

Meat+ – nová trademark pro belgické modrobílé

Kamil Malát, Český svaz chovatelů masného skotu

Kvalita hovězího masa se dá hodnotit, či alespoň odvodit, mnoha způsoby. Doposud to bylo zejména různé sensorické hodnocení, zjednodušené metody vycházející z mramorování (obsahu intramuskulárního tuku), délky a způsobu zrání či stáří a plemenné příslušnosti zvířete, z něhož maso pochází. S nástupem genomiky se kvalita dá vyhodnotit také na bázi genetického založení jedince. Jedním z takových příkladů může být belgický projekt Meat+, který je od konce loňského roku dostupný chovatelům plemene belgické modrobílé a tamní spotřebitelé se s ním budou moci prakticky seznámit v nadcházejících měsících.

Belgické modrobílé je díky svým přednostem masivně využíváno v komerčním křížení po celé Evropě, v čistokrevné podobě se ale pro účely masné produkce chová prakticky jen v zemi původu, Nizozemí a okrajově ve Francii v belgickém příhraničí. Hlavní předností ple-



□ Fute (ZBM 495), který je jedním z posledních býků dovezených pro potřeby čistokrevné plemnitby do České republiky, je homozygotní nositel pro Meat+ (+/+)

mene je jeho vysoká výtěžnost (tedy podíl jatečné hmotnosti/živá hmotnost), která je v průměru okolo 70 % u mladých býků a 64 % u krav. U nejkvalitnějších zvířat to může být ještě výrazně více. Díky tomu je v čele produktivity na hektar, a tedy

dopadu na životní prostředí, kdy je množství masa vyprodukované na jednotku zdaleka nejvyšší v porovnání s ostatními plemeny. Kritici naopak plemeni vedle chovatelské náročnosti (císařské řezy, reprodukční problémy aj.) vyčítají nízký podíl vnitrosvalového tuku, který je, jak známo, nositelem chuti, což se podle těchto názorů projevuje v horší chuti masa.

Přestože belgická studie organizace APAQ-W z roku 2018 prokázala, že belgičtí spotřebitelé při svých nákupech upřednostňují maso z belgického modrobílého skotu právě kvůli jeho vzhledu, chuti a jemnosti, u části zákazníků vyvolávají chuťové charakteristiky rezervovaný či dokonce odmítavý postoj k masu z „belgičáků“.

Libovosti a jemnosti však chtějí belgičtí chovatelé a vědci využít ve svůj prospěch a představit spotřebitelům maso z plemene belgické modrobílé jako ještě více chutné, dietetické a šetrné ke zdraví konzumentů a navíc



□ Tetu de la Coue (ZBM 457) je heterozygotem pro Meat+ (Mut/-)

vyprodukované v místních podmínkách. Proto přišli s označením „Meat+“, kterým se bude moci pyšnit maso, které splňuje ta nejpřísnější kvalitativní kritéria.

Díky výzkumu vědců z univerzit v Lutychu a Gentu bylo zjištěno, že plemeno stále může dělat pokroky pokud jde o homogenitu kvality masa a zejména pak jeho křehkost. Propojením údajů z analýz DNA s vyhodnocením jatečně upravených těl na jatcích a bourárnách vyvinuli vědci genetický panel (soubor správných SNP) nazvaný Meat+. Zvířata s tímto označením přináší konzumentům záruku vyšší kvality právě z pohledu křehkosti masa a tudíž i jeho chutnosti.

Na základě provedených analýz DNA se ukazuje, že přibližně 70 procent zvířat v populaci BM je již dnes možné certifikovat jako Meat+. Kvalita u ostatních 30 % zvířat je proměnlivá a ve srovnání se zvířaty, která vykazují správný genetický panel pro označení Meat+, se dá označit jako neuspokojivá, alespoň v určitých partiích těla. Krmení, doba výkrmu, přeprava, porážka nebo chlazení jatečně upraveného těla jsou parametry, které je mohou část těchto odchylek vysvětlit (ovlivnit) a na něž se bude soustředit další výzkum obou univerzit.



□ Falco van Zeldonk (ZBM 336) je jedním z pětice býků z portfolia firmy BBG, který se do certifikace jako zlepšovatel kvality masa v projektu Meat+ nevešel (Mut/Mut)

Přestože projekt ještě není ukončen a není rutinně zaveden do praxe, tři belgické insemináčnické firmy se rozhodly do něj zapojit a co nejdříve se dopracovat k co nejvyššímu podílu zvířat s označením Meat+. Toho chtějí docílit zařazováním takto certifikovaných býků do inseminace a tím rychle navýšit podíl nositelů tohoto označení. Inseminace v chovech belgického modrobílého totiž hraje významnou roli, její podíl na celkových březostech se odhaduje na cca 80 %, na chovech nejvyšší kvality je často jediným způsobem zajišťování reprodukce. Pokud vás tedy zajímá, jak si stojí konkrétní býk, navštivte webovou stránku belgických prodejců insemináčnických dávek.

Od 1. prosince 2021 tak mohou mít insemináčnické firmy na vlastní žádost přístup k výsledkům genetického profilu svých

býků. Test je od stejného data k dispozici také všem chovatelům, kteří o testování svých zvířat projeví zájem a to na Univerzitě v Lutychu prostřednictvím klasických cest, jakými testují i jiné zájmové geny.

U většiny zvířat, která již byla testována v minulosti (zvířata testovaná na čípech SNP po lednu 2014), mohou

chovatelé požádat o status Meat+ i zpětně, aniž by bylo nutné celý odběr a testování opakovat. Náklady jsou v tomto případě pouze 10,00 € (bez DPH) za zvíře. Nový genetický test Meat+ pro krávy a jalovice stojí 35 € (bez DPH), stejná cena jako za test na jednu genetickou vadu. Provedení všech genetických testů (tedy všech genetických vad plus Meat+) u plemenic vyjde na 75 € (bez DPH). U býků jsou ceny 50 € (bez DPH) resp. 100 € (bez DPH).

