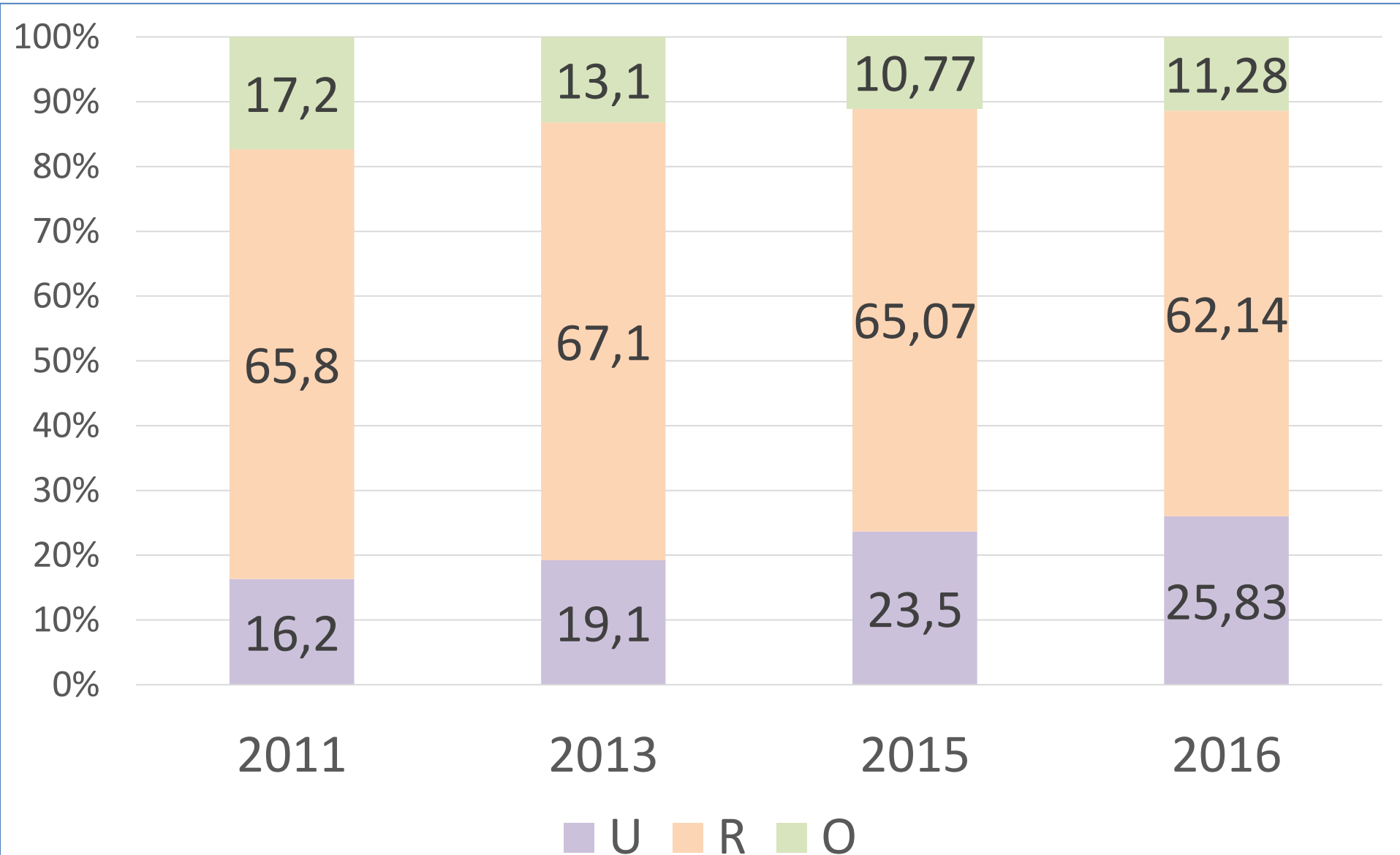
# Produkce hovězího masa v ČR



# Spotřeba hovězího masa v ČR (osobu a rok)



# Klasifikace býků C v systému Seurop



# Výsledky experimentu zaměřeného na hodnocení masné užitkovosti býků českého strakatého plemene skotu

- Společný projekt

Mendelova univerzita v Brně

CHD Impuls

VUCHS Rapotín

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

1.

Vyhodnocován vliv rozdílného porážkového věku býků (530 a 610 dní) na:



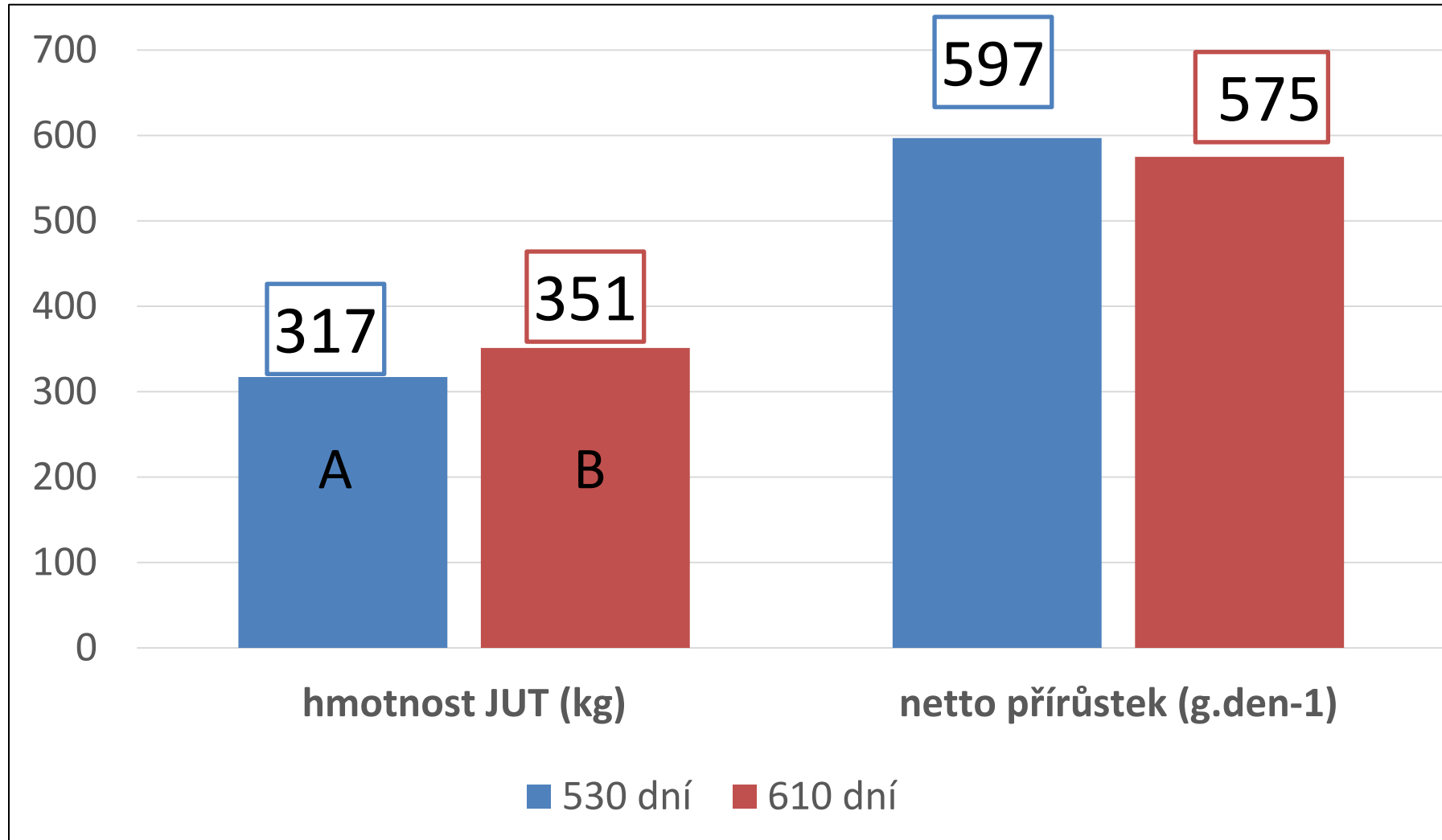
- Intenzitu růstu býků, klasifikaci v SEUROP systému
- Podíl hlavních částí JUT
- Nutriční a technologickou kvalitu masa

2.

