Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, t. 2 (2006), nr 4

Udział elementów zasadniczych w tuszach wieprzowych w zależności od klasy EUROP i ubojowej masy tuczników

Mariusz Florek, Anna Litwińczuk, Piotr Skałecki, Monika Kędzierska-Matysek, Tomasz Grodzicki

Akademia Rolnicza w Lublinie, Katedra Oceny i Wykorzystania Surowców Zwierzęcych, ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin

W pracy oceniono wpływ ubojowej masy ciała tuczników, tj. ≤120 kg (n=105) i ≥121 kg (n=91), i klasy handlowej EUROP na udział elementów zasadniczych w tuszach wieprzowych. Tuczniki pochodziły z pogłowia masowego, z regionu środkowo-wschodniej Polski. Dla każdej sztuki określano masę tuszy ciepłej i zimnej (kg) oraz masę sadła (kg). Przeprowadzono rozbiór tusz na elementy zasadnicze, a szynkę poddano dysekcji na elementy morfotyczne. Wykazano wyższą jakość handlową tusz tuczników o masie ciała przed ubojem do 120 kg, w porównaniu z tucznikami cięższymi (≥121 kg). Potwierdzał to wyższy udział klas najlepszych, tj. E i U (łącznie 56%), a niższy udział klas najsłabszych, tj. O i P (razem 22%). Analizując udział elementów zasadniczych w tuszy, w zależności od klasy EUROP i masy tuczników przed ubojem, stwierdzono istotny wpływ obu tych czynników jedynie dla schabu, łopatki i biodrówki. Wraz ze spadkiem jakości handlowej tusz zmniejszał się w nich udział schabu i biodrówki oraz udział mięsa w szynce, zwiększał natomiast udział sadła i pachwiny.

SŁOWA KLUCZOWE: **tuczniki / EUROP / masa ciała / tusze / rozbiór**

Podstawowym celem wprowadzenia w Unii Europejskiej jednolitego systemu klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych EUROP było zapewnienie stosowania odpowiedniej zapłaty dla producentów żywca, opartej na ocenie jakości handlowej tusz. Dodatkowo system ten ułatwia funkcjonowanie rynku według wspólnych zasad, zarówno w zakresie handlu wewnątrzkrajowego, jak i międzynarodowego, przede wszystkim w obrębie Unii Europejskiej, ale również z krajami trzecimi. Klasę jakości handlowej tusz wieprzowych wyznacza udział procentowy ogólnej masy mięśni szkieletowych poprzecznie prążkowanych w tuszy (mięsność). Pozytywnym efektem upowszechnienia klasyfikacji EUROP jest znaczny wzrost mięsności tuczników, która w ciągu jednej dekady, tj. od 1993 do 2003 roku wzrosła w przemyśle z ok. 43,0% do ponad 51% [5, 8]. Niekorzy-

stnym natomiast efektem wzrostu mięsności tuczników jest zwiększenie występowania odchyleń jakościowych mięsa w lepszych klasach jakościowych [9]. Wynika to głównie ze zmiany w strukturze genotypowej pogłowia masowego tuczników, a przede wszystkim wprowadzenia do produkcji towarowej knurów ras wysokomięsnych (pietrain i hampshire oraz ich mieszańców) [10]. Innym ważnym czynnikiem jest stosunkowo niska masa tuszy pozyskiwanych tuczników, która decyduje o cenie i uzysku wartościowych elementów. Przedłużenie tuczu świń do wyższej masy ubojowej (poza punkt mięsności) prowadzi bowiem zwykle do większego otłuszczenia i zmniejszenia udziału mięsa [11, 12].

Celem pracy było porównanie udziału elementów zasadniczych w tuszach wieprzowych zaliczonych do różnych klas w systemie EUROP z uwzględnieniem ubojowej masy ciała tuczników.

