

dowiska hodowlanego. Bardzo ważną sprawą są wygodne legowiska z dobrą powierzchnią, gdyż krowa w ciągu dnia przez 12 godzin leży, 4 godziny zajmuje jej pobieranie paszy, a 8 godzin stoi lub spaceruje po wybiegu. Poprzez system wentylacji – okna z zainstalowanymi kurtynami, otwarte kalendarie – regulowana jest temperatura, napływ powietrza, wilgotność. Możliwe stało się także utworzenie grup żywieniowych i wprowadzenie nowych technik żywienia i doju.

Wysokie wydajności krów (powyżej 8000 kg mleka w laktacji) są jednocześnie przyczyną wielu problemów. Wraz ze wzrostem wydajności obserwuje się krótsze użytkowanie krów, związane ze zwiększonym brakiem spowodowanym kłopotami z rozrodem, chorobami metabolicznymi, wymion i kończyn. Konsekwencje, to skrócenie okresu użytkowania krów, wzrost kosztów związanych z remontem stada i leczeniem. Problemy te przedstawiono m.in. w pracach: prof. J. Krzyżewskiego z IGiHZ PAN w Jastrzębcu (Wpływ przedłużania laktacji na wydajność, skład i jakość mleka oraz wskaźników reprodukcji krów); prof. P. Gulińskiego z AP w Siedlcach (Oddziaływanie poziomu produkcyjnego, wieku oraz genotypu na wybrane cechy wytrzymałości laktacji krów wysoko wydajnych); prof. M. Tischnera z AR w Krakowie (Rozród krów wysoko wydajnych); prof. J. Strzetelskiego (Reprodukcja i żywienie krów mlecznych w stadach o wysokiej wydajności). Sporo uwagi poświęcono sprawie wydłużania okresu międzyciążowego, a tym samym międzywycieleniowego. W przypadku krów wysoko wydajnych utrzymanie 12-miesięcznych okresów międzycieleniowych jest trudne.

Inseminacja podczas pierwszej rui jest często nieskuteczna, gdyż w tym okresie układ rozrodczy nie funkcjonuje normalnie. Często konieczna jest terapia hormonalna, chociaż w tym okresie, z powodu istniejącego deficytu energetycznego, też nie dochodzi do zapłodnienia lub następuje obumieranie embrionów. Wydłużenie okresu międzywycieleniowego u krów wysoko wydajnych, np. do 15-18 miesięcy, przynosi w sumie wiele korzyści. Nie trzeba korzystać z terapii hormonalnej, zwiększa się skuteczność inseminacji, a u krów zasuszanych mniejsze jest ryzyko wystąpienia mastitis. Wszystko to wpływa na zmniejszenie kosztów związanych z leczeniem krów, większą liczbą zabiegów inseminacyjnych czy remontem stada.

Podczas trwania Szkoły zaprezentowano wiele innych ciekawych prac, trudno byłoby je nawet w dużym skrócie omówić. Dlatego zachęcamy wszystkich zainteresowanych Czytelników do zapoznania się z wcześniej wspomnianymi publikacjami, przygotowanymi na XI Szkołę Zimową Hodowców Bydła.

Dużą zasługą organizatorów Szkoły – prof. Jana Szarka i pracowników Katedry Hodowli Bydła AR w Krakowie, było to, że w zajęciach uczestniczyło tak wiele osób, w tym spore grono hodowców praktyków. Ponadto zadbano o taki dobór tematyki prac do prezentacji, aby umożliwić ciekawą wymianę poglądów na temat ważnych obecnie problemów związanych z chowem i hodowlą bydła.

(Z.P.)