Vyhodnocení senzoričké hodnocení hovězího masa býků českého strakatého skotu

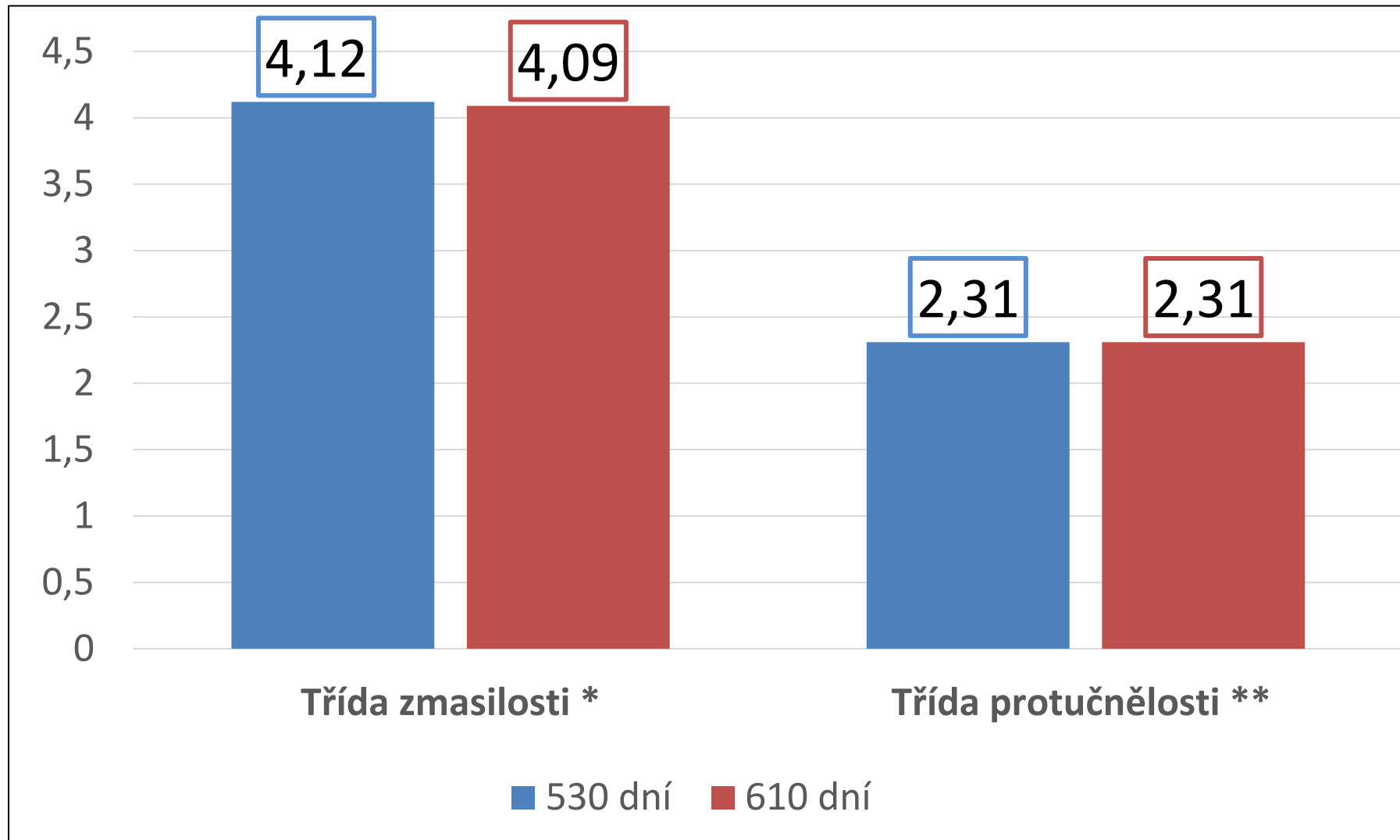


# Výsledky růstové schopnosti býků - vliv porážkového věku



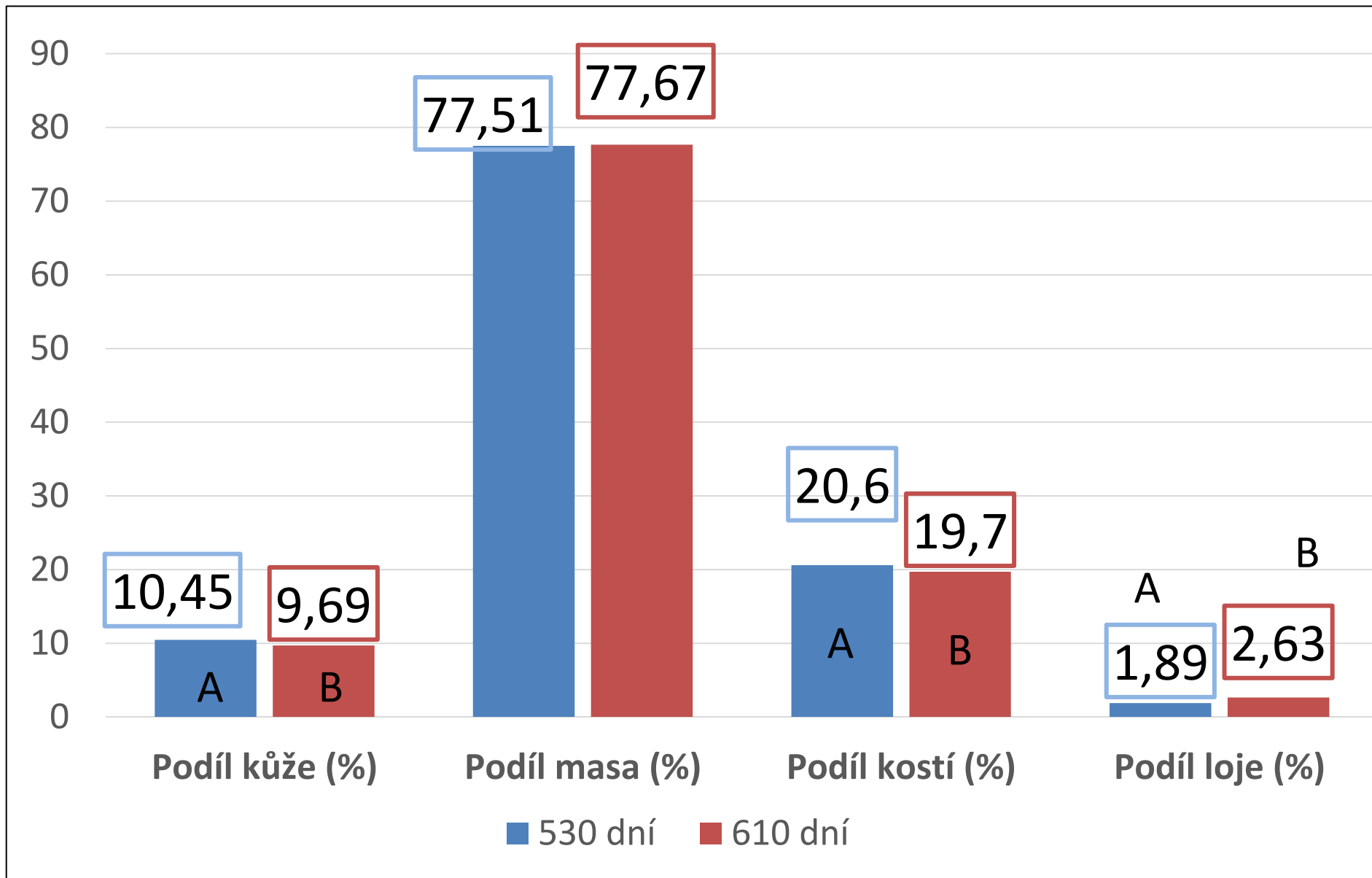
A, B =  $p < 0,01$

# Výsledky růstové schopnosti býků - Seurop