Materiał i metody

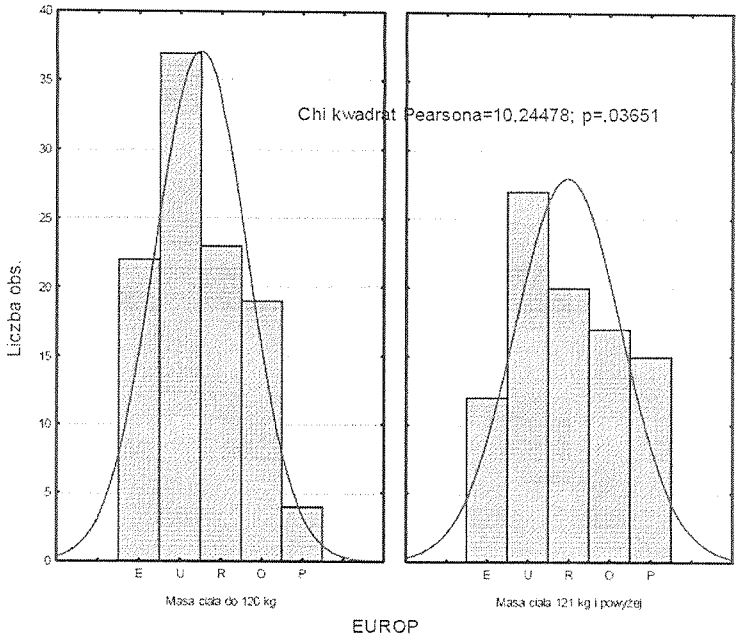
Badaniami objęto 196 tuczników z pogłowia masowego, utrzymywanych w regionie środkowo-wschodniej Polski, o średniej masie przed ubojem 115,6 kg (±14,1 kg). Ze względu na masę przedubojową wyróżniono dwie grupy zwierząt: ≤120 kg (n=105) i ≥121 kg (n=91). W grupach tych przeciętna masa ciała wyniosła odpowiednio 104,5 kg (±9,0 kg) i 128,4 kg (±5,4 kg). Dla każdej sztuki określano masę tuszy ciepłej i zimnej (kg) oraz masę sadła (kg). Klasyfikację tusz w systemie EUROP wykonano aparatem ultradźwiękowym (UltraFom). Rozbiór tusz na elementy zasadnicze wykonano według PN/86-A – 82002: Wieprzowina części zasadnicze. Masę poszczególnych elementów ważono z dokładnością do 0,1 kg. Szynkę poddawano wykrawaniu na elementy morfologiczne, tj. mięso, kości, tłuszcz wraz ze skórą.

Dane opracowano statystycznie za pomocą dwuczynnikowej analizy wariancji z interakcją, oceniając wpływ masy ciała przed ubojem (≤120 kg i ≥121) i klasy handlowej EUROP. Obliczeń statystycznych dokonano wykorzystując program StatSoft, Inc. (2003) STATISTICA (data analysis software system), version 6.

Wyniki i dyskusja

Przeciętna mięsność tusz ocenianych tuczników wynosiła 48,9% (±6,1%). Różniła się ona istotnie (P≤0,05) pomiędzy grupą tuczników lżejszych (o masie ciała do 120 kg – 49,8 ±5,7%) i cięższych (o masie ciała od 121 kg – 47,8 ±6,4%). Przedstawiona na rysunku 1 struktura klas EUROP ocenianych tusz wieprzowych wskazuje na wyższą jakość handlową tuczników o masie ciała do 120 kg, w porównaniu z tucznikami cięższymi (≥121 kg). Zadecydował o tym głównie wyższy udział klas najlepszych, tj. E i U (łącznie 56%), a niższy klas najsłabszych, tj. O i P (łącznie 22%). W grupie tuczników cięższych wartości te wynosiły odpowiednio 43% i 35%.

Grześkowiak [5] podaje, że udział tusz w klasach EUROP w Polsce w 2000 roku był następujący: klasa E – 21%, U – 32,5%, R – 27,9%, O – 15% i klasa P – 3,6%. Strzelecki i wsp. [15], oceniając 4319 tusz wieprzowych, uzyskali natomiast nieco niższy



Rys. 1. Struktura klas EUROP ocenianych tusz z uwzględnieniem masy ciała tuczników
Fig. 1. Structure of EUROP grades of evaluated carcasses with consideration of fatteners' body weight

