

2004-03-23

CHOV DRŮBEŽE:**Drůbeží maso:**Ü **Dietetické vlastnosti**Ü **Racionální výživa**Ü **Zdravotní nezávadnost** – obsah cizopasných látek závisí na expoziční době, do drůbeže se dostane těchto látek málo, protože výkrm drůbeže je krátký - těžké kovy, součásti pesticidů fungicidů a dalších postřiků => vše ovlivňuje biomasyÜ **Postavení ve výživě – významné:**

- Svým složením nejvíce odpovídá výživovým doporučením
- Drůbež cenná pro svůj vysoký obsah **bílkovin** (17 – 23% – mimo druhů s vyšším podílem podkožního tuku)
- Obsah **tuku**: 0 – 40% (0% – drůbeží brojler, 40% – krmné husy), tuky v drůbežím masu jsou příznivější než v ostatních masech, především vysoký počet nenasycených mastných kyselin – rozhoduje o škodlivosti tuku. Obsahuje daleko větší podíl nenasycených bílkovin, rozhoduje o škodlivosti či neškodnosti toho tuku. Příklad: Naprostá většina drůbežího masa je reprezentována drůbežími brojlery. Přesto čas od času na náš stůl zabloudí kachna či husa – z tohoto pohledu (tuku) to není dobré. Ovšem drůbeží tuk obsahuje především nenasycené mastné kyseliny (tuky) jsou především v rostlinných olejích, tyto při nízkých teplotách rosolovávají a tuhnou, při vyšších pokojových jsou tekuté.
- Obsah **cholesterolu**: 3x – 5x méně než v hovězím masu a 3x – 4x méně než ve vepřovém masu. Cholesterol, je látka nezbytná k životu. Součást imunitního systému. Cholesterol u slepic ve vejcích (žloutku), čím je snáška intenzivnější, tím je cholesterolu ve vejcích méně (=> vejce od vesnických slepic více cholesterolu). Drůbež snázející zelená vejce – ve vejcích méně cholesterolu
- Nižší obsah **energie** – zdroj vitamínu D. Vzhledem k nízké energetické hodnotě a nízké hodnotě tuku, je drůbeží maso často žádoucí ve vyspělých průmyslových zemích. Kuřecí a krůtí maso má cca 1/2 hovězího masa a 1/4 vepřového masa.
- Z nerostných látek obsahuje drůbeží maso především K, P, Fe a je dobrým zdrojem vitamínu skupiny B.
- Drůbeží maso celkem žádoucí a dominantní ve vyspělých průmyslových zemích.

Ü **Vysoká reprodukční schopnost** – rychlá obnova chovu, rychlým namnožením ovlivňujeme nabídku a poptávku na trhu.Ü **Menší náklady** na jednotku produkce (oproti velkým hospodářským zvířatům), předpoklad však je, že náklady po vstupu do EU stoupnou a cena již nebude klesat, ale narůst. V minulosti byla cena drůbežího masa cca 30 – 35% hovězího a 50% vepřového masa. Cena drůbežího masa dál už cenově nebude klesat, bude narůstat. V minulosti ceny mas nebyly adekvátně rozdílné.Ü **Rentabilita výroby** – drůbežářská výroba je nejlepší způsob pro využití obilovin (zrnin). Výroba drůbežího masa a vajec se jeví jako nejefektivnější. Nejvyšší produkce živočišných bílkovin z 1 ha se získá přes mléčnou užitkovost. Produkce masa prostřednictvím brojlerů, nejnižší investiční náklady, pracovníků, spotřeba jaderných krmiv, krmných dávek. Nepříznivým faktorem výroby brojleřího masa je nejvyšší jednotková spotřeba bílkovinných komponentů, které jsou především dováženy (sojové komponenty). Jediným nepříznivým rysem je vysoká spotřeba dovážených bílkovinných komponentů. Z 1 ha půdy produkujeme 800 kg drůbežího masa a vajec, na 1 t vepřového masa 2 ha. Období vstupu do EU – EU diktuje co má a co nemá být.**Welfare v ČR a ve světě:**

Ü Současné trendy v chovu hospodářských zvířat v EU, ale potažmo i u nás, jsou do značné míry ovlivněny tendencí uspokojovat mimo jiných faktorů podílejících se na užitkovosti i míru pohody zvířat, tj. welfare.