systém



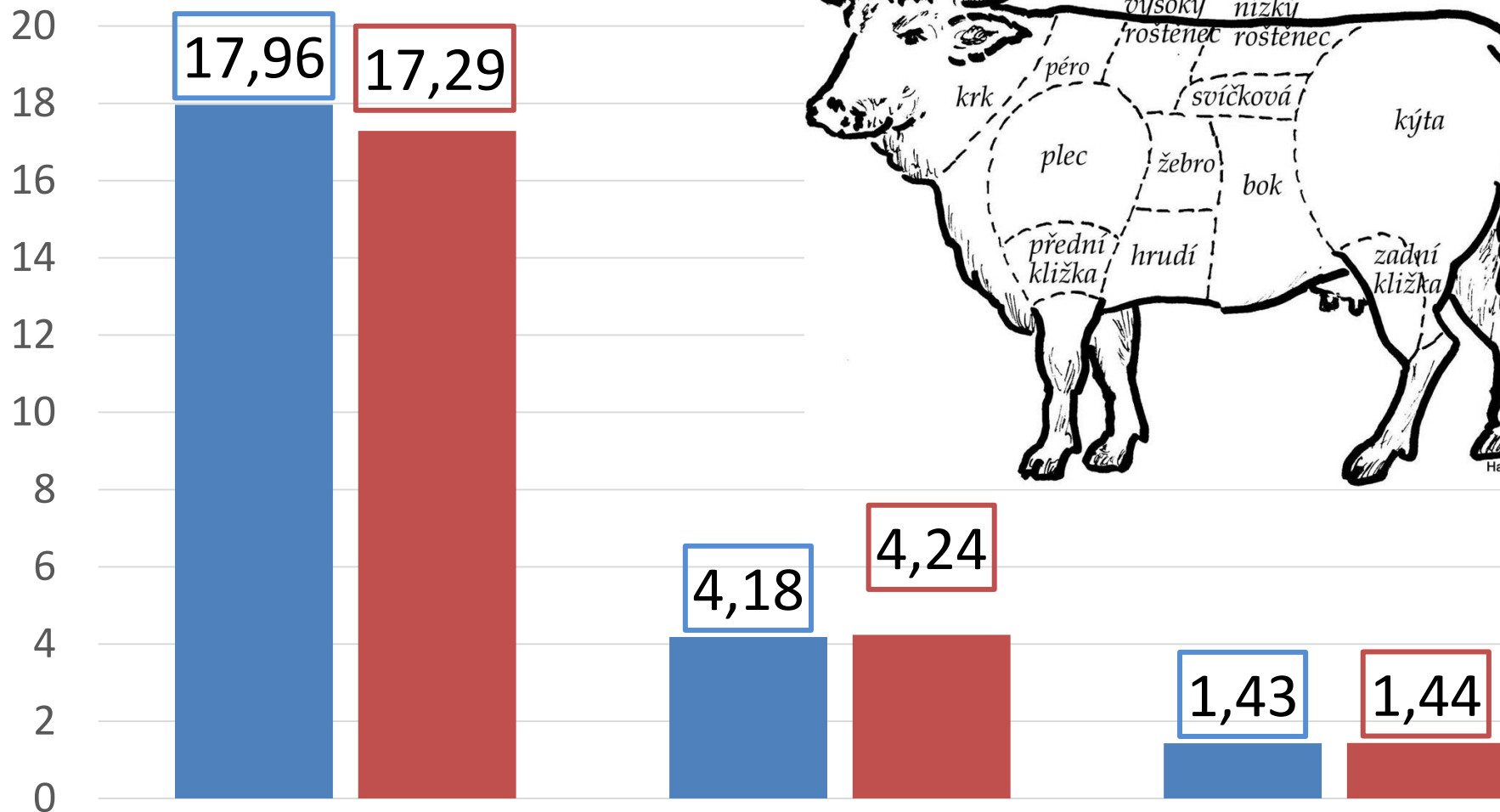
\*S = 6; E = 5; U = 4; R = 3; O = 2; P = 1; \*\*1 = 1; 2 = 2; 3 = 3; 4 = 4; 5 = 5 bodů

# Výsledky kvality JUT býků



A, B = p < 0,01

# Podíl hlavních masitých částí JUT



Kýta (%)

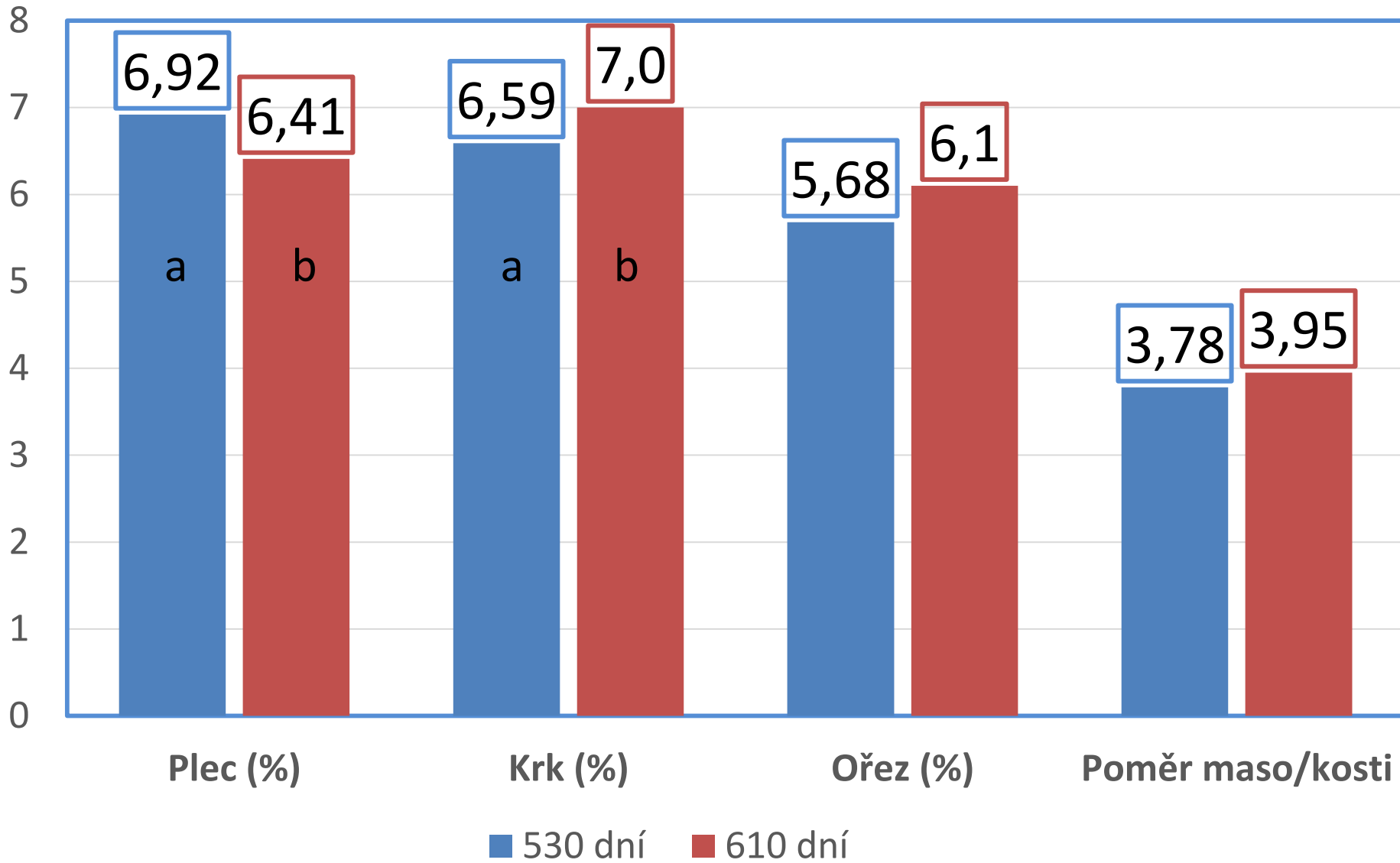
Roštěnec (%)