Uwarunkowania spożycia produktów wieprzowych w wybranych gospodarstwach domowych Podkarpacia

Krzysztof Tereszkiwicz

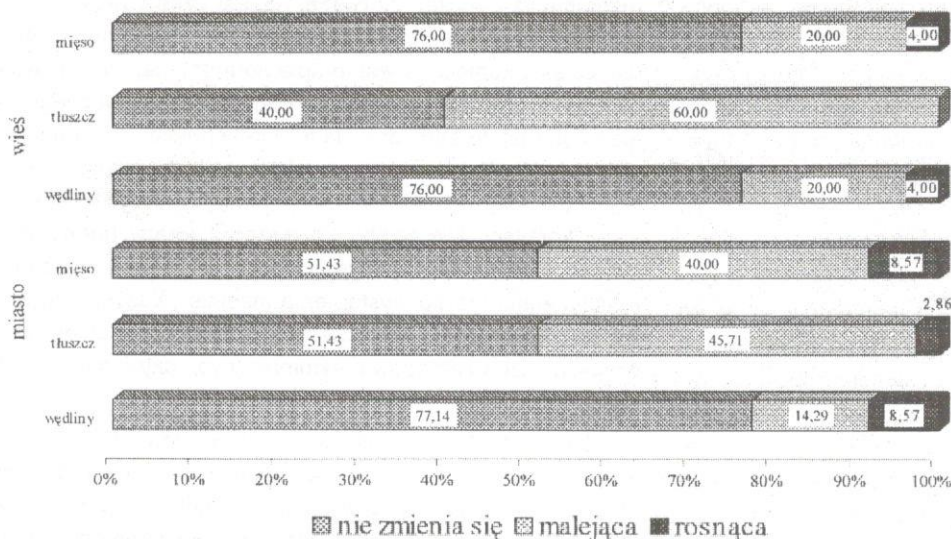
Uniwersytet Rzeszowski

Produkty mięsne zajmują szczególne miejsce w zaspokajaniu potrzeb żywnościowych ludzi. W warunkach polskich podstawowym gatunkiem mięsa jest wieprzowina, której udział w spożyciu produktów mięsnych przekracza 60% [2, 3, 5, 9]. Należy jednak pamiętać, że zachowanie się i preferencje konsumentów są kategoriami zmiennymi i zależą od wielu czynników, a ich zmiany nie zawsze mają charakter ewolucyjny. Często przebiegają w sposób gwałtowny, powodując wyraźne zmiany w dotychczasowym poziomie konsumpcji. Świad-

czą o tym obserwowane w kraju zmiany w wielkości spożycia mięsa wołowego, którego załamanie obserwuje się na rynku. Uważa się, że obecnie zachowania konsumentów na rynku mięsnym kształtuje poziom dochodów, ceny produktów mięsnych, przyzwyczajenia żywieniowe oraz bezpieczeństwo zdrowotne ich spożywania [1, 2, 11].

Celem badań była ocena spożycia produktów wieprzowych i jego uwarunkowania w wybranych gospodarstwach województwa podkarpackiego. Badania przeprowadzono w 2002 roku na wybranej losowo grupie respondentów zamieszkujących obszar województwa podkarpackiego. Łącznie przeprowadzono 120 wywiadów. Ankietowane osoby poproszono o udzielenie odpowiedzi na pytania dotyczące spożycia produktów wieprzowych we własnych gospodarstwach domowych. Ankiety miały charakter anonimowy, zawierały łącznie 16 pytań obejmujących kwestionariusz osobowy, pytania dotyczące spożycia mięsa wieprzowego i źródeł jego zaopatrzenia oraz spożycia tłuszczu wieprzowego i wędlin wieprzowych.

