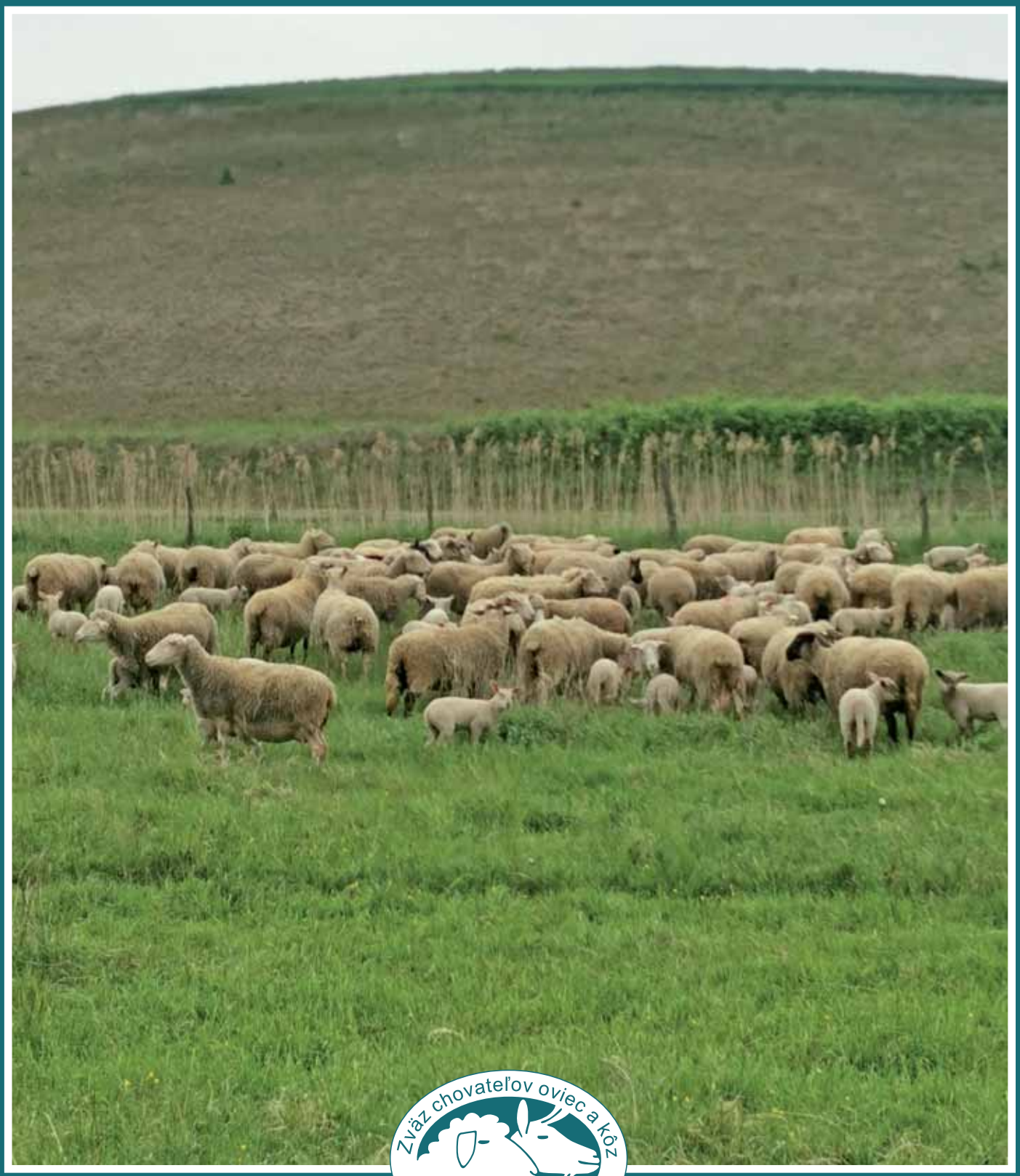
CHOV OVIEC a KÔZ

Vydáva Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo pre priaznivcov chovu číslo 1 / 2020

www.zchok.sk



Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku

Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku

DEMETER 2020

Tradičné ukončenie ovčiarskej sezóny spojené s oceňovaním najúspešnejších chovateľov

Hotel Karpatia Vršatec (Pruské,okres Ilava)

23. októbra 2020

Pripravujeme bohatý odborný program, podrobnosti uverejníme už čoskoro na www.zchok.sk

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Podujatie je pre členov ZCHOK