Svíčková (%)

■ 530 dní ■ 610 dní

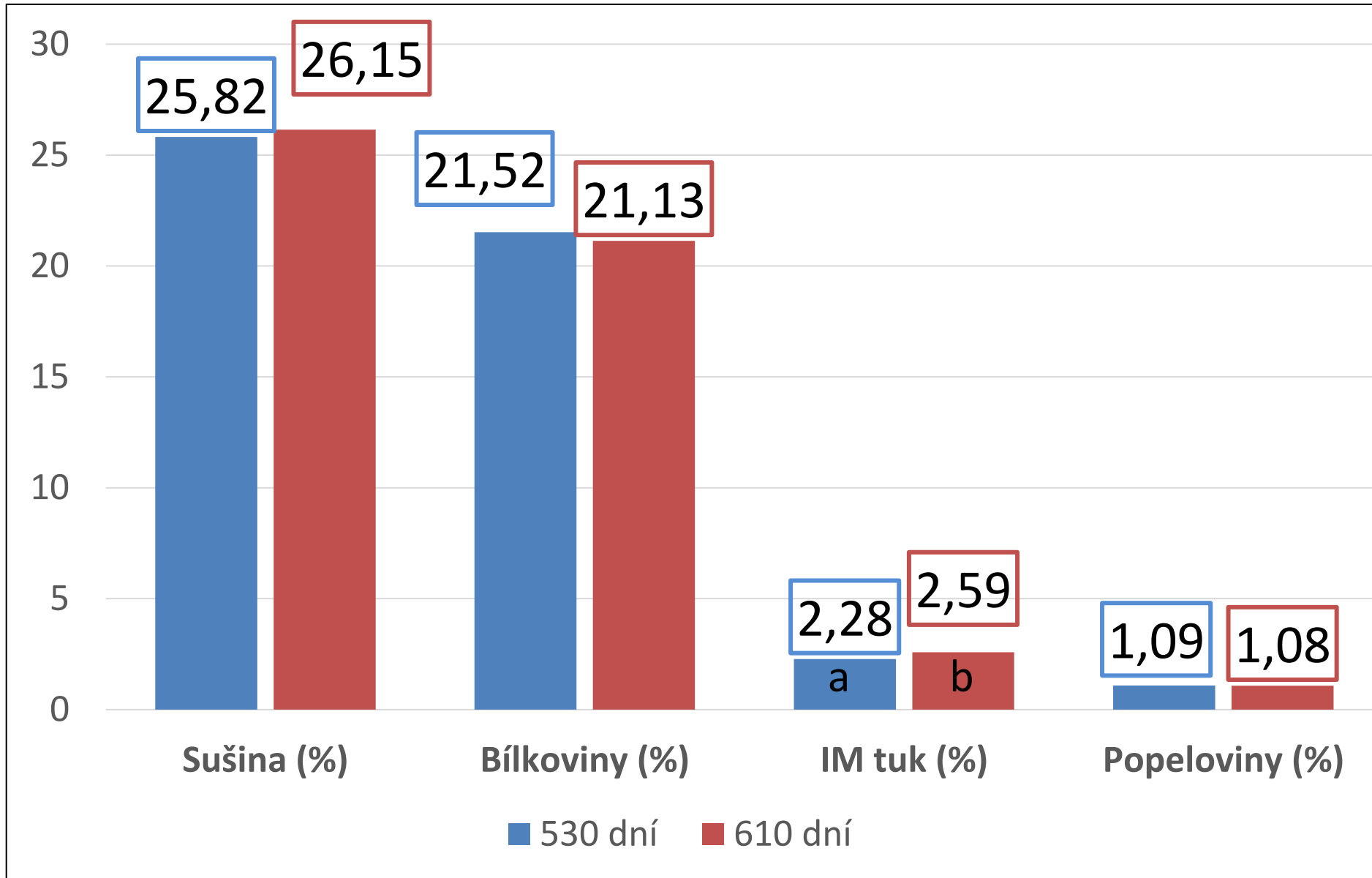
a, b =  $p < 0,05$

# Podíl hlavních masitých částí JUT



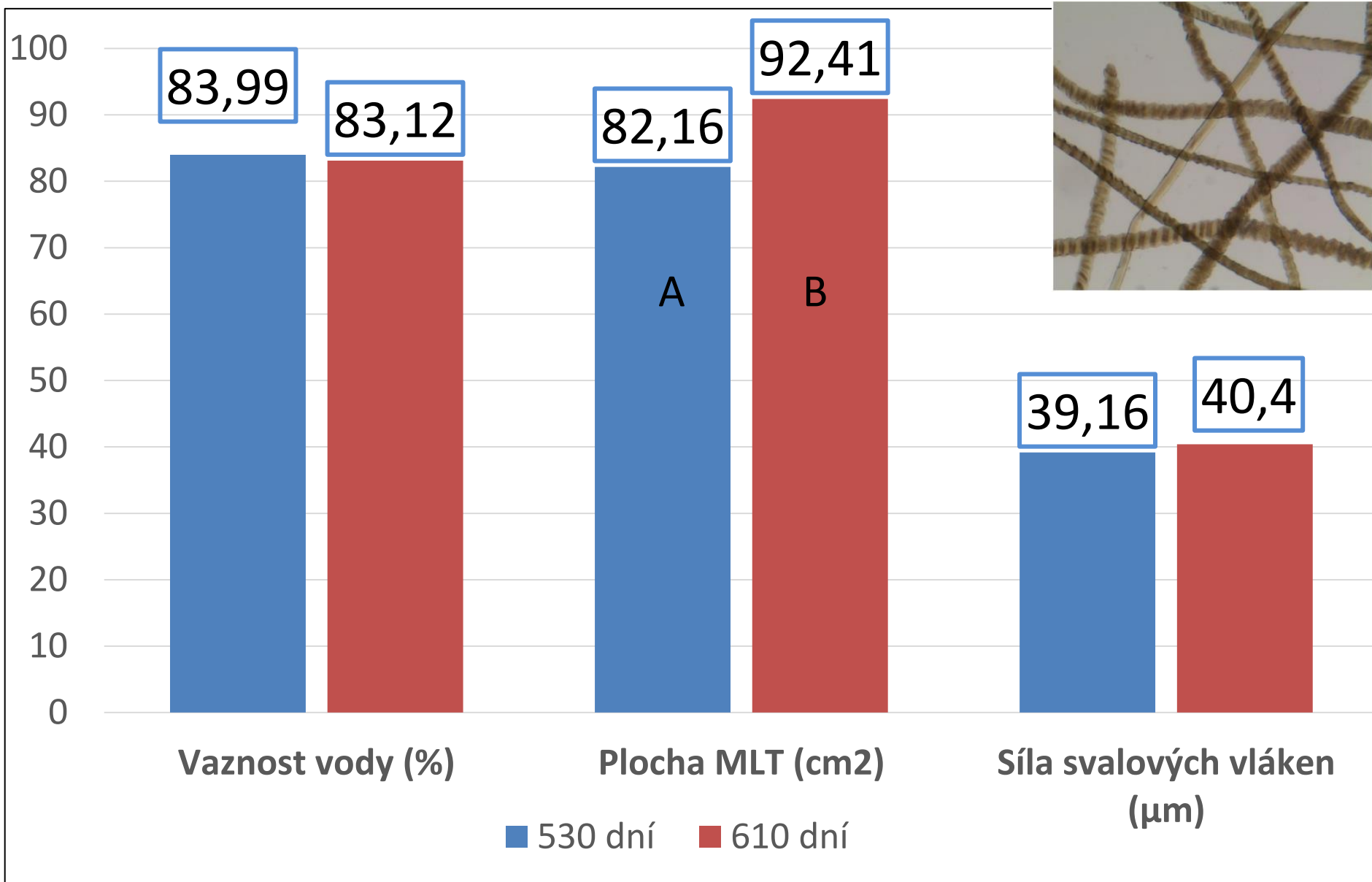
a, b = p < 0,05

# Nutriční kvalita hovězího masa



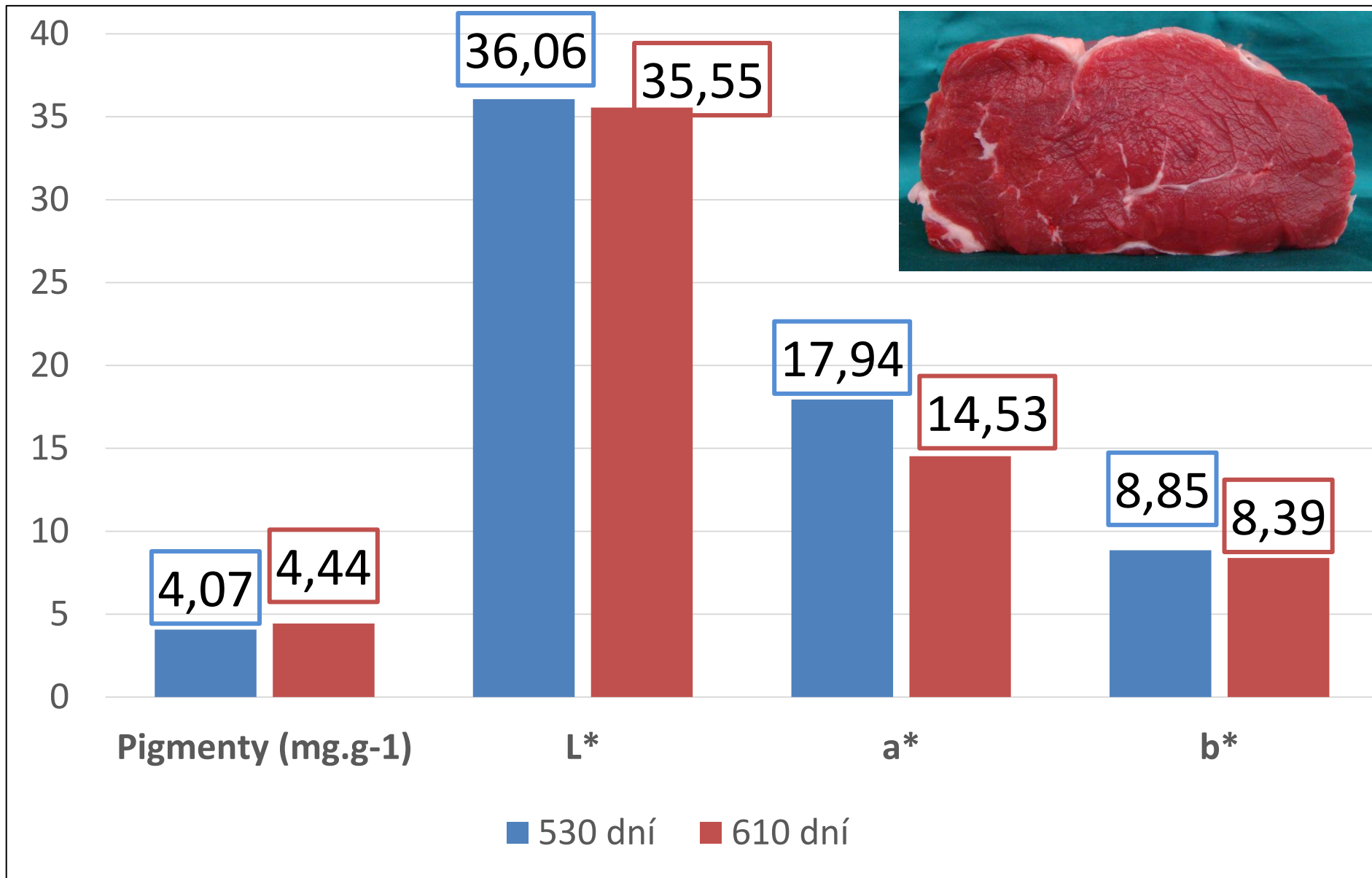
a, b = p < 0,05

# Technologická kvalita hovězího masa



A, B = p<0,01

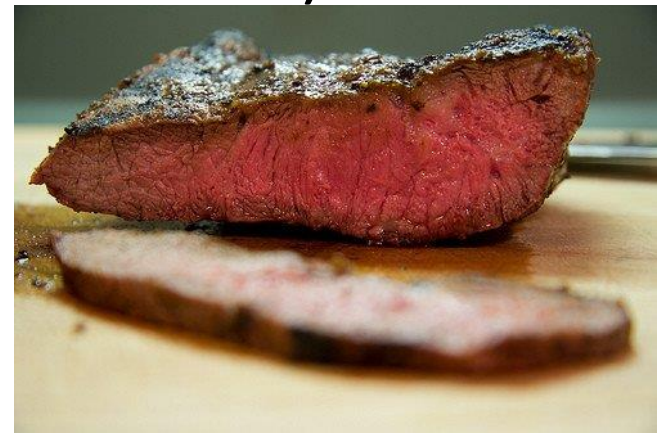