Wśród ankietowanych osób mieszkańcy wsi stanowili 41,67%, natomiast mieszkańcy miast – 58,33%. Średni dochód miesięczny netto na osobę w badanych gospodarstwach wynosił 421 złotych. Korzystniejszą strukturą dochodów charakteryzowały się gospodarstwa domowe osób mieszka-



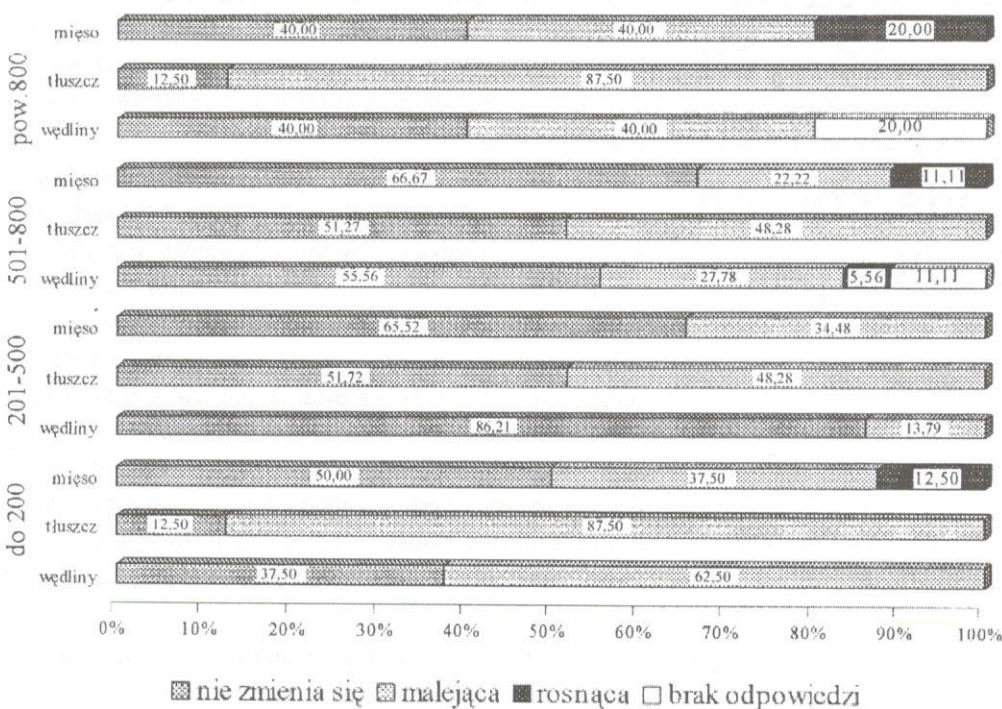
Rys. 1. Tendencje w spożyciu produktów wieprzowych w zależności od położenia gospodarstw domowych

jących w miastach. Dochody powyżej 500 zł deklarowało 48,57% mieszkańców miast i jedynie 24% mieszkańców wsi.

Na podstawie wyników ankiet można stwierdzić, że mięso wieprzowe i jego przetwory są produktami żywnościowymi o powszechnym wykorzystaniu w gospodarstwach domowych, ich spożycie zadeklarowało aż 100% mieszkańców wsi i 97,14% mieszkańców miast. Na pytanie, czy wszystkie osoby zamieszkujące w gospodarstwach domowych spożywają mięso wieprzowe, odpowiedzi twierdzącej udzieliło 63% mieszkańców miast i 72% mieszkańców wsi. Głównym źródłem zaopatrzenia badanych gospodarstw domowych w produkty wieprzowe – niezależnie od ich położenia i dochodów

dochodach może świadczyć, że oferta sieci detalicznej nie zaspokaja wszystkich oczekiwań uczestników rynku, którzy poszukują produktów o oryginalnych cechach jakościowych.

Z publikacji i badań sondażowych [1, 11] wynika, że mięso wieprzowe jest najczęściej i najchętniej spożywanym gatunkiem mięsa w Polsce. Według danych GUS [7] w roku 2001 średnie spożycie wieprzowiny wynosiło około 38 kg na osobę. Z zestawień długookresowych [7] wynika, że spożycie mięsa wieprzowego utrzymuje się na w miarę stałym poziomie. W przeprowadzonych badaniach własnych 51% mieszkańców miast i 76% mieszkańców wsi zadeklarowało nie zmieniające się spożycie wieprzowiny (rys. 1). Jednak należy podkreślić, że 40% spośród ankietowanych osób będących mieszkańcami miast wskazuje na malejące spożycie tego gatunku mięsa w ich gospodarstwie domowym. Z kolei tendencję rosnącą deklaruje 8,57% ankietowanych mieszkańców miast i 4% mieszkańców wsi (rys. 1). Zdaniem Kowalczyk i wsp. [1] spadające spożycie mięsa wieprzowego wśród mieszkańców miast może mieć związek z niekorzystnym wpływem wieprzowiny na zdrowie, jednak ograniczenie jej konsumpcji ma bardziej charakter emocjonalny niż jest podyktowane rzetelnymi informacjami.