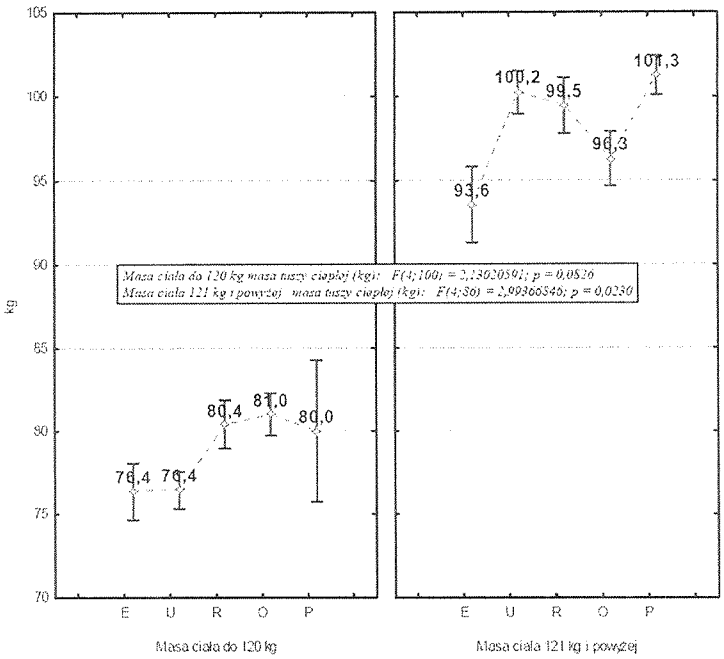
udział tusz w klasach najlepszych (E – 15,19%, U – 26,92%, R – 28,59%), a wyższy w najsłabszych (O – 22,15%, P – 7,15%).

Rozpatrując masę tuszy ciepłej (kg) w poszczególnych klasach EUROP (rys. 2) nie stwierdzono istotnych różnic w grupie tuczników lżejszych (o masie do 120 kg). Różnice takie wykazano natomiast dla tuczników o masie 121 kg i więcej ($P \leq 0,05$). Średnia masa tuszy w tej grupie wahała się od 93,6 kg (dla klasy E) do 101,3 kg (dla klasy P).

Stasiak i wsp. [13] uzyskali następujące średnie masy tusz: w klasie E – 75,2 kg, U – 79,2 kg, R – 77,1 kg, O – 83,0 kg i P – 81,2 kg, natomiast w badaniach Krzęcio i wsp. [6] masa tusz w poszczególnych klasach EUROP kształtowała się od 77,8 kg w klasie E do 86,2 kg w klasie P.

Borzuta i wsp. [2] dla tusz zaklasyfikowanych do klasy E uzyskali średnią mięsność 57,83% i masę 75,32 kg, w klasie U odpowiednio 51,82% i 76,94 kg, w klasie R – 47,12% i 74,80 kg, w klasie O – 42,25% i 78,06 kg, a w klasie P – 38,72% i 81,18 kg. Nieco wyższą przeciętną masę tusz w poszczególnych klasach EUROP (odpowiednio: 77,78; 77,79; 86,15; 84,81 i 89,42 kg), przy bardzo zbliżonej mięsności, podają Gejdel i Korzeniowski [4].

Wyniki badań Lisiaka i Borzuty [7] wskazują na niepokojący fakt obniżania masy tuszy tuczników wraz ze wzrostem zawartości mięsa. Przyczyną tego zjawiska jest cieńsza słonina u młodszych zwierząt, stąd przy pomiarach mięsności tusze ich są zakwalifikowane do wyższych klas EUROP. Przybylski i wsp. [12] wykazali, że pro-



Rys. 2. Średnia masa tuszy ciepłej (kg) w klasach EUROP z uwzględnieniem masy ciała tuczników
Fig. 2. The mean hot carcass weight (kg), as expressed in EUROP grades with consideration of fatteners' body weight

dukcja cięższych tuczników (o średniej masie ciała 110, 120 i 130 kg), pomimo nieznacznego spadku ich mięsności, podniosła znacząco i istotnie wartość handlową tusz.

Analizując udział elementów zasadniczych w zależności od klasy EUROP i masy przedubojowej tuczników, stwierdzono istotny wpływ tych czynników jedynie w odniesieniu do schabu, łopatki i biodrówki (tab. 1). W grupie tuczników o masie przedubojowej do 120 kg wykazano, że wraz ze spadkiem jakości handlowej tusz zmniejszał się w nich udział schabu i biodrówki, zwiększał natomiast udział szynki i łopatki. Podobne tendencje, lecz tylko dla udziału schabu i biodrówki obserwowano w grupie tuczników powyżej 120 kg.