Organizátor: Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo

Obsah

2 Demeter 2020

4 Príhovor

5 List ministrovi pôdohospodárstva

6 Máme za sebou sériu dôležitých rokovaní o budúcnosti chovu oviec a kôz

7 Vyrovnanie podpory na VDJ

7 Malé zamyslenie sa nad tým, kedy si konečne aj u nás začneme vážiť prácu poľnohospodárov a potravinárov ?

8 Vyhodnotenie nákupných trhov na plemenné barany v Liptovských Revúcach

10 Viac využívajme zdravotné účinky fermentovaných mliečnych výrobkov

11 Ovčiarska valaská kultúra je neodmysliteľnou súčasťou kultúrneho dedičstva Slovenska

12 Školenia HACCP v roku 2020

14 Návšteva ovčej farmy SHIKMIM FARM v Izraeli

18 BONITÁCIE 2019

24 Pripomeňme si poslanie Svetového dňa mlieka

25 Komentár: K téme zabezpečenie domáceho mäsa

26 Ako rýchlo zvýšiť ponuku domáceho mäsa

27 Jahňacie mäso

28 Medzinárodný „ Festival syr 2019“ v Mikulove bol zas bohatší

29 Vyhodnotenie hodnotenia baranov mäsových plemien

30 Význam minerálnych látok v chove oviec počas pastevného obdobia s dôrazom na kvalitu pastevného porastu

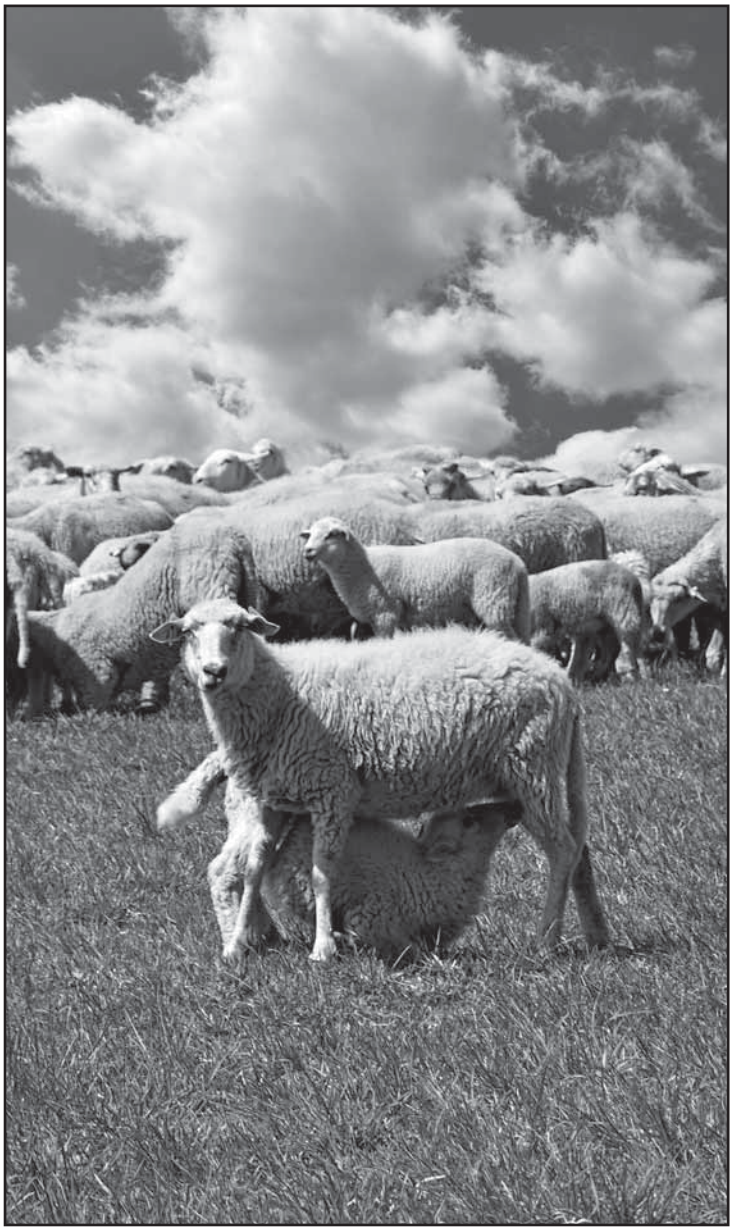
32 Vyhodnotenie Regionálnej výstavy v Kamenici

34 Z DEJÍN VALACHOV NA SLOVENSKU

35 Vyhodnotenie nákupného trhu na plemenné barany v Poprade – Matejovciach

36 Čo sa deje počas zrenia syrov?

