

LADISLAV STARUCH, KAMIL CEJPEK

## SPÓŻYCIE MIĘSA WYBRANYCH GATUNKÓW ZWIERZĄT NA SŁOWACJI

### Streszczenie

W artykule przedstawiono tradycje spożycia mięsa i omówiono najważniejsze aspekty charakteryzujące je jako składnik pożywienia człowieka. Przedstawiono trendy spożycia mięsa wybranych gatunków zwierząt na Słowacji oraz wskazano przyczynę spadku spożycia mięsa wołowego.

**Słowa kluczowe:** czynniki wpływające na spożycie mięsa, dane dotyczące wielkości spożycia mięsa.

### Aspekty zdrowotne i odżywcze spożycia mięsa

Do rozwoju zdrowego organizmu niezbędne jest zapewnienie mu podstawowych składników odżywczych. Strategia wyżywienia każdego gatunku zawsze zależała i będzie zależeć od warunków życia, które w ciągu tysięcy lat oddziaływały na rozwój organizmów. Przyroda wyposażyła poszczególne gatunki w takie mechanizmy zdobywania energii, które w danym środowisku przynoszą najlepsze efekty. Budowa przewodu pokarmowego człowieka pod względem anatomicznym i fizjologicznym umożliwia wykorzystanie mięsa zwierząt jako pokarmu. W warunkach środkowoeuropejskich, gdzie przeważa klimat kontynentalny, mięso zwierząt od pradawnych czasów stanowi naturalną część składową pokarmu. Jest ono bogatym źródłem substancji odżywczych, potrzebnych do wzrostu i rozwoju człowieka, a także ważnym źródłem energii.

Po zaspokojeniu podstawowych wymogów żywieniowych, polegających przede wszystkim na dostarczeniu organizmowi energii i niezbędnych składników budulcowych, o wielkości i rodzaju spożywanej żywności zaczynają decydować zwyczaje, religia, styl życia, poziom usług gastronomicznych itp. Styl życia w Europie Środkowej zmienił się zwłaszcza w ostatnich kilkudziesięciu latach. Zmniejszył się średni

wydatek energetyczny człowieka, przy znacznie wolniej następujących zmianach sposobu żywienia.

Ze względu na znaczny udział mięsa w naszej diecie jest ono przedmiotem licznych badań, których celem jest prześledzenie wpływu jego spożycia na zdrowie. Problematyka ta wciąż jest przedmiotem rozpraw, których autorzy skłaniają się raz w stronę obrońców, a raz w stronę przeciwników spożycia mięsa. Faktem pozostaje jednak brak dowodów wskazujących na ryzyko zdrowotne, które mogłoby prowadzić do usunięcia mięsa z naszego tradycyjnego menu. Konsumenci cenią je głównie za właściwości sensoryczne, ale zwracają też uwagę na czynniki warunkujące zdrowe odżywianie, takie jak: zawartość substancji odżywczych, wartość energetyczna, ewentualna zawartość substancji szkodliwych oraz dodatki do żywności. Istotnym czynnikiem wyboru jest również sposób przetworzenia surowca. Można się spodziewać, że konsumenci będą preferować artykuły spożywcze, wyprodukowane za pomocą technologii gwarantujących dobre warunki higieniczne i naturalny sposób produkcji. Przy wyborze towarów już teraz ważną rolę odgrywa właściwe ich oznakowanie, dotyczy to także mięsa i jego przetworów. Wobec wzrastającej świadomości żywieniowej społeczeństwa obowiązkowe oraz dobrowolne umieszczanie na etykietach danych o składzie produktów odgrywa ważną rolę w preferowaniu określonych wyrobów. Na całym świecie coraz częściej wprowadza się podawanie na opakowaniach informacji żywieniowej o produktach. Jako przykład można podać obowiązkowe znakowanie artykułów spożywczych w Stanach Zjednoczonych, które nakłada na producentów informowanie nabywców o wartości energetycznej, energii pochodzącej z tłuszczu, zawartości tłuszczu, tłuszczów nasyconych, cholesterolu, węglowodanów, w tym błonnika pokarmowego, cukrów, białka, witaminy A, witaminy C, wapnia i żelaza. Na tej podstawie konsumenci mogą dokonywać wyboru produktów mięsnych o niskiej zawartości tłuszczu, sodu i cholesterolu, co zgodne jest ze współczesnymi zaleceniami żywieniowymi.