Stasiak i wsp. [14] podają, że średni udział boczku w tuszach mieszańców zaliczonych do poszczególnych klas handlowych EUROP wynosił: w klasie E – 8,39%, U – 7,65%, R – 7,79%, O – 7,75%, a słoniny odpowiednio: 5,74%, 6,31%, 7,91% i 8,37%. Daszkiewicz i Wajda [3] wykazali, że przy zwiększeniu masy tuszy o około 10 kg, największą dynamikę wzrostu łącznej masy najcenniejszych elementów (karkówki, schabu, łopatki i szynki) stwierdzono w grupie tusz o masie 70-79,9 kg. Gejdel i Korzeniowski [4] stwierdzili stały i istotny spadek udziału czterech podstawowych elementów, tj. karkówki, łopatki z golonką, schabu i szynki z golonką, wraz z obniżaniem klasy handlowej EUROP. Udział karkówki zmniejszał się z poziomu 7,41% w klasie

Tabela 1 – Table 1
Udział elementów zasadniczych w tuszy (%) w poszczególnych klasach EUROP z uwzględnieniem masy tuczników ($\bar{x} \pm Sd$)
Percentage of primal cuts of carcasses from individual EUROP grades with consideration of fatteners' body weight ($\bar{x} \pm Sd$)

Wyszczególnienie Specification	Masa tuczników przed ubojem Fatteners' body weight before slaughter										Istotny wpływ (P=) Significant influence (P=)		
	≤120 kg					≥121 kg					klasy EUROP EUROP class	masy ciała body weight	interakcja klasa EUROP x masa ciała interaction EUROP class x body weight
	E n=22	U n=37	R n=23	O n=19	P n=4	E n=12	U n=27	R n=20	O n=17	P n=15			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Szynka Ham	21,62 5,14	21,92 4,97	22,35 4,00	22,88 1,54	22,26 2,46	21,55 4,87	20,95 5,53	21,21 5,40	21,74 3,06	20,13 3,83	ns	ns	ns
Schab Loin	13,78 1,85	12,83 1,97	10,82 1,69	9,60 0,98	9,67 1,52	13,12 3,54	12,60 3,62	11,23 2,58	10,07 1,22	10,26 1,69	0,000	0,012	ns
Karkówka Neck	6,83 1,28	6,73 1,12	6,99 1,13	6,42 0,68	6,33 0,08	7,43 2,05	6,77 1,80	6,98 1,28	6,18 0,76	5,81 0,86	ns	ns	ns
Łopatka Blade shoulder	12,82 3,82	12,94 2,99	13,23 3,14	14,48 1,87	15,72 2,60	11,26 2,67	11,04 3,49	12,11 3,18	12,65 2,51	10,64 2,97	0,002	0,000	ns
Boczek z żeberkami Belly with ribs	6,75 2,02	7,11 1,85	7,46 1,84	6,67 1,92	6,76 0,37	6,42 1,67	5,44 1,82	6,48 2,18	7,28 1,75	6,58 1,34	ns	ns	ns
Żeberka Ribs	2,58 0,68	2,29 0,72	2,52 0,57	2,37 0,27	2,35 0,11	2,78 0,90	2,29 0,67	2,18 0,65	2,52 0,37	2,12 0,37	ns	ns	ns
Biodrówka Hind loin	1,49 0,23	1,24 0,23	1,07 0,20	0,94 0,21	0,95 0,06	1,35 0,36	1,21 0,34	1,07 0,28	1,03 0,22	1,00 0,22	0,001	0,005	ns
Głowa Head	4,98 0,78	4,92 0,75	4,69 0,82	4,94 0,40	5,17 0,57	5,22 1,32	4,65 1,36	5,34 0,86	4,42 0,77	4,40 0,80	ns	ns	ns
Golonka przednia + tylna Fore shank + hind shank	4,91 1,06	4,47 0,78	4,83 0,83	4,59 0,46	4,82 0,53	5,29 1,40	4,35 1,30	4,31 1,26	4,43 0,71	4,51 0,96	ns	ns	ns