Ü Evropská legislativa přijatá se vstupem do EU i u nás, nás nutí se nad tímto problémem pozastavit i v chovech drůbeže.

Ü Ve vztahu k produkci vajec a značení vajec jsou u nás přijaty minimální požadavky na chov nosnic.

Ü Vejce z „volného chovu“ se musí produkovat v drůbežářském provozu, ve kterém budou splněny minimální požadavky specifikované v článku Rady Evropy 1999/74/EC – maximálně 2.500 nosnic na hektar půdy dostupné nosnicím, nebo hustota představuje 1 nosnici na 4m².

Ü V alternativních systémech musí od 1.1.2002 všechny členské státy zajistit u novostaveb a zařízení, které se poprvé uvádějí do provozu a od 1.1.2007 a u všech zařízení.

- Ü V podestýlkových zařízeních musí být zabezpečeno min. 250m² pro 1 nosnici a přitom podestýlka musí zaujímat min. 1 třetinu celkové plochy. Pokud se používají společná hnízda, pak musí přidat 1m² hnízdního prostoru pro max. 120 nosnic a jedno hnízdo pro max. 7 slepic atd.
- Ü Chov v klecích neupravených (neobohacených) musí členské státy zakázat provoz, s účinností od 1.1.2012. S účinností od 1.1.2003 se nesmí žádné klecové zařízení uvedené v tomto článku postavit nebo uvést do provozu a tedy všechny klecová zařízení uvedená do provozu od 1.1.2003 musí splňovat taxativně vyjmenované požadavky atd.
- Ü Upravené (obohacené) klece musí mít od 1.1.2002 prostor podlahy min. 750 m² na 1 nosnici, z čehož bude nejméně 600 cm² využitelné plochy se sklonem max. 14% nebo 8° a má min. 45 cm světlé výšky atd.
- Ü Za významnou demonstraci míry pohody a uspokojování přirozených nároků zvířete je pokládána jejich užítkovost. Také zde mohou být disproporce pokud má celkový prospěch ze snížené užítkovosti.
- Ü V Americe v UEP (Unie producentů vajec) nabyli přesvědčení, že problematiku ochrany zvířat musí řešit a nelze se jí vyhýbat.
- Ü Pokud jde o bateriové klece a velikosti plochy na jednu nosnici, došel výbor k závěru, že podmínky mohou být v souladu s welfare, pokud slepice mají dostatek prostoru.
- Ü Výbor určil, že leghornka bílá, která snáší bílá vejce, potřebuje 432 cm² plochy na slepici a že nosnice se snáškou hnědých vajec potřebuje cca 550 cm² plochy na slepici.

USA:

- Ü Přepelichání se používá v USA často a v 60. letech 20. století se tato metoda stala důležitým faktorem. Je doporučována jako praktika, která prodlužuje životnost slepice a zajistí lepší prodejní kvalitu vajec.
- Ü Využití slepic ve druhém snáškovém období není v EU povolené => problematické
- Ü Odhadem všech 75% komerčních hejn provádí během snáškového cyklu přepelichání. Ochránci zvířat odebrání krmení s tím spojené označují za nehumánní.
- Ü Dnes jsou lehké slepice většinou chápány jako odpad a producenti vajec za ně zpracovatelům drůbeže nebo kafilériím platí. V důsledku toho, že slepice ztratily svou hodnotu, se jich chovatelé snažili co nejvíce zbavit a zacházeli s nimi nehumánně
- Ü Byly zahájeny výzkumné projekty v souvislosti s přepelicháním, všichni producenti vajec obdrželi instrukce a záznamy pro školení zaměstnanců. Na základě průzkumu trhu a ve spolupráci s ministerstvem zemědělství byl zpracován certifikační a sufitní program.
- Ü V EUP se domnívají, že zásady ochrany zvířat nesmějí být ovládány požadavky ochránců práv zvířat
- Ü Ochránci mohou upozorňovat na problémy, ovšem nápravu, pokud je nutná, musí aktivním způsobem zjednat samo odvětví.