# Barva hovězího masa





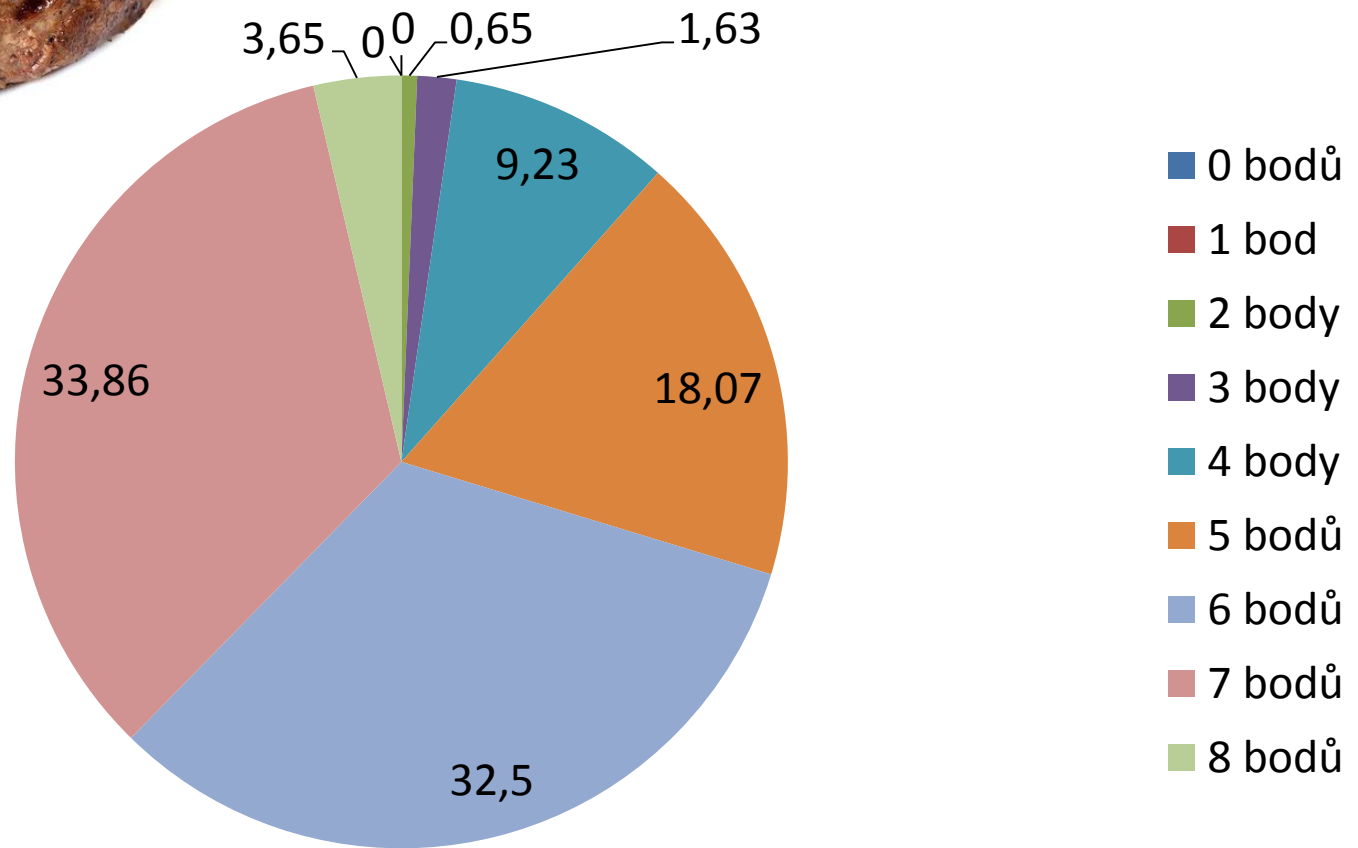
# Senzorické hodnocení hovězího masa

- Hodnoceno 340 vzorků roštěnce býků plemene C
- Po bourání JUT byly vzorky vakuově zabaleny a uchovávány po dobu 14 dní při teplotě 2°C
- Poté byly zamražené do doby senzorického hodnocení
- Posuzováno bylo grilované maso 10 hodnotiteli
- Použita bodová škála 0 – 8 bodů  
(0 = nevyhovující, 8 = vynikající hodnocení)