### **Wielkość spożycia mięsa**

Spożycie mięsa i produktów mięsnych zależy głównie od warunków ekonomicznych, zwyczajów żywieniowych i oferty handlowej. W diecie mieszkańców Europy Środkowej odgrywa ono ważną rolę mimo sugestii dietetyków, którzy zalecają średnie dzienne spożycie mięsa i produktów mięsnych na poziomie około 100 g, czyli rocznie tylko około 40 kg na osobę. Dzięki atrakcyjności mięsa i jego przetworów rzeczywiste spożycie mięsa jest jednak znacznie większe (tab. 1), chociaż na Słowacji obniżyło się ono w roku 2001, w porównaniu z 2000 r., o 2,2 kg, osiągając 58,7 kg (spadek o 3,6%). W omawianym okresie największy spadek konsumpcji dotyczył wołowiny, z 9,3 kg do 7,0 kg (o 24,7%), w drugiej kolejności mięsa wieprzowego, z 33,1 kg do 31,8 kg (o 3,9%). Wzrosło natomiast spożycie drobiu – o 1,4 kg (8,2%). Nie odnoto-

wano zmian zapotrzebowania na inne rodzaje mięsa. Generalnie można stwierdzić, że w roku 2001 na Słowacji przeważał trend niskiego spożycia mięsa wołowego i cielęcego (o 10,4 kg poniżej zalecanego poziomu).

Tabela 1

Spożycie mięsa na Słowacji w latach 1936-2001 (kg/osoba/rok).

Meat consumption in Slovakia during a period from 1936 to 2001 (kg per capita/year).

Ogółem Total	Razem Total	Wieprzowina Pork	Wołowina Beef	Drób Poultry	Ryby Fish
1936	38,1	14,6	15,2	2,2	-
1975	86,6	42,3	28,7	9,6	-
1980	90,3	44,9	29,2	11,6	-
1985	89,3	43,9	29,5	10,6	-
1990	96,5	50,0	28,4	13,6	5,4
1995	63,7	36,8	12,2	13,4	4,6
1999	65,0	35,9	10,2	17,4	4,2
2000	60,9	33,1	9,3	17,1	4,3
2001	58,7	31,8	7,0	18,5	4,5

Wśród krajów Unii Europejskiej najwięcej mięsa na osobę w roku 2000 konsumowano w Hiszpanii (124,1 kg), Francji (105,7 kg) i Irlandii (106,9 kg). Najniższe spożycie odnotowano w Finlandii (73,2 kg). Średnia konsumpcja w ramach Unii Europejskiej w roku 1998 wynosiła 95,6 kg. Na Słowacji osiągnęła ona 65,9 kg w roku 1998, a w roku 2001 58,7 kg.

Zapotrzebowanie na mięso i jego przetwory wiąże się z zasobnością społeczeństwa, a więc pośrednio z poziomem gospodarczym państwa, a także ze zwyczajami żywieniowymi w danym regionie. Według danych FAO, w 1989 r. całkowite spożycie mięsa na świecie wynosiło 167 mln ton, a w roku 2000 stanowiło aż 230 mln ton (tab. 2).

Tabela 2

Światowe spożycie mięsa w 1990 roku.

Meat consumption throughout the world in 1990.

Wołowina / Beef	52 100 000 t	30,7%
Owce, kozy / Sheep, goat	9 200 000 t	5,4%
Wieprzowina / Pork	67 000 000 t	39,1%
Drób / Poultry	39 300 000 t	22,9%
Inne / Other	3 800 000 t	2,2%
Ogółem / Total	171 400 000 t	100%

Pomimo ogólnego wzrostu spożycia mięsa, w ostatnich latach zaobserwowano spadek spożycia mięsa wołowego, także na Słowacji. Został on wywołany pojawieniem się w Europie „choroby szalonych krów” (BSE) [4]. BSE jest progresywną degeneratywną chorobą centralnego układu nerwowego zwierząt, podobną do choroby Creutzfeldta-Jakoba (CJD) u człowieka [1, 3]. Na skutek karmienia bydła mączką mięsno-kostną nastąpiło przełamanie bariery międzygatunkowej owce/bydło, a nie można całkowicie wykluczyć przeniesienia BSE na człowieka. Po zastosowaniu środków zapobiegawczych występowanie tej choroby zmniejszyło się, ale nie znikło. Dlatego kontrolowanie stanu zdrowotnego bydła jest niezbędne [2].

O ile system monitoringu okaże się sprawny, należy sądzić, że konsumenci ponownie nabiorą zaufania do bezpieczeństwa żywieniowego tego gatunku mięsa. Zawowuje to bez wątpienia wzrostem spożycia wołowiny.

### Literatura

- [1] Konečný, S.: BSE - Bovinní spongiformní encefalopatie-nemoc šílených krav, *Maso*, 2001, 1, 6.
- [2] Mitrová, E.: Transmissibilné spongioformné encefalopátie, *Press Publica*, 1999, 57-120.
- [3] Pospíšil, Z.: Bovinní spongiformní encefalopatie-nemoc šílených krav, *Maso*, 2001, 2, 16-17.
- [4] <http://www.mpsr.sk>, <http://www.susr.sk>.

## THE CONSUMPTION OF MEAT OF SOME SELECTED ANIMAL SPECIES IN SLOVAKIA

### S u m m a r y

In the paper, meat consumption traditions in Slovakia are outlined, as are the most important aspects of meat qualities, which decide on it being a component of the people's sustenance. There are presented trends in consuming some selected animal species in Slovakia; the major reason is indicated why the beef consumption level in Slovakia has been decreased.

**Key words:** factors impacting the meat consumption, data on the meat consumption level. ☒