39 BONITÁCIE 2019



Chov oviec a kôz - aktuálne informácie a údaje z PK pre chovateľov a priaznivcov chovu • ročník XL, č. 1/2020 • **Vydáva:** Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo Banská Bystrica • **Šéfredaktor:** Ing. Slavomír Reľovský • **Redakčná rada:** Ing. Igor Nemčok, Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc., Doc. RNDr. Milan Margetín, PhD. • **Adresa redakcie:** Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku- družstvo, Skuteckého 19, 974 01 Banská Bystrica, tel. 0905406284, e-mail zchok.relovsky@orangemail.sk, **Pre-press a tlač:** ***KURIÉR plus REKLAMA***, tel./fax: 053/4414 058, Odborárov 49, 052 01 Spišská Nová Ves • Redakcia nezodpovedá za obsahovú a jazykovú správnosť príspevkov • **ISSN 1336-4715**

Vážení chovatelia,

máme za sebou prvý polrok hospodárenia. Pre COVID sme nemali možnosť stretávať sa na rôznych podujatiach, vymeniť si skúsenosti, podeliť sa o plusy a mínusy, či v pracovnom, tak v súkromnom živote. Pandémia nám ukázala, že vzájomná dôvera nám udržala farmy bez nutnosti karantény. Z môjho pohľadu Vás chcem poinformovať o situácii v chove oviec za toto náročné obdobie.

Nedarí sa nám tak, ako by sme si predstavovali. Na pretrvávajúce problémy v chove oviec poukazujú rapídne klesajúce stavy oviec. Okrem chovateľských problémov, nám nepomohli ani navýšenia sociálneho balíčka a neustále problémy s nekvalifikovanou pracovnou silou. Pri stretnutiach zástupcov ZCHOK sme prezentovali štyri základné témy, ktorých vyriešenie by pomohlo obnoviť chov oviec a kôz na Slovensku:

1. vyrovnanie platby na VDJ u oviec a kôz s dojnicami
2. odbyt jahňacieho a ovčieho mäsa
3. odbyt vlny
4. famárske bitúnky

Zmenou vlády SR a problémami s odbytom jahniat sa o naše problémy začal zaujímať Predseda Výboru NRSR pre pôdohospodárstvo a životné prostredie MVDr. Jaroslav Karahuta. Pán predseda začiatkom apríla inicioval naše rokovanie u p. ministra a následne sa s našim riaditeľom zúčastňoval všetkých rokovaní s obchodnými sieťami. Pán minister bol ústretový ohľadom podpory našich projektov, ktoré odprezentoval pre rôzne médiá o.i. aj pre televízne a rozhlasové médiá na našom podniku. Pomohla nám reklama s odbytom jahniat...?

Čo sa nám okrem iného počas rokovaní za posledné mesiace podarilo dohodnúť a k čomu máme konkrétne prísľuby?

1. Vyrovnanie platby na VDJ som už považovala ako utópiu, no po prísľube p. ministra ožila vo mne nádej, že nie sme ovčiari na okraji živočíšnej výroby. Keď si to vyhodnotím – skoro celú produkciu mäsa a mlieka **predáme doma** - a niekedy mám taký pocit, že keby ovčiari nerobili rôzne akcie, tak niektorí spotrebitelia by ani nevedeli, že na Slovensku chováme HD, ošípané, ovce, hydinu a pod. Je potrebný prepočítavací koeficient VDJ, keď je rozdielna hodnota pri podpore?
2. Chovatelia máme možnosť **celoročného predaja jahniat a možnosť regulácie odbytu mliečnych produktov.** Už je len na nás, či dokážeme byť seriózny, že keď niečo sľúbim, tak dodržím. Ak stratíme túto výhodu odbytu pre 5-10 centov alebo 2% zrážky, po krátkom čase sa vrátime k cenám nedôstojným našej práce. Uvedomme si, že sám nič nedokážem, no sám môžem veľa pokaziť!
3. Máme prísľub od p. ministra a konkrétnu finančnú pomoc pri zriadení prevádzky na spracovanie vlny. Rokovania o odkúpenie, spracovanie a lisovanie cca 600 t slovenskej ovčej vlny prebiehajú, vypracovávajú sa kalkulácie, zabezpečujú možné priestory, technológie na spracovanie s odborníkmi.
4. Čo poviete na to, že ak máte zviera určené na porážku, v jednej miestnosti ho zabijete, prezrie ho váš veterinár, odovzdáte ŠRM, nahlásite na cehz- a – hotovo!!! AJ v tejto oblasti očakávame posun.

Záverom si prajem, aby sme sa v zdraví stretli na Demetera. Ďakujem všetkým, ktorí sa snažia, aby chov oviec na Slovensku prosperoval, tvoril krásne prostredie pre náš život a oddych.