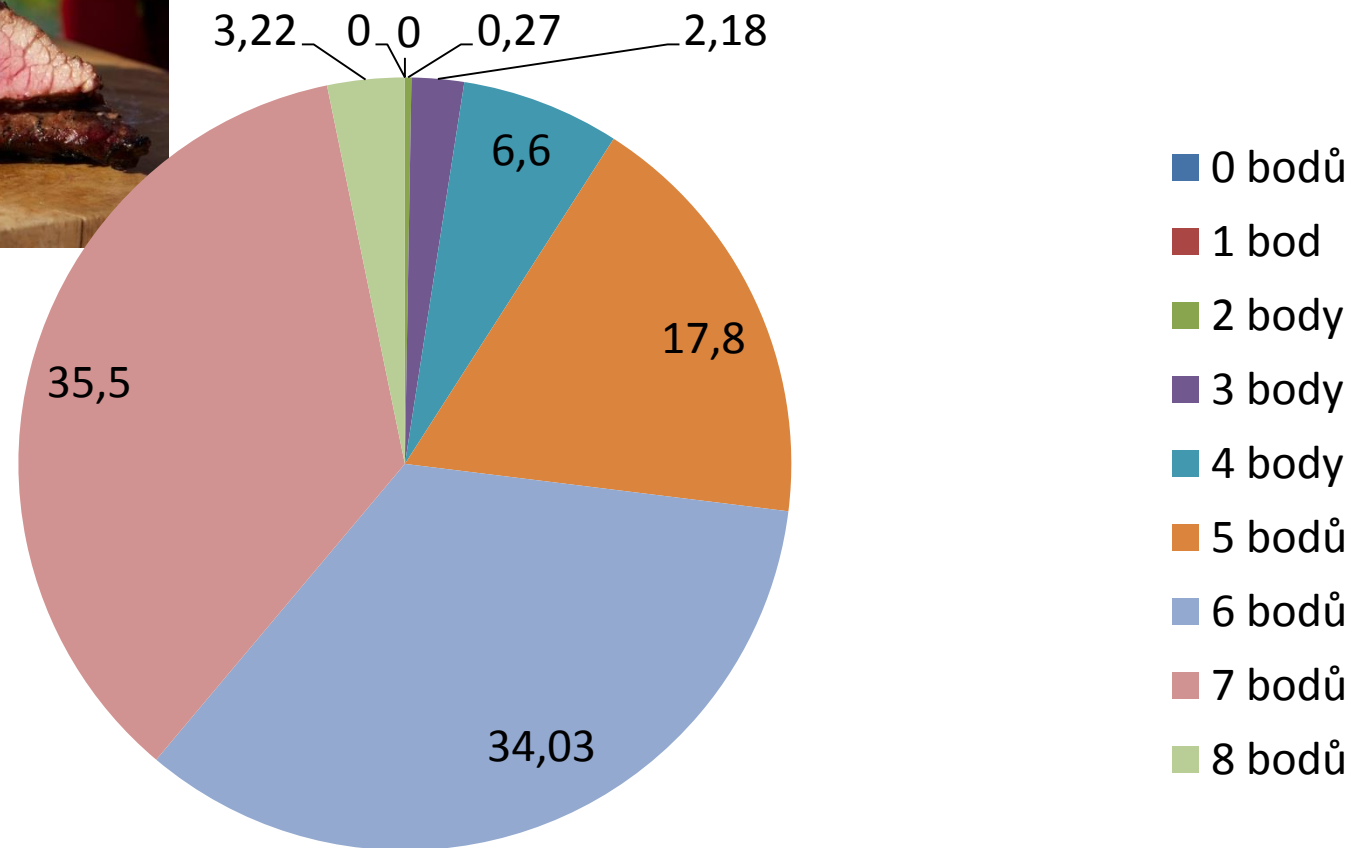


# Vzhled masa



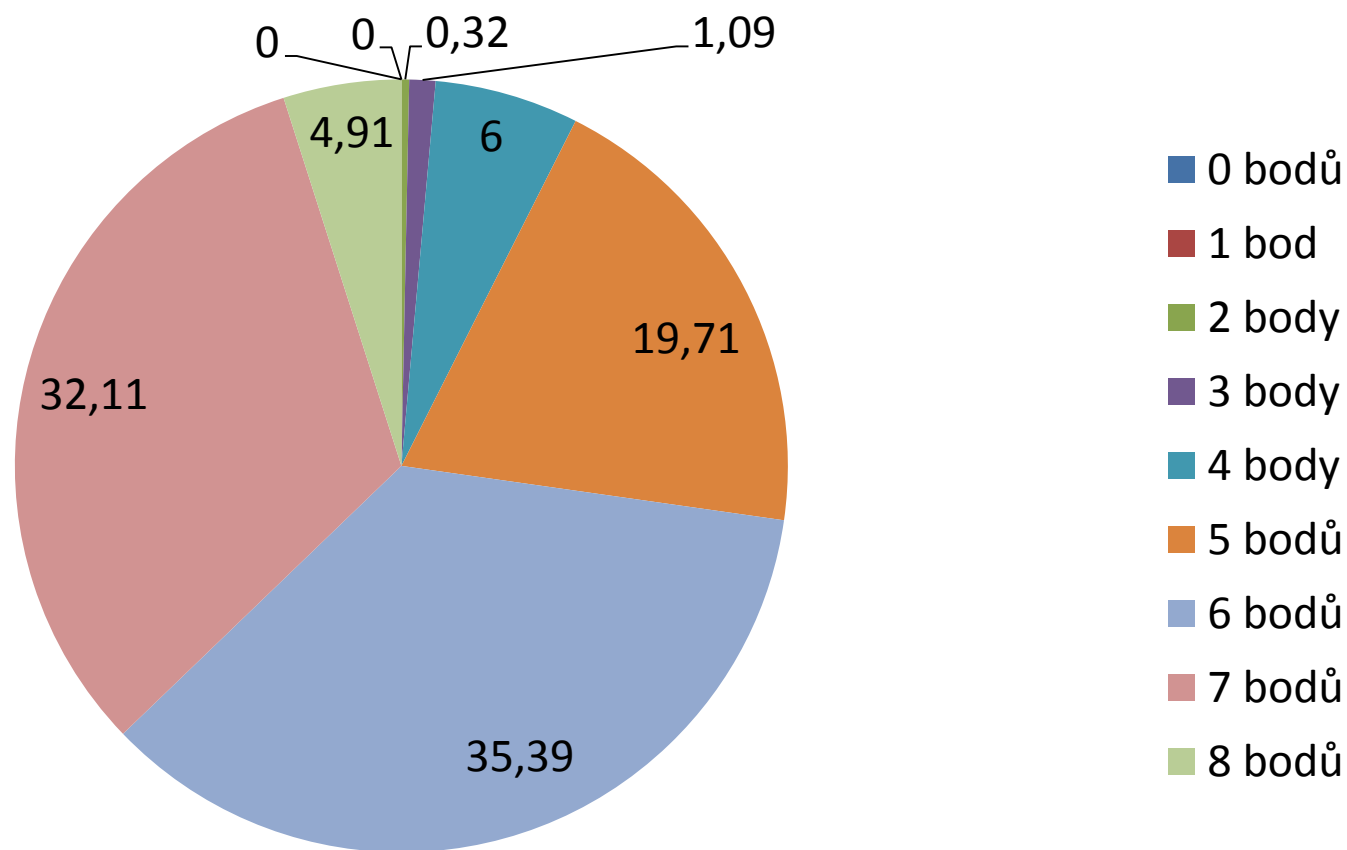
Nejčastěji hodnoceno, jako maso lákavého vzhledu, odpovídající barvy s přiměřeným množstvím