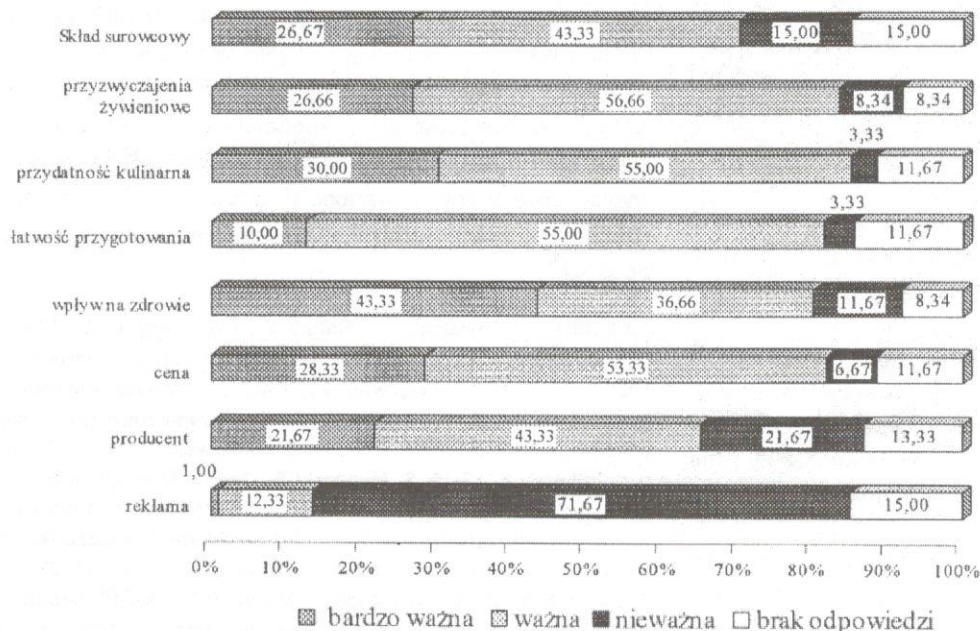


Rys. 2. Tendencje w spożyciu produktów wieprzowych w zależności od poziomu dochodów w gospodarstwach domowych

– jest handel detaliczny. W przypadku gospodarstw wiejskich zdecydowanie częściej jako źródło zaopatrzenia w produkty wieprzowe wskazywano ubój gospodarczy. Na podkreślenie zasługuje również fakt niewielkiego znaczenia handlu bazarowego jako źródła zaopatrzenia w produkty mięsne, ten rodzaj zaopatrzenia wskazywała tylko niewielka część gospodarstw charakteryzujących się najniższym poziomem dochodów. Z kolei dość wysoki udział samozaopatrzenia w przypadku gospodarstw o wysokich

dochodach może świadczyć, że oferta sieci detalicznej nie zaspokaja wszystkich oczekiwań uczestników rynku, którzy poszukują produktów o oryginalnych cechach jakościowych.