Ing. Anna Kováčiková
člen predstavenstva
ZCHOK na Slovensku - družstvo

Navždy nás opustil Ing.Jarolím Augustín

Ing. Jarolím Augustín sa narodil 27. 5. 1939 v Krakovanoch pri Piešťanoch kde vychodil aj základnú školu. Na strednej škole študoval na gymnáziu v Piešťanoch. V štúdiu ďalej pokračoval na Vysokej škole poľnohospodárskej v Nitre na zootechnickej fakulte, kde v roku 1962 promoval. Po skončení školy začal pracovať ako zootechnik na JRD Dolný Ohaj v okrese Nové Zámky. Od roku 1969 začal pôsobiť v okrese Banská Bystrica. Pracoval na rôznych pozíciách – riaditeľ na Štátnom majetku v Podbrezovej, technický námestník riaditeľa OPS a od roku 1987 bol predsedom JRD Medzibrod, neskôr Roľnícke družstvo HRON Slovenská Ľupča, kde zastával funkciu predsedu do roku 1999.
Miloval poľnohospodársku výrobu, pôdu a živočíšnu výrobu. Už ako 27 – ročný bol ocenený rezortným vyznamenaním a počas svojej aktívnej práci ešte mnohokrát. Keď nastúpil na RD Medzibrod družstvo bolo v úžitkovosti na poslednom 21 mieste v okrese, za 2 roky dokázal, že družstvo sa dostalo na 3 miesto a tak to pokračovalo aj v RD HRON Slovenská Ľupča. V roku 1999 ukončil aktívnu prácu na družstve a ostal na dôchodku. Ing. Jarolím Augustín zomrel 9. 3. 2020.
Predsedom Predstavenstva ZCHOK bol v rokoch 1997 - 2004. Zaujímal sa o činnosť zväzu a posledné mesiace som mu čítavala články z Vášho časopisu nakoľko mu zrak neslúžil ako predtým. Ďakujem za spomienku Marta Augustínová.

Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo

Skuteckého 19, 974 01 Banská Bystrica

IČO. 31629237 DIČ: 316 29237 Tel/fax. (00421)- 48-4135027

www.zchok.sk

Banská Bystrica 8.4.2020

lng. Ján Mičovský, CSc.
Ministerstvo pôdohospodarstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky
Dobrovičova 12
812 66 Bratislava
jan.micovsky@land.gov.sk

Vážený pán minister,

v mene chovateľov oviec a kôz na Slovensku chceme ešte raz poďakovať za stretnutie, ktoré ste nám v pondelok 6. apríla 2020 umožnili. Oceňujeme Váš prístup a vnímanie chovu oviec a kôz na Slovensku.

Chov oviec na Slovensku prechádza asi najvýraznejšou krízou akú zažil. Návrhy riešení by túto situáciu mohli zvrátiť, ale len za predpokladu, že sa budú realizovať v blízkom čase.

Najmä teraz, v časoch pandémie koronavírusu najlepšie vidieť, že sebestačnosť nie je len číslo. Ak Slovákov táto pandémia môže niečo pozitívne naučit, tak je to aj to, že sebestačnosť a domáce produkty nie sú len frázy. V prípade najprísnejších obmedzení budú zohrávať kľúčovú rolu domáce potraviny. Bez poľnohospodárov nie sú potraviny a bez potravín nemôžeme žit. Je preto nevyhnutné spojiť sily a pomáhať si navzájom. Aktuálne je intenzívne diskutovanou témou zlepšovanie imunity, práve naše výrobky od našich oviec a kôz by mali byť tou ťažnou silou v potravinárstve, pre zlepšenie zdravotného stavu obyvateľstva. Aby tomu tak bolo, musíme niekoľko vecí zmeniť.

Chov oviec a kôz preto nemôže byť na chvoste priorít podpôr a podmienky pre chov a spracovanie produktov nemôžu byť jedny z najprísnejších v EU.

Na spoločnom stretnutí sme dospeli k niekoľkým návrhom, ktoré v prípade realizácie môžu zachrániť ovčiarstvo pred záhubou. Dovoľujeme si Vás preto opätovne požiadať o ich čo možno najrýchlejšiu realizáciu.

- Asi najvýznamnejším medzníkom nášho stretnutia je Váš prísľub, **že výška podpôr na dobytčiu jednotku oviec a kôz sa vyrovná s výškou podpory chovu dojných kráv.** Bolo by to systémové riešenie, ktoré by výrazne vyrovnalo konkurenčné podmienky chovateľov a voľba chovu druhu hospodárskych zvierat na farmách by sa neriadila len dotačnou politikou. Dovoľujeme si Vás preto požiadať, aby bolo toto opatrenie realizované už v tomto roku.
- Ovčiarstvo nevyhnutne potrebuje pomoc s odbytom jahniat. Na stretnutí odznelo, že štát by mohol podať ovčiarom pomocnú ruku a pokúsiť sa zabezpečiť odbyt približne **100 ton jahňacieho mäsa pre štátne hmotné rezervy, za čo by sme boli nesmierne vďační.** Súčasťou diskusie bolo aj riešenie problému skladovacích kapacít. Sme nápomocní pri finalizácií tohto opatrenia a ponúkame kompletne riešenie, aj prostredníctvom našej odbytovej organizácie, ktorá by sprostredkovala komunikáciu medzi zaujemcami a producentami (chovateľmi).
- Ovčiarstvu na Slovensku by rovnako výrazne pomohlo aj diskutované zjednodušenie spracovania jahniat a ich následný predaj priamo od chovateľa. Tzv. "farmárske bitúnky" by uľahčili lokálny predaj a pomohli by sebestačnosti. Prosíme Vás preto o skoré spracovanie legislatívneho procesu, ktorý by podľa dohody na stretnutí ako základný materiál mal predložiť pán predseda Výboru NR SR pre poľnohospodárstvo a životné prostredie Jozef Karahuta, preto tento list posielame na vedomie aj jemu. Následne radi budeme nápomocní pri realizácií do praxe.
- Na stretnutí sme tiež rokovali aj o téme odbytu vlny a jej spracovania. Vízia vybudovania jednej spoločnej slovenskej prevádzky na spracovanie ovčej vlny je zaujímavá. Pri dostatočnej spoločnej účasti štátu na jej vybudovaní by tento nápad mohol byť realizovateľný. Po upokojení situácie s pandémiou koronavírusu by sme preto radi túto tému na pôde rezortu opäť otvorili, aj s konkrétnymi riešeniami. Komunikáciu s chovateľmi by sme riešili prostredníctvom odbytovej organizácie.