tuku a jemně vláknitou strukturou

# Barva masa



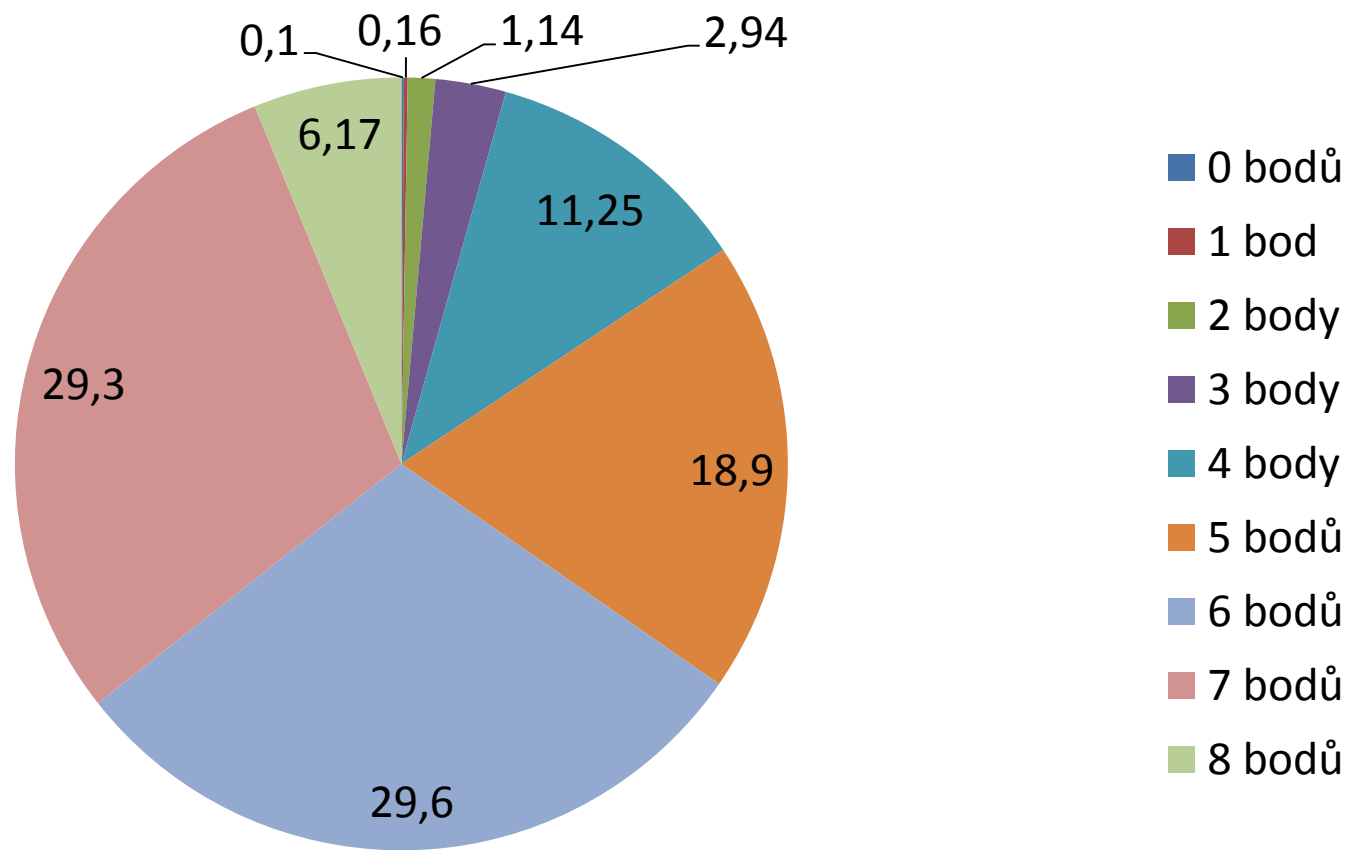
Nejčastěji odpovězeno, že maso má typickou, lákavou barvu s minimem negativních barevných změn