Wśród czynników wpływających na decyzje o zakupie mięsa wieprzowego



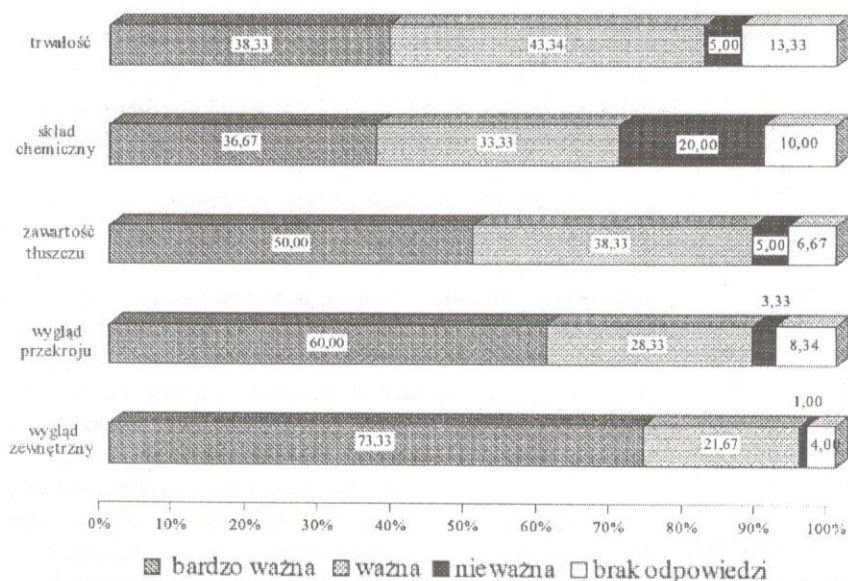
Rys. 3. Znaczenie wybranych czynników przy zakupie mięsa wieprzowego

około 30% ankietowanych osób jako bardzo ważny wskazało skład surowcowy (zawartość tłuszczu), przyzwyczajenia żywieniowe, przydatność kulinarną oraz cenę. Natomiast ponad 40% ankietowanych osób uznało za bardzo ważny wpływ wieprzowiny na zdrowie (rys. 3). Wskaźnik ten wydaje się bezpośrednio korespondować z tendencjami w spożyciu tłuszczu wieprzowego (rys. 1, 2). Jako ważne przy podejmowaniu decyzji o zakupie mięsa wieprzowego respondenci uznali przede wszystkim przyzwyczajenia żywieniowe, przydatność kulinarną, łatwość w przygotowaniu oraz cenę (rys. 3). Na podkreślenie zasługuje bardzo mały wpływ reklamy na zachowanie się klientów na rynku mięsa wieprzowego, ponad 70% ankietowanych osób uznało ten czynnik za nieważny.

Według udzielonych przez ankietowanych odpowiedzi, dbałość o stan zdrowia wydaje się wpływać na decyzje o za-

darstwach domowych spożycie tłuszczu wzrasta.

Wędliny wieprzowe tradycyjne należą do najchętniej spożywanych produktów pochodzenia zwierzęcego w Polsce [1, 4, 10]. Należy podkreślić, że około 70% produkowanej w kraju wieprzowiny przeznaczona jest właśnie na produkcję bardzo szerokiej gamy produktów wędliniarskich, zatem tylko 30% produkcji stanowi mięso kulinarne [4]. Wysokie spożycie wędlin wieprzowych oraz jego powszechność potwierdzają badania własne. Wszyscy ankietowani mieszkańcy wsi i blisko 92% mieszkańców miast stwierdziło, że w ich gospodarstwach domowych spożywa się wędliny wieprzowe. Należy równocześnie podkreślić, że uzyskane odpowiedzi dotyczące tendencji wielkości spożycia wędlin wieprzowych wskazują, że jest to spożycie unormowane i raczej się nie zmienia lub wykazuje tendencję malejącą (rys. 1, 2). Przy czym, co ciekawe, bardziej utralone spożycie wędlin wieprzowych deklarowali mieszkańcy miast. Na decyzję o zakupie wędlin wieprzowych wpływają w pierwszej kolejności cechy wizualne; blisko 80% ankietowanych osób wskazało wygląd zewnętrzny jako bardzo ważną cechę, którą kierują się przy zakupie. Wiele ankietowanych osób (ponad 50%) wskazało także na duże znaczenie wyglądu przekroju oraz zawartość tłuszczu. Należy podkreślić, że przy zakupie wędlin wieprzowych konsumenci zwracają dużą uwagę na ich trwałość, ponad 80% ankietowanych uznało tę cechę za bardzo ważną lub ważną (rys. 4).