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Noga przednia + tylna Fore food + hind food	3,24 0,63	3,15 0,53	3,15 0,61	3,24 0,26	3,26 0,28	2,64 1,00	2,82 0,88	2,69 0,76	2,94 0,40	2,77 0,58	ns	ns	ns
Sadło Kidney fat	1,72 0,53	1,90 0,61	2,14 0,71	2,44 0,43	3,20 0,55	2,05 0,71	2,03 0,75	2,23 0,58	2,72 0,75	2,87 0,65	0,000	ns	ns
Podgardle Jowl	5,59 1,77	5,47 1,93	6,05 1,75	5,57 1,29	4,79 0,83	6,30 1,81	6,62 1,69	6,78 1,20	6,19 1,61	6,68 1,56	ns	ns	ns
Słonina Backfat	8,95 3,34	9,84 4,06	9,82 4,00	10,46 2,48	9,82 2,71	10,47 3,60	13,02 4,99	13,29 4,37	12,93 6,07	16,47 5,14	ns	0,000	ns
Pachwina Groin	3,96 1,25	4,40 1,16	4,82 1,40	4,95 0,92	4,42 0,72	3,64 0,85	3,84 1,30	3,93 0,70	4,85 0,84	5,23 1,54	0,000	ns	0,023

Tabela 2 – Table 2
Wyniki dysekcji szynki (%) z tusz w poszczególnych klasach EUROP z uwzględnieniem masy tuczników ($\bar{x} \pm Sd$)
Results of ham dissection (%) of carcasses from individual grades of EUROP system consider to fatteners weight ($\bar{x} \pm Sd$)

Wyszczególnienie Specification	Masa tuczników przed ubojem Fatteners' body weight before slaughter										Istotny wpływ (P=) Significant influence (P=)		
	≤120 kg					≥121 kg					klasy EUROP EUROP class	masy ciała body weight	interakcja klasa EUROP x masa ciała interaction EUROP class x body weight
	E n=22	U n=37	R n=23	O n=19	P n=4	E n=12	U n=27	R n=20	O n=17	P n=15			
Mięso Meat	70,76 2,11	68,36 3,83	66,44 5,17	64,78 3,55	65,75 4,07	72,04 2,39	70,54 3,34	66,54 4,19	65,37 2,95	65,16 3,29	0,000	ns	0,049
Tłuszcz + skóra Fat + skin	20,60 2,41	23,25 4,09	24,98 4,84	26,92 3,37	25,32 6,26	20,23 2,47	21,92 3,10	25,81 4,09	27,01 3,08	27,43 5,06	0,000	ns	ns
Kości Bones	8,64 1,06	8,45 0,94	8,41 0,80	8,27 0,62	8,78 1,57	7,73 0,48	7,54 0,63	7,65 0,68	7,62 0,70	7,40 1,16	ns	0,000	ns

E do 6,26% w klasie P; schabu odpowiednio z 11,44% do 8,87%, łopatki z golonką z 15,87 do 14,46, a szynki z golonką z 27,27% do 24,28%.

Rozpatrując udział elementów o dużej zawartości tłuszczu (tab. 1) stwierdzono, że obniżaniu jakości handlowej tusz w obu grupach towarzyszył zwiększony udział sadła i pachwiny. Natomiast udział słoniny zwiększał się istotnie tylko w grupie tuczników cięższych.

Stasiak i wsp. [13] podają, że udział słoniny wzrastał wraz z obniżeniem klasy handlowej – z 6,64% w klasie E do 9,72% w klasie P. Strzelecki i Borzuta [16] stwierdzili, że wraz z obniżeniem mięsności półtusz o jedną klasę zmniejszał się procentowy uzysk elementów kulinarnych bez kości (o około 2%) w rozbiorze przemysłowym. Łączny uzysk elementów kulinarnych (z kością i bez kości) wyniósł 53,37% w klasie E, a w klasie P jedynie 42,07%. Zawartość grupy elementów tłustych (słoniny, podgardla, pachwiny, tłuszczu drobnego i tłustego mięsa klasy II) obniżała się wraz ze wzrostem mięsności; w klasie P wynosiła 25,6%, w klasie R – 23,0%, a w klasie E – 19,1% [17].