Podľa dohody na stretnutí Vám predkladáme informáciu o rozlohe trvalo trávnatých porastov (TTP), ktoré sú spásané ovcami, veľkosti bielych plôch, ktoré by mohli byť využité na spásanie a produkciu mlieka a mäsa:

- Na Slovensku máme aktuálne približne 850000 ha TTP evidovaných. Z tohto počtu je 585 000 ha TTP verifikovaných, t.j. v skutočnosti aj využívaných. Predstavuje to 69% z evidovanej výmery TTP. Rozdiel tvoria biele plochy, inak využívané porasty a les. Biele plochy sa len veľmi ťažko dajú vyčistiť a znova využívať zvieratami na pasenie. Prostredníctvom chovateľov oviec a kôz je spásaných približne 400 000 ha TTP. Ovce počas pasienkového obdobia správnym košarovaním vyhnoja do 10 000 ha pasienkov, menia tým menej živné pasienky na kultúrne porasty.
- Z celkovej výmery sa mulčuje približne 150000 ha TTP, pritom by ich mohli spásať ovce, ktoré by produkovali mlieko, mäso a vlnu. Na základe uvedeného sme presvedčení o tom, že chov oviec na Slovensku má dostatok priestoru aj na zdvojnásobenie stavov, t.j. 600000 kusov oviec všetkých kategórií.

Vážený pán minister, veríme, že naše spoločné úsilie prinesie pozitívny zvrat v chove oviec a kôz na Slovensku. Pre dosiahnutie tohto cieľa je však nevyhnutná včasná realizácia spoločne navrhnutých opatrení.

V závere nášho listu, Vám a celému rezortu pôdohospodárstva, v týchto dňoch chceme zaželať najmä pevné zdravie.

Ing. Igor Nemčok
predseda predstavenstva ZCHOK
na Slovensku-družstvo

Na vedomie:

Ing. Martin Fecko - martin.fecko@land.gov.sk, ing.martin.fecko@gmail.com, fecko.pkpo@gmail.com

MVDr. Jaroslav Karahuta - Jaroslav.Karahuta@nrsr.sk

Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku-družstvo

Skuteckého 19, 974 01 Banská Bystrica

Tlačová správa

Máme za sebou sériu dôležitých rokovaní o budúcnosti chovu oviec a kôz

relovsky@zchok.sk | www.zchok.sk | www.facebook.com/Zväz-chovateľov-oviec-a-kôz-na-Slovensku-146678332071112
Kontakt: Ing. Slavomír Reľovský – riaditeľ ZCHOK | mobil: + 421 905 406 284

Banská Bystrica, 8. apríla 2020 – Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku bol prvým chovateľským zväzom, ktorý u seba prijal nový minister pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Ján Mičovský. Absolvovali sme zároveň niekoľko ďalších, pre chovateľov dôležitých stretnutí. Naším členom tak prinášame viacero skvelých správ. Ak sa naplnia sľuby pre náš zväz, chovu oviec a kôz svitá na lepšie časy.

V pondelok 6. apríla 2020 nás ako prvý chovateľský zväz prijal nový minister pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Ján Mičovský. ZCHOK zastupoval jeho predseda Igor Nemčok, Anna Kováčiková a Slavomír Reľovský. V budove MPRV SR sme rokovali zároveň s predsedom Výboru NR SR pre pôdohospodárstvo a životné prostredie Jozefom Karahutom a štátnym tajomníkom MPRV SR Martinom Feckom. Naša cesta nebola zbytočná, dohodli sme sa na niekoľkých významných opatreniach a presvedčili sa, že minister vníma chov oviec a kôz ako dôležitú súčasť Slovenska.