# Vůně masa



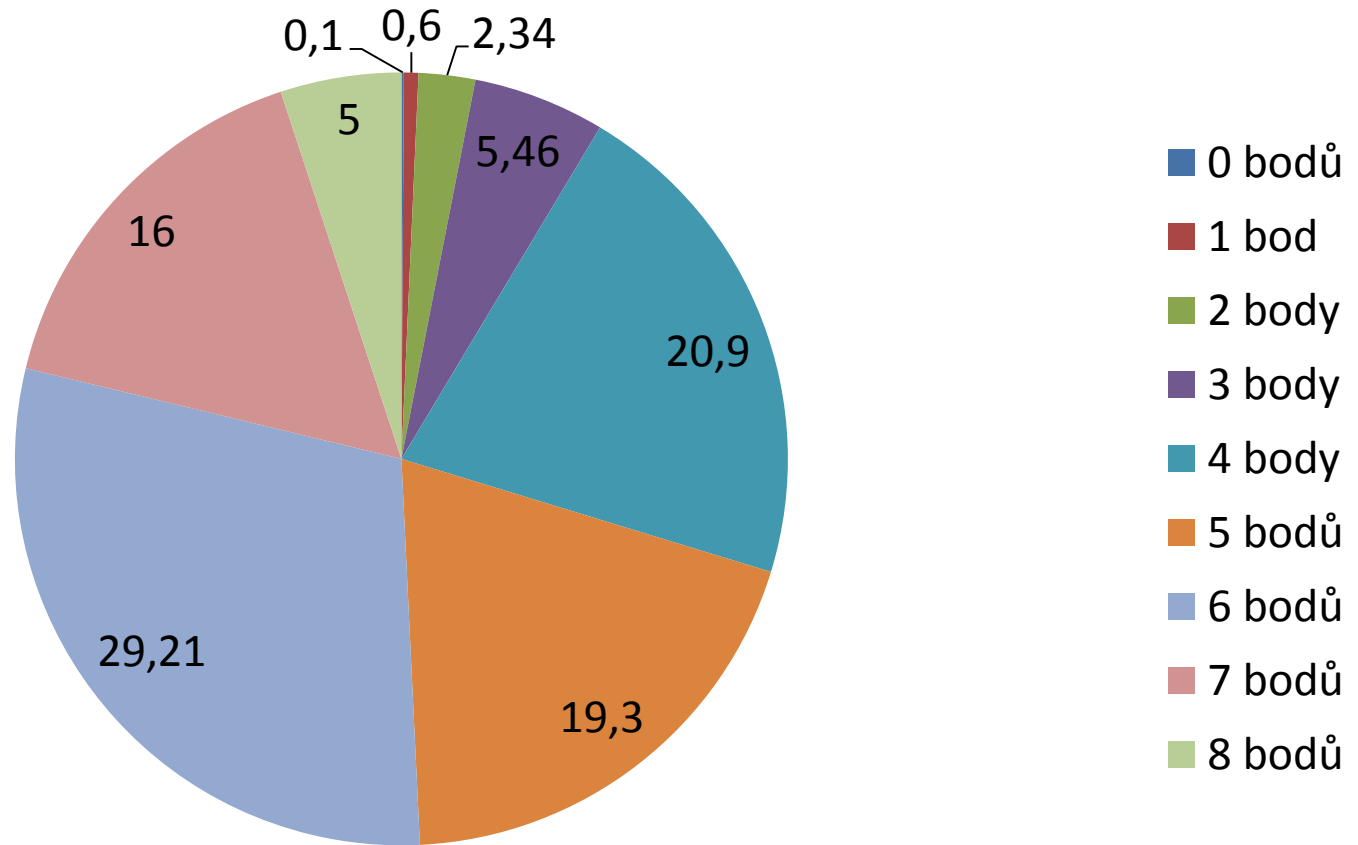
Nejčastěji hodnocena vůně jako typická, intenzivní, bez příměsi cizího pachu

# Chuť masa



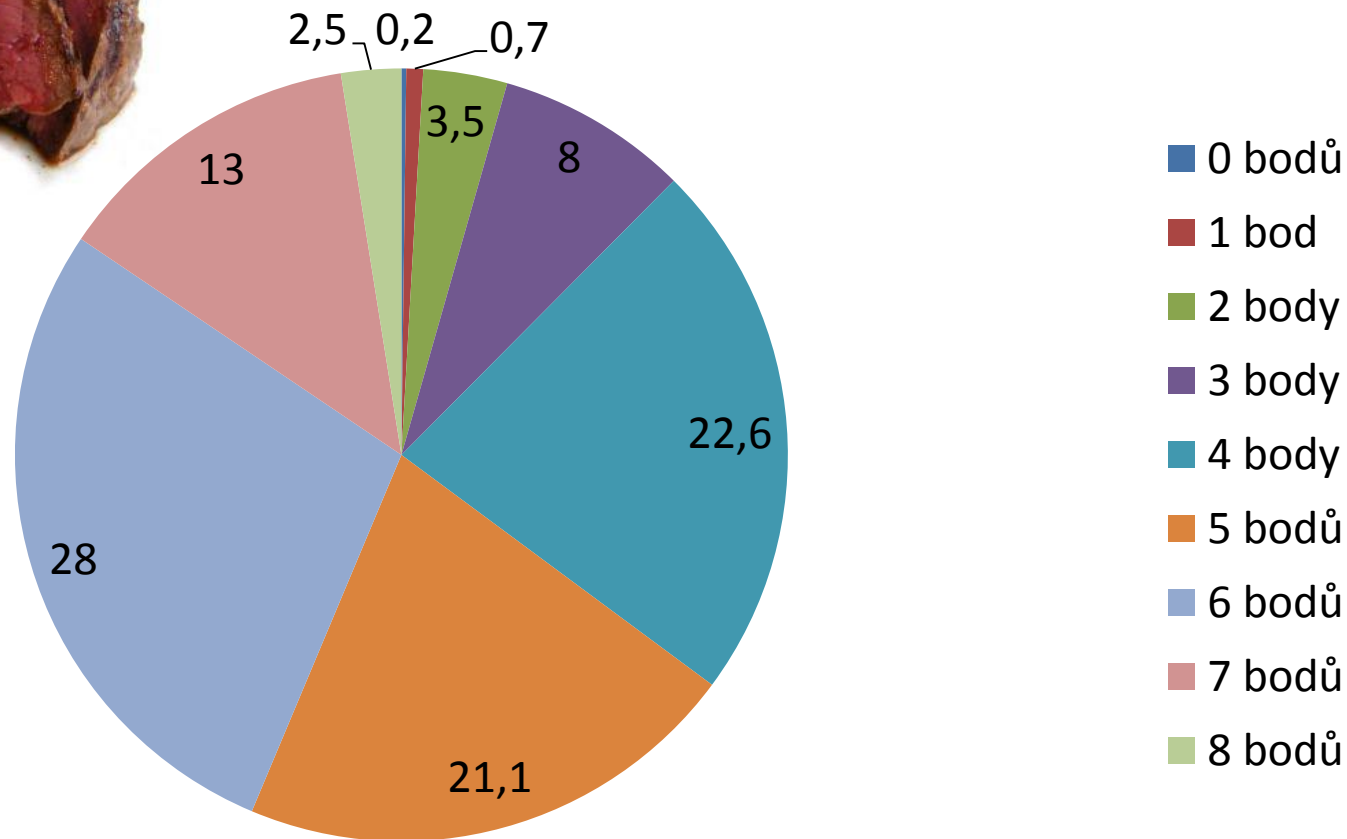
Maso mělo nejčastěji výraznou chuť typickou pro hovězí maso

# Křehkost masa



Křehkost masa se nejčastěji pohybovala v rozmezí od mírné křehkosti po velmi křehké maso

# Šťavnatost masa



Maso bylo nejčastěji hodnoceno jako příjemně šťavnaté s mírným výkyvem od nižší po extrémní šťavnatost

# Závěr

- Při porovnávání kvality JUT a masa býků poražených ve věku 530 a 610 dní byla při delším výkrmu získána JUT:
  - o vyšší hmotnosti, se stejným výsledkem hodnocení v SEUROP systému.
  - s vyšším podílem masa a nižší podíl kostí a kůže
  - se srovnatelným podílem kýty, roštěnce a svíčkové





# Závěr

- Při vyhodnocování vlivu porážkového věku na kvalitu masa
  - Nebyl prokázán negativní vliv na nutriční a technologickou kvalitu hovězího masa
  - Pozitivní je nárůst plochy MLT
- V rámci senzorického hodnocení bylo maso ve většině případů kladně hodnoceno z pohledu jeho vzhledu, barvy, chutě, vůně a křehkosti a šťavnatosti



Výkrm  
kvalitních  
zvířat



Dobré  
jatečné  
opracování



Správná  
úprava  
masa



= Spokojený konzument



**Děkuji Vám za pozornost**