Dane przedstawione w tabeli 2 wskazują, że wraz z obniżaniem klasy handlowej tusz zmniejszał się udział mięsa w szynce. Generalnie tendencję taką obserwowano w obu grupach wagowych zwierząt. Najwięcej mięsa zawierały szynki tuczników zakwalifikowanych do klasy E. Odwrotną tendencję (niż dla mięsa) stwierdzono dla udziału tłuszczu w szynce. Natomiast udział kości w tym elemencie zależał w większym stopniu od masy ciała tuczników, aniżeli od klasy EUROP. Bąk i wsp. [1] podają, że średni udział kości w szynce wynosi: w klasie E – 8,41%, U – 8,32%, R – 8,17%, O – 8,06%, P – 7,36%.

Strzelecki i wsp. [18], oceniając wpływ klas mięsności tusz wieprzowych na uzysk części zasadniczych i mięsa przerobowego wykazali, że lepsze klasy jakościowe charakteryzowały się większym procentowym uzyskiem części najcenniejszych. Procentowy udział szynki w tuszy wraz z obniżeniem o jedną klasę zmniejszał się o około 0,5%, a schabu i łopatki – o około 0,4%. Natomiast zbliżony udział we wszystkich klasach posiadały: boczek, biodrówka i nogi. Największy udział części zasadniczych o dużej zawartości tłuszczu występował, co wydaje się oczywiste, w klasach jakościowo najgorszych. Największe różnice pomiędzy klasami wykazano dla udziału słoniny (5,4% w klasie E i 10,4% w klasie P), w mniejszym natomiast stopniu dla pachwiny i podgardla.

Wykazano wyższą jakość handlową tusz tuczników o masie ciała przed ubojem do 120 kg, w porównaniu z tucznikami cięższymi (powyżej 120 kg). Potwierdza to wyższy udział klas najlepszych, tj. E i U (łącznie 56%), a niższy udział klas najsłabszych, tj. O i P (łącznie 22%).

Analizując udział elementów zasadniczych w tuszy w zależności od klasy EUROP i masy tuczników przed ubojem, stwierdzono istotny wpływ obu tych czynników jedynie dla schabu, łopatki i biodrówki. Wraz ze spadkiem jakości handlowej tusz zmniejszał się w nich udział schabu i biodrówki oraz udział mięsa w szynce, zwiększał natomiast udział sadła i pachwiny.