Využití pomalu rostoucích brojlerů „Label Rouge“

- Ü Konkurenceschopnost je fakticky dána náklady na krmivo na jednodenní drůbež.
- Ü Významným faktorem konkurenceschopnosti výroby drůbežního masa je snížení ztrát úhynem a brakací.
- Ü Certifikační program požaduje a byly všechny zásady implementovány do všech zařízení kde se to prodává.
- Ü Jinak bychom mohli skončit ze zásadami, které by se zakládaly na osobních pohledem takových, kteří si přejí, aby se celá společnost přesunula na vegetariánství.
- Ü Významnou konkurenční výhodou bude proto dispozice rezistentních genotypů drůbeže vůči chorobám drůbeže.
- Ü Výjimečný význam marketingu dokazuje úspěch a dosažení značného podílu na trhu u francouzského programu „Label Rouge“, tj. produkce certifikovaných pomalu rostoucích biokuřat, které se vyznačují lepší kvalitou a zaručovanou lepší chutností masa.
- Ü Snaha a trend v co nejkratší délku výkrmu, největší intenzita růstu, konverzi krmiva.
- Ü Posílení konkurenceschopnosti závisí na schopnosti dané firmy vstřícně uspokojovat očekávání zákazníků
- Ü Avšak všechny tyto faktory sebou nesou také negativní projevy jako problémy s aspiračním aparátem, časté projevy srdečního selhání, výskyt ascitu, nutnost použití antibiotik, růstových stimulatorů.
- Ü Zkrácení doby výkrmu na dnešních 37 – 38 dní – ovlivněna kvalita masa, které obsahuje velký podíl vody, jsou sníženy jeho chuťové vlastnosti a vyzrálost. Tyto problémy jsou eliminovány novým genetickým materiálem: intermediálním typem brojlerových kuřat.
- Ü Mírným zpomalením růstu (průměrná hmotnost 1,8 kg ve 44 – 45 dnech) je dosaženo vynikající kvality masa a vyzrálost kůže. Tento brojler nemá problémy s výskytem potíží aspiračního a kardiovaskulárního aparátu, výskyt ascitu je nulový a úhyn během výkrmu je v průměru 2% bez použití antibiotik.
- Ü Nízkým úhynem, omezením nákupu antibiotik a výborným zatříděním je vyrovnána ekonomika prodloužení výkrmu.
- Ü Nabídka brojlerového kuřete by se měla opírat nejen o realizační cenu, nižší výrobní náklady, ale také o trend zájmu spotřebitele na produkty, které se vymykají běžnému zboží.

Statistiky:

Výroba drůbeže (v tis. tun):

USA:

- Nárůst z 3,360 (1963) na 12,637 (2000); z toho je v 2000 jen 10% celá drůbež, 60% procovaná atd.
- Největší vývozci i dovozci drůbežího masa: Spojené státy, Brazílie, Rusko (dovozce), Čína
- V roce 2003 – 2004 cca 17 mil. tun produkce drůbežího masa

V ČR:

- Stav slepic mírně klesá – kolem 11 500 tis., užítkovost se zlepšuje
- Vodní drůbež – kolem 400 tis. ks, je výrobně celkem drahá

Vejce (v ČR):

Ü Spotřeba vajec kolem 300 ks na osobu a rok

Ü U vajec si obchodníci berou kolem 30 – 50 % zisku

Ü Výroba cca 3.150 mil. ks vajec, dovoz cca 40 mil. ks vajec