Po predstavení nášho zväzu a zdôraznení významu chovu oviec a kôz, sme predostreli najvyšším štátnym funkcionárom v tomto odvetví naše najväčšie trápenia, ale aj ciele, ktoré chceme dosiahnuť a aby naše stretnutie k niečomu viedlo, tak sme rovno ponúkli aj možné riešenia týchto požiadaviek. V týchto časoch nás trápi problém s odbytom jahniat, nedostatočná podpora chovu oviec, ale aj množstvo ďalších problémov. Chov oviec a kôz je vo veľkej kríze, za posledné roky rapídne poklesli stavy a súčasné problémy môžu toto odvetvie úplne pochovať.

Prírodne podmienky na chov oviec a kôz máme na Slovensku ideálne, aj keď nám chýba pracovná sila. Kľudne by sme ale na Slovensku mohli opäť chovať aj dvojnásobok terajších stavov oviec. Najmä teraz v časoch pandémie koronavírusu najlepšie vidieť, že sebestačnosť nie je len číslo. Aj na dedinách by tak pre samozásobenie mohlo byť o niekoľko tisíc kôz viac. A keď sa teraz všade rozpráva o zlepšovaní imunity, práve naše výrobky od našich kôz a oviec, by mali byť tou ťažnou silou v potravinárstve pre zlepšenie zdravotného stavu obyvateľstva.

Asi najvýznamnejším medzníkom stretnutia je **prísľub ministra, že výšku podpôr na dobytčiu jednotku oviec a kôz vyrovná s výškou podpory chovu dojných kráv.** Bolo by to systémové riešenie, ktoré by výrazne vyrovnalo konkurenčné podmienky našich chovateľov a voľba chovu druhu hospodárskych zvierat na farmách by sa neriadila len dotačnou politikou.

Odznel aj prísľub ohľadom pomoci s odbytom jahniat. Štát by chcel podať naším členom pomocnú ruku a pokúsi sa zabezpečiť odbyt približne **100 ton mäsa pre štátne hmotné rezervy.** Pred tým je však ešte dôležité vyriešiť otázku skladovacích kapacít. Aj na to sme však predostreli pripravený návrh možného riešenia, kde máme ponuku na uskladnenie v mraziarňach s cenou 0,60 EUR za paletu na deň, čo predstavuje náklady pri uskladnení 100 ton – 1 800 eur na mesiac. Na mieste však bola nevyhnutná aj diskusia o cene. Kompromisná predstava je 2,30 EUR za kg živej hmotnosti (za kategóriu 25-30 kg). Zďaleka nejde o lukratívny predaj, ale pre chovateľov, ktorí nemajú odbyt to môže byť spása pred úplným krachom. Budeme dúfať, že v blízkej dobe dôjde k prvým reálnym krokom riešenia tohto problému. Ministerstvu sme v tejto veci zaslali výzvu ešte v polovici marca tohto roku. Neostáva veľa času na to, aby chovatelia dostali informáciu o konkrétnych riešeniach. Na MPRV SR preto ešte tento týždeň posielame opätovnú žiadosť, aby sa problém neodložil bokom.

Otvorila sa aj téma odbytu vlny a jej spracovania. Diskutovalo sa o **vybudovaní jednej spoločnej slovenskej prevádzky na spracovanie ovčej vlny.** Pri dostatočnej spoločnej účasti štátu (30-40%) na jej vybudovaní by tento nápad mohol byť realizovateľný. Samotná technológia si vyžaduje investíciu približne 250 000 eur, následne priestory a prevádzka. Výsledkom by mala byť vlna na stavebné účely – zateplenie budov, ale aj napríklad zateplenie úľov. Túto myšlienku budeme preto v najbližších týždňoch opätovne otvárať a pokúsime sa ju realizovať.

Predseda výboru NR SR pre poľnohospodárstva a životné prostredie J. Karahuta prisľúbil, že pomôže s prípravou návrhu legislatívy pre **„farmárske bitúnky“**, ktoré by mali značne zjednodušiť spracovanie jahniat a kozliat priamo na farme a ich následný predaj. Inšpiráciou by mala byť legislatíva v Poľsku.

Diskusia sa neobišla ani bez spomenutia problémov s pracovnou silou, vzdelávaním nových ovčiarov a koziarov. Odznelo aj niekoľko priorít ministra, ktorý chce všetky platby, od priamych až po projektové podpory, účelovo a strategicky smerovať efektívnejšie. Ostáva nám držať mu palce pri realizácií týchto nápadov, pretože chovu oviec a kôz by to mohlo len prospieť.

Splnenie dohodnutých sľubov by nie len mohlo vyriešiť súčasnú krízu, ale mohlo by zvrátiť trend a počty oviec by mohli narastať. Spoločne preto musíme prispieť jednotným vystupovaním voči štátu a usilovať sa o realizáciu dohodnutých opatrení v čo najkratšom čase. Pre chovateľov oviec a kôz je mimoriadne pozitívnym signálom ochota vedenia ministerstva meniť veci k lepšiemu. Pri každej téme sme vycítili jednoznačnú vôľu chovateľom pomôcť, dať im možnosti ako zlepšiť postavenie sektoru oviec a kôz a splniť hlavný cieľ- zvýšiť počet oviec a kôz na Slovensku.

