

Oliwa z oliwek jako źródło tłuszczu dla świń

Faza produkcji: Tucz

Kraj pochodzenia: Belgia



Na jakość mięsa mają wpływ cechy genetyczne, metody hodowli, sposób traktowania zwierzęcia przed ubojem oraz żywienie w trakcie procesu produkcyjnego. Smak mięsa powstaje podczas procesu gotowania w wyniku szeregu złożonych reakcji chemicznych między związkami

występującymi w wieprzowinie, takimi jak np. kwasy tłuszczowe, na które rolnicy mogą łatwo wpływać w gospodarstwie poprzez żywienie świń. Kilka projektów unijnych poświęcono tworzeniu smaczniejszej, bardziej atrakcyjnej i aromatycznej wieprzowiny.

Rozwiązanie – Najlepsza praktyka

Gospodarstwo: Rolnicy Bart Mouton i Filip Van Laere produkują mięso Duroc d'Olivres z krzyżówki świni, która jest połączeniem lochy rasy białej i knura Duroc. Mięso ma reputację smacznego, soczystego i delikatnego. Po przeprowadzeniu badań nad paszą, przeprowadzonych przez specjalistów z Uniwersytetu w Gandawie, Bart i Filip wybrali oliwę z oliwek jako źródło tłuszczu w paszy dla świń.

Oliwa z oliwek zawiera niewiele tłuszczów nasyconych i wiele korzystnych mononienasyconych kwasów tłuszczowych. Dostarczając oliwę z oliwek do paszy dla świń uzyskuje się podobny skład kwasów tłuszczowych co w tłuszczu wieprzowym. Jest to dobre dla zdrowia konsumenta. Podstawą paszy jest mieszanka zbóż (pszenicy, jęczmienia i kukurydzy), z dodatkiem błonnika i białka.

Zdaniem rolnika istnieją dwie możliwości stosowania tej praktyki:

1. Dodawać oliwę z oliwek do karmy tuczników przez cały okres tuczu.
 2. Dodawać oliwę z oliwek w ilości 2-3% tylko w ciągu ostatnich dwóch miesięcy tuczu
- Obie metody dają bardzo podobny skład kwasów tłuszczowych w tuszy.

Punkty do rozważenia i dodatkowe informacje

Koszty pasz i produkcji stają się niewiarygodnie wysokie, jeśli oliwa z oliwek jest podawana przez cały okres tuczu i z tego powodu nie były one dalej badane. Praktyka dodawania oliwy z oliwek do paszy dla świń nie wymaga specjalnego szkolenia. Producent powinien wiedzieć, jakiego rodzaju oliwy z oliwek i w jakiej ilości powinien używać, aby uzyskać pożądany efekt i uniknąć wszelkich kwestii związanych z „miękkim tłuszczem”.

Wyróżnienie produktu w celu dodania wartości może stworzyć przewagę konkurencyjną dla producentów trzody chlewnej, a metodą osiągnięcia tego celu jest zmiana jakości mięsa na lepsze. Potrzebne jest wsparcie i wytyczne techniczne, aby umożliwić tworzenie nowych łańcuchów podaży opartych na „smaczniejszych” lub „zdrowszych” produktach wieprzowych, aby producenci mogli czerpać dodatkowe korzyści z takiego mięsa.



Duroc d'Olive prosięta



Bart Mouton i Filip Van Laere



Analiza kosztów i korzyści

Założenia przyjęte do analizy kosztów i korzyści były następujące: oliwa z oliwek jest dodawana w ilości 2,5% całkowitej paszy; oliwa z oliwek kosztuje 3000 € / tonę; oliwa z oliwek używana była w fazie końcowej tuczu; 10-proc. wzrost ceny rynkowej będzie wynikał z oznakowania mięsa świń karmionych oliwą.

Koszty

- Wzrost ceny paszy o 16,8% w przypadku karmienia tylko przez ostatnie dwa miesiące.
- Całkowity wzrost kosztów produkcji o 7,6% w przypadku karmienia tylko przez ostatnie dwa miesiące.

Korzyści

- ✓ Wzrost zysku z 0,12 do 0,17 za kilogram żywca.

Pozostałe badania i linki projektu na stronie internetowej
<https://eupig.eu/>
Link raportu technicznego
Kontakt RPIG (Belgia):
Laurens Vandelannoote

