

Mituri si realitate in cresterea taurinelor pentru carne (II)



Descriere imagine:
Bovine rasa Aberdeen Angus

**În numărul din decembrie al revistei Ferma am enumerat câteva dintre zvonurile care circula pr
intre crescătorii de taurine, legate de economicitatea și oportunitatea creșterii bovinelor de
carne. Așa cum am promis, continuăm să demitizăm unele dintre credințele fermierilor,
orientându-ne spre calitatea animalelor pe care le creștem și spre cea a producției de carne.**

Și în acest domeniu sunt multe mituri, cum ar fi presupunerea că odată ce sunt jupuite, toate vitele sunt l
a fel, sau, pentru a obține o carne de calitate superioară, trebuie să sacrifici sporul de creștere.

Mituri privind calitatea animalelor

? Dacă faci selecție pentru taurine de înaltă calitate îți vei ruina efectivul Selecția pentru
marmorarea carnii nu are nici un efect asupra funcționării fermei de taurine de carne.

Un studiu efectuat la Kansas State University, SUA, arată că există o corelație pozitivă între m
armorarea carnii și sporul de creștere al viteilor înainte de întărcare.

Același studiu demonstrează că se poate face selecție concomitent pentru marmorarea carnii și pentru
indicele de gestație la vitele, deoarece aceste două însușiri nu sunt corelate. De asemenea, s-a observat c
ă la rasa Aberdeen Angus nu există corelație între marmorarea carnii și grosimea stratului de grăsime de p
e linia superioară.

? **Vacile sunt vaci. Nu exista diferente prea mari între doua cirezi** Nu toate vacile sunt create egal!

Un studiu efectuat pe parcursul a opt ani în SUA, pe mai mult de 25.000 de capete, arata ca în fiecare boxa de îngrasare a taurasilor exista o diferenta medie de circa 460 USD per cap de animal între cel mai bun si cel mai slab îngrasat exemplar din boxa respectiva.

?

Clasa de calitate în care se încadreaza animalul dupa sacrificare se realizeaza în ultimele 100 de zile

de de îngrasare, asa ca nu trebuie sa fac nici o schimbare în fermaOamenii de stiinta au descoperit ca marmorarea carnii începe mult mai devreme în viata vitelului, probabil chiar înainte ca acesta sa se fi nascut.

În aceasta perioada, conditiile de crestere ale mamei vitelului sunt foarte importante. Starea de sanatate, întarcarea si furajarea viteilor au o influenta foarte mare asupra clasei de calitate a carnii. Se pare ca cea mai importanta perioada pentru marmorarea carnii este cea cu câteva saptamâni înainte si dupa întarcarea vitelului de carne.

? **Taurinele care au calitati genetice foarte bune pentru productia de carne nu se pot creste în zona mea.** Cheia este sa gasim si sa adaptam genetica potrivita situatiei fiecarui crescator, fie ea cu ierni reci, pajisti degradate sau veri caniculare.

Cu diversitatea raselor de carne existente în lume, oricare dintre acestea se poate adapta la orice locatie de crestere din tara noastra.

CONTROVERSE PRIVIND CARNEA DE VITA

Exista multe mituri, promovate mai ales de societatile de vegetarieni, în legatura cu calitatea carnii de vita si cu efectele nocive? pe care aceasta le-ar avea în nutritia omului.

Carnea contribuie la majoritatea grasimii din ratia zilnica a omului

. În timp ce proportia de grasime din carnea de vita este în scadere, consumul de grasime din alte surse este în crestere. Grasimile ascunse din pâine si din legume contribuie mai mult la consumul zilnic de grasime decât o fac carnurile rosii, în care se încadreaza si carnea de vita.

Carnea are prea multa grasime, grasime saturata si calorii

. Carnea de vita obtinuta de la rasele moderne este mai slaba si are un continut mai mic de grasime saturata. Aproape jumatate din bucatile de carne macra din macelarie au, în medie, doar cu un gram mai multa grasime saturata decât pieptul de pui fara piele, la o portie de 85 grame.

În plus, cele mai slabe bucati de carne de vita contin de opt ori mai multa vitamina B12, de sase ori mai mult zinc si de trei ori mai mult fier decât pieptul de pui fara piele.

O dieta fara carne este mai sanatoasa

. Alimentele naturale bogate în nutrienți, așa cum este carnea slabă de vită, au un aport mai mare de nutrienți esențiali, care sunt însoțiți de mai puține calorii. O porție de 85 grame de carne slabă de vită contribuie cu mai puțin de 10% din necesarul zilnic de 2000 de calorii, dar este o sursă excelentă de proteine, zinc, vitamina B12, seleniu și de fosfor și o bună sursă de niacină, vitamina B6, fier și de riboflavină.

O porție de 85 g de carne slabă de vită asigură aproximativ aceeași cantitate de proteină ca și o cană și jumătate de legume, dar numai jumătate din calorii. Spre deosebire de proteinele din plante, carnea slabă de vită este o sursă de proteină de înaltă calitate și reprezintă cea mai disponibilă și ușor absorbibilă sursă de fier și de zinc.

Carnea de vită este greu de digerat

. Digestibilitatea se referă la proporția dintr-un aliment care devine disponibil pentru organismul uman ca nutrienți absorbiți. Carnea de vită are o digestibilitate ridicată, în proporție de circa 97%, comparativ cu 89% la făina și 65% pentru majoritatea legumelor.

Din păcate, foarte mulți oameni asociază digestibilitatea cu durata în care alimentele rămân în stomac. Carnea de vită și alte proteine din hrană rămân în stomac o perioadă mai lungă decât fructele și legumele și, ca urmare, asigură o senzație de sațietate perioadă mai lungă.

Exista alimente bune si alimente rele

. Nu există alimente bune sau rele, dacă se consumă în cantități corecte. Nu trebuie examinat fiecare aliment în parte, ci dieta în ansamblu. Există diete sănătoase și diete proaste. Varietatea și echilibrul sunt cheile unei diete sănătoase.

Ludovic Csiszter