Na túto tému sme pokračovali aj na ďalších rokovaniach v ten istý deň. Všetky tieto rokovania prebiehali pod patronátom predsedu Výboru pre poľnohospodárstvo a životné prostredie MVDr.Jaroslava Karahutu. Chceme mu poďakovať za pomoc v týchto ťažkých časoch. Taktiež mu chceme vyjadriť poďakovanie za iniciáciu otvorenia horeuvedených tém, ktoré chovateľov oviec a kôz najviac trápia.

V poobedňajších hodinách sme sa stretli so zástupcami obchodných prevádzok na Slovensku. Stretnutie sme absolvovali s predsedom Slovenskej aliancie moderného obchodu Martinom Krajčovičom. Táto aliancia združuje – Kaufland,Tesco,Metro,Billa,Lidl. Zo strany aliancie je záujem o produkty našich chovateľov. Možnosti obchodu sa však odvíjajú od dopytu zo strany spotrebiteľov. Preto sme si vedomí, že nás čaká ešte veľa práce, aby sme vedeli ponúknuť obchodu náš produkt v dostatočnom množstve, kvalite a prijateľnej cene. Neskôr sme mali stretnutie s prezidentom Zväzu obchodu SR Martinom Katriakom. Stretnutie sa uskutočnilo na pôde COOP Jednota aj s najvyššími predstaviteľmi tejto organizácie. Pozitívnou správou bol záujem o dlhodobú spoluprácu a dodávky produktov z chovu oviec a kôz. O možnostiach a konkrétnej realizácii však bude potrebné rokovať. Všetci oslovení predstavitelia obchodu prejavili záujem o spoluprácu. Ich hlavnou požiadavkou bola komunikácia ohľadom obchodných kontraktov prostredníctvom jednej organizácie, ktorá by zastupovala chovateľov. Je v našom záujem aby sme činnosť takejto existujúcej odbytovej organizácie pri Zväze chovateľov oviec a kôz oživili a využili možnosti odbytu v prospech chovu oviec a kôz.

Vyrovnanie podpory na VDJ

prof. RNDr. Milan Margetín, CSc.

Jednou z foriem podpory v poľnohospodárstve, špeciálne v oblasti živočíšnej výroby boli v predchádzajúcom období, Viazané priame platby" (Vestník MPRV SR z 18. októbra 2019, čiastka 23) a „Doplnková vnútroštátna platba na dobytčie jednotky" (Vestník MPRV SR z 11. júla 2019, čiastka 15), ktoré boli vyplácané v prepočte na „dobytčiu jednotku" (DJ), a to diferencovane podľa druhu a kategórie hospodárskych zvierat (platba v eurách za jednu dobytčiu jednotku nebola jednotná). Jednotná platba bola vyplácaná len pri ohrozených druhoch zvierat (PRV –,nariadenie vlády č. 75/2015").

Uvedený diferencovaný prístup pri platbách za DJ v závislosti od druhu resp. kategórie hospodárskych zvierat považujeme za nesystémový a nelogický. Dobytčia jednotka (synonymum veľká dobytčia jednotka - VDJ; v angl. jazyku livestock unit - LU resp. LSU) je referenčnou jednotkou resp. spoločným menovateľom, na ktorú sa prepočítavajú rôzne druhy a kategórie hospodárskych zvierat. Umožňuje agregáciu hospodárskych zvierat rôznych druhov s použitím špecifických koeficientov stanovených pôvodne na základe nutričných požiadaviek na krmivo každého druhu a kategórie zvieraťa. V našich podmienkach sa za 1 DJ považuje krava s 500 kg živou hmotnosťou. Prehľad najbežnejšie používaných koeficientov je všeobecne známy a jednotlivé prepočítavacie koeficienty sú chovateľskou praxou viac-menej akceptované (prepočítavacie koeficienty - viď napr. Úradný vestník EU 2018/1091; príloha 1). Pri ovciach a kozách nad 12 mesiacov sa používa napríklad prepočítavací koeficient 0,15 (t.j. na 1 DJ je potrebné chovať 6,7 oviec).

Keďže náklady na zabezpečenie adekvátnej výživy resp. potrebného krmiva pre jednu DJ sú rovnaké bez ohľadu na druh alebo kategóriu HZ, potom aj dotačná podpora na 1 DJ by mala byť rovnaká. Ak je podpora na 1 DJ diferencovaná v závislosti od druhu a kategórie hospodárskych zvierat, potom to vyvoláva medzi chovateľmi špecializujúcimi sa na jedno odvetvie HZ (ovce, hovädzí dobytok, ošípané, kozy, atď.) nedôveru, animozitu, prípadne snahu orientovať sa prednostne na chov takých hospodárskych zvierat, u ktorých je podpora na 1 DJ najvyššia.