Rys. 4. Znaczenie wybranych czynników przy zakupie wędlin wieprzowych

Najchętniej kupowane przez mieszkańców miast są wędliny o cenie 16-20 zł za 1 kg, wysoki popyt jest również na wędliny o cenie do 15 zł za 1 kg. Nieco inaczej kształtuje się struktura zakupu wędlin

przez mieszkańców wsi; blisko 50% ankietowanych osób jako najczęściej kupowane wskazało wędliny o cenie podstawowej poniżej 15 zł za 1 kg. Należy podkreślić, że pytane osoby nie kupowały wędlin wieprzowych o cenie powyżej 25 zł za 1 kg. Na strukturę zakupu wędlin według ich ceny jednostkowej wyraźnie wpływało kryterium dochodowości ankietowanych osób. Respondenci, którzy deklarowali dochody powyżej 500 zł na osobę najczęściej kupowali wędliny w cenie 16-20 zł za 1 kg. W grupie osób o dochodach niższych najczęściej kupowane były wędliny tańsze.

Podsumowując wyniki przeprowadzonych badań można stwierdzić, że głównym źródłem zaopatrzenia badanych gospodarstw domowych w mięso wieprzowe jest handel detaliczny. Spożycie mięsa wieprzowego ma charakter trwały i nie ulega większym wahaniom. Decydujący udział w wysokim spożyciu wieprzowiny mają przede wszystkim przyzwyczajenia żywieniowe, wysoka przydatność kulinarna, łatwość przygotowania oraz cena. W badanych gospodarstwach domowych stwierdzono tendencję do obniżania się spożycia tłuszczów wieprzowych; ponad 40% ankietowanych osób dekla-

rowało całkowity brak jego wykorzystania. Przeprowadzone badania wskazują, że spożycie wędlin wieprzowych jest unormowane i powszechne, ich wykorzystanie deklarowano we wszystkich ankietowanych gospodarstwach. Na decyzję o zakupie wędlin wieprzowych wpływa w pierwszej kolejności wygląd zewnętrzny, zawartość tłuszczu oraz trwałość. Najchętniej kupowane są wędliny w przedziale cenowym od 16 do 20 zł.

Literatura: 1. Kowalczyk I., Mikuta B., Gronczyńska B., 2002 – *Gospodarka Mięсна* 8, 34-38. 2. Krajewski K., 2002 – *Gospodarka Mięсна* 1, 12-14. 3. Krajewski K., 2002 – *Gospodarka Mięсна* 2, 24-27. 4. Krupa J., 1998 – *Prace rolnicze, Towaroznawstwo i Przetwórstwo*, seria 4, zeszyt 6, 111-119. 5. Małkowski J., 2002 – *Gospodarka Mięсна* 6, 12-15. 6. Mynarski S., 1990 – *Metody badań marketingowych*. PWE, Warszawa. 7. *Roczniki Statystyczne 1965-2001*, Główny Urząd Statystyczny, Warszawa. 8. Świda J., Pieczonka W., Krupa J., 1998 – *Zeszyty Naukowe AR Kraków*, 327, z. 51, 277-281. 9. Świetlik K., 2000 – *Gospodarka Mięсна* 9, 50-58. 10. Urban R., 2000 – *Gospodarka Mięсна* 11, 20-26. 11. Urban S., Szymańczuk S., 1998 – *Gospodarka Mięсна* 2, 44-47.

Rozpoczęcie produkcji żywca króliczego

Leszek A. Gacek

ZD IZ Chorzelów Sp. z o.o.