PIŚMIENNICTWO

1. BĄK T., DENABURSKI J., FILICZKOWSKA A., 1999 – Poubojowa ocena zawartości mięsa w tuszach tuczników. ***Gospodarka Mięsna*** 10, 22-29.
2. BORZUTA K., STRZELECKI J., WAJDA S., 2005 – Wpływ klas mięsności tusz wieprzowych na wydajność mięsa przerobowego i dysekcyjnego. ***Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego***, XLII/XLIII, 17-25.
3. DASZKIEWICZ T., WAJDA S., 2004 – Wybrane cechy wartości rzeźnej tusz tuczników o różnej masie ciała. ***Prace i Materiały Zootechniczne***, Zeszyt Specjalny 15, 254-255.
4. GEJDEL J., KORZENIOWSKI W., 2005 – Uzysk czterech podstawowych elementów z rozbioru tusz wieprzowych. ***Gospodarka Mięsna*** 11, 22-24.
5. GRZEŚKOWIAK E., 2001 – Klasyfikacja EUROP a zmiany jakości mięsa i struktury genotypowej tuczników w krajowym przemyśle mięsnym. Mat. Konf. „Optymalizacja systemu i metod klasyfikacji poubojowej tusz wieprzowych". Puszczykowo k. Poznania, 4-5 grudnia, 47-55.
6. KRZĘCIO E., ZYBERT A., SIECZKOWSKA H., KOĆWIN-PODSIADŁA M., ANTOSIK K., 2003 – Wpływ mięsności tusz wieprzowych na wybrane cechy rzeźne i cechy jakości mięsa tuczników pogłowia masowego. ***Żywność – Nauka, Technologia, Jakość*** 4 (37), Supl., 194-203.
7. LISIAK D., BORZUTA K., 2001 – Wyniki monitoringu mięsności tusz tuczników pogłowia masowego ubitych w II kwartale 2001 r. ***Trzoda Chlewna*** 8-9, 96-97.
8. LISIAK D., BORZUTA K., JANKOWSKI M., 2004 – Wyniki monitoringu mięsności tusz tuczników pogłowia masowego. ***Gospodarka Mięsna*** 8, 18-20.
9. LITWIŃCZUK A., SKAŁECKI P., GRODZICKI T., KĘDZIERSKA-MATYSEK M., 2002 – Jakość mięsa tuczników zakwalifikowanych do poszczególnych klas w systemie EUROP. ***Annales UMCS***, vol. XX, N1, Sec. EE, 69-72.
10. LITWIŃCZUK A., LITWINCZUK Z., BARŁOWSKA J., FLOREK M., 2004 – Surowce zwierzęce – ocena i wykorzystanie. PWRiL, Warszawa.
11. ŁYCZYŃSKI A., POSPIECH E., URBANIAK M., FRANKIEWICZ A., RZOSIŃSKA E., BARTKOWIAK Z., 2000 – Cechy rzeźne świń ubijanych przy różnej masie ciała. ***Roczniki Naukowe Zootechniki***, Suplement 6, 181-185.
12. PRZYBYLSKI W., NIEMYJSKI S., POSPIECH E., RZOSIŃSKA E., CZYŻAK-RUNOWSKA G., 2005 – Ocena przydatności wybranych grup genetycznych świń do produkcji ciężkich tuczników mięsnych. ***Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego***, XLII/XLIII, 7-16.
13. STASIAK A., DZIURA J., BABICZ M., KAMYK P., SZLINGERT K., 2000 – Wskaźniki uzysku części zasadniczych i mięs drobnych z rozbioru i wykrawania półtusz wieprzowych zakwalifikowanych do różnych klas w systemie EUROP. Mat. Konf. „Mięsność świń w Polsce – doskonalenie i ocena". Jastrzębiec, 30-31 maja.
14. STASIAK A., KAMYK P., LECHOWSKI J., 2003 – Ocena cech tucznych i rzeźnych mieszańców ras puławskiej, wbp i duroc. ***Annales UMCS***, vol. XXI, N1, Sec. EE, 305-311.
15. STRZELECKI J., LISIAK D., GRZEŚKOWIAK E., BORZUTA K., 2000 – Wyniki badań wartości rzeźnej i jakości mięsa tusz tuczników. ***Gospodarka Mięsna*** 4, 62-66.
16. STRZELECKI J., BORZUTA K., 2002 – Wpływ klas mięsności na uzysk mięsa kulinarnego z półtusz wieprzowych. ***Trzoda Chlewna*** 8-9, 47-49.
17. STRZELECKI J., BORZUTA K., WAJDA S., 1997 – Wpływ składu tkankowego na ekonomikę rozbioru i wykrawania tusz wieprzowych. ***Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego***, XXXIV, 15-28.

18. STRZELECKI J., BORZUTA K., WAJDA S., 2006 – Wpływ klas mięsności tusz wieprzowych na uzysk części zasadniczych i mięsa przerobowego. *Gospodarka Mięsna* 7, 10-12.

Mariusz Florek, Anna Litwińczuk, Piotr Skałecki,
Monika Kędzierska-Matysek, Tomasz Grodzicki

Share of primary cuts in pork carcasses in respect of EUROP grading system and slaughter weight of fatteners

S u m m a r y

The work evaluates the effect of fatteners slaughter body weight, i.e. ≤120 kg (n=105) and ≥121 kg (n=91) and EUROP commercial grade on the percentage of primary cuts in pork carcasses. The fatteners derived from the massive breeding in central-eastern region of Poland. There was determined hot and cold carcass weight (kg) as well as depot fat weight (kg) for each unit. Carcass cutting was performed into primary cuts while leg was dissected into morphotic ones. A higher commercial quality of carcasses was shown for fatteners of pre-slaughter body weight up to 120 kg as compared to the heavier animals (≥121 kg). It was confirmed by a higher percentage of the best grades, i.e. E and U (total 56%) and by a lower share of the poorest grades – O and P (22% altogether). When analyzing the primary cuts share in a carcass subject to the EUROP grading system and fatteners' pre-slaughter weight, a significant impact of both factors solely on loin, shoulder and hind loin was found. A decline of carcass trade quality proceeded along with a lower loin and hind loin content as well as meat content in ham, while depot fat and flank share was increased.