W ostatnich kilku latach daje się zauważyć rosnące zainteresowanie hodowlą królików i produkcją żywca króliczego. Jest to, między innymi, wynik postępującego zubożenia niektórych warstw społecznych. Produkcja żywca króliczego może być, w zależności od ilości samic stada podstawowego, prowadzona na samozaopatrzenie w dietetyczne mięso wysokiej jakości lub jako dodatkowe źródło dochodów w gospodarstwie rodzinnym. W przypadku większych hodowli, liczących kilkaset sztuk samic stada podstawowego, może stanowić ona główną produkcję gospodarstwa. Warunkiem powodzenia produkcji żywca króliczego, bez względu na jego skalę, jest uzyskiwanie zadowalających efektów ekonomicznych. Jedynie w amatorskiej hodowli królików rasowych, traktowanej jako hobby, efekty ekonomiczne nie mają zasadniczego znaczenia, gdyż najważniejsze dla hodowcy są osiągnięte rezultaty hodowlane, udokumentowane zdobywanymi nagrodami na wystawach. W takich hodowlach, ze względu na konstrukcję wzorców pokroju zwierząt, na podstawie których są oceniane, cały nacisk położony jest na budowę zwierzęcia, a nie na jego zdolności rozplodowe. Zdarza się często, że królik uzyskujący podczas oceny maksymalną liczbę punktów nie sprawdza się w rozrodzie.

Do produkcji żywca króliczego należy wybierać zwierzęta o sprawdzonej użyteczności rozplodowej, gwarantujące uzyskiwanie odpowiedniego procentu zapłodnień, a tym samym zadowalającej ilości królików z jednego stanowiska wykoto-

wego w ciągu roku. Warto zaznaczyć, że od kilku lat żywiec króliczy sprzedawany jest praktycznie bez żadnych ograniczeń, a ceny ciągle rosną, choć w niewielkim stopniu. Każda z ubojni, działających w kraju, ma niewykorzystane moce przerobowe i skupuje króliki bez ograniczeń, poza sezonowymi przestojami technologicznymi trwającymi zazwyczaj nie dłużej niż jeden miesiąc. Oferowane ceny w znacznym stopniu zależą od ilości i rytmiczności dostaw żywca, od jakości dostarczanych królików (wydajność rzeźna, wyrównanie partii, średnia masa ciała), a także od sposobu transportu. W sprawie odbioru większych partii żywca należy porozumieć się bezpośrednio z ubojnią, z pominięciem pośredników zajmujących się skupem królików na placach targowych.

Z przeprowadzanych kalkulacji (przy obecnych cenach paszy i skupu żywca) wynika, że od 200 samic stada podstawowego można osiągnąć miesięczny zysk wynoszący około 1000 zł. Czas obsługi tej wielkości stada zwierząt przez jedną osobę zajmuje od 4 do 5 godzin w ciągu dnia. Osiągnięcie pełnej zdolności produkcyjnej następuje po 6-8 miesiącach. Czas ten zależy od wieku zwierząt stada produkcyjnego, systemu żywienia, temperatury w pomieszczeniu, oświetlenia oraz od samego hodowcy, tzn. od terminowego i summiennego wykonywania poszczególnych czynności. Zasadniczym jednak czynnikiem, mającym wpływ na końcowy efekt ekonomiczny, jest cena kupowanego granulatu. Dostępne na rynku paszowym granulaty różnią się znacznie cenami, najczęściej mieszczą się one w przedziale od 0,83 do 1,10 zł za jeden kilogram. Wybierając dostawcę granulatu należy uwzględnić, poza ceną, również jakość granulatu i powtarzalność jego składu, rytmiczność dostaw, terminy płatności, a także opinię jaką ma dostawca wśród hodowców. Może się zdarzyć, że koszty tuczu przy stosowaniu granulatu o niskiej cenie jednostkowej okażą się wyższe od kosztów tuczu granulem droższym. Wynika to z faktu różnego tempa wzrostu zwierząt, utrzymywanych w danych warunkach i żywionych granulem od różnych producentów. Za każdym razem należy jednak przeprowadzić obliczenia, jaki granulat będzie najbar-