Uvedený návrh zjednotenia platieb za 1 DJ bez ohľadu na druh hospodárskych zvierat opieram aj o fakt, že viac ako 40 rokov sa venujem problematike chovu oviec a kôz a viem akú významnú úlohu zohráva toto odvetvie na Slovensku v oblasti produkcie kvalitných, zdraviu prospešných výrobkov (bryndza a iné syrové špeciality resp. jahňacie mäso), ale aj v oblasti mimo produkčnej, s významným vplyvom na krajinotvorbu.

List bol zaslaný všetkým vedúcim predstaviteľom inštitúcií poľnohospodárskej verejnej správy, poľnohospodárskych samospráv a predstaviteľom poľnohospodárskych organizácií. ❑

Malé zamyslenie sa nad tým, kedy si konečne aj u nás začneme vážiť prácu poľnohospodárov a potravinárov ?

Ing. Karol Herian, CSc., Žilina

Problematika poľnohospodárstva a potravinárstva je u nás dlhodobo podceňovaná a je na okraji nášho diania. Hoci sa o problémoch už dlhšie diskutuje, v praxi nie je vidieť žiadna podstatná náprava. Ja som sa celý svoj aktívny život venoval problematike potravinárstva a mal som možnosť sledovať porevolučný vývoj poľnohospodárstva a najmä potravinárstva. Dovoľujem si preto aj trochu zamýšľať sa nad súčasným stavom. Som však zhrozený, ako sme dokázali podceniť prácu poľnohospodárov a potravinárov a kam sme za posledných 30 rokov dospeli, že sme úplne stratili našu potravinovú sebestačnosť a potlačili potravinársku výrobu. Podcenili sme však dôležité etické, ale i strategické nášho úlohy štátu.

Mňa, ako dlhoročného potravinára veľmi mrzí, že sme tak ľahko stratili našu potravinovú sebestačnosť a stali sme sa závislými od dovozu, hoci máme všetky predpoklady, aby sme využili naše domáce zdroje a podmienky. Vzniká mnoho otázok ako napr. prečo sa v susedných krajinách darí lepšie poľnohospodárom i potravinárom ako u nás? Prečo naši mladí ľudia odchádzajú za prácou do zahraničia a my sme odkázaní na pracovníkov z východnej Európy? Prečo je náš systém v poľnohospodárstve tak nastavený, že lepšie je vlastniť pôdu a nič nerobiť miesto toho, aby sme podporovali živočíšnu výrobu? Takýchto otázok je celá rada a nikto nevie povedať, čo budú naši ľudia robiť keď prídu aj horšie časy a keď možno ani naše automobilky tu nebudú naveky. Náš národ predsa stáročia žil z poľnohospodárskej výroby a dnes už na vidieku ľudom vadí aj keď kohút kikiríka a prevažná časť ľudí nemá už žiadne zeleninové záhradky a ani ovocné stromy, hoci v zahraničí sa aj takto na dedinách hospodári. Prečo sa to v zahraničí všetko oplatí a u nás nie? Vo svete sa už začínajú prehodnocovať aktuálne priority a práve potraviny sa stávajú tou najdôležitejšou strategickou surovinou. Je to logické, lebo počet ľudí vo svete rapídne pribúda a poľnohospodárskej pôdy neustále ubúda. Z toho dôvodu sa každý štát snaží robiť také opatrenia, aby bol čo najviac neviazaný a sebestačný.

Z uvedených dôvodov je potrebné urýchlene realizovať riešenia na oživenie našej poľnohospodárskej i potravinárskej výroby. Očakávame, že sa už konečne prestane s podceňovaním tohto sektora a poľnohospodárstvo i potravinárstvo zas nájde svoje zaslúžené spoločenské postavenie a získa si svoju zaslúženú prioritu. Však je zahanbujúce, že napr. iba v oblasti mliekarstva sme odkázaní na dovoz mlieka kravského i ovčieho zo zahraničia, hoci u nás máme tisíce hektárov zanedbaných lúk a pasienkov. Už nedokážeme si vyrobiť napr. dostatok ovčieho mlieka na výrobu našich tradičných výrobkov a dovážame mlieko zo vzdialenejších krajín EÚ.

Jednou z podstatných príčin súčasného úpadku je už mnohokrát diskutovaná problematika nedostatku mladých ľudí, ktorí by boli ochotní pracovať v agrosektore i v potravinárstve. Často sa potom vynára otázka, že prečo štát nepodporuje tie študijné odvetvia, ktoré sú pre našu spoločnosť prioritné a necháva rozhodovať rodičov detí. Tak vznikajú študijné odbory ktoré nemajú spoločenské uplatnenie. Však už na Slovensku nemáme prakticky žiadnych technických pracovníkov, remeselníkov a ani potravinárov, ktorí by boli ochotní pracovať u nás v praxi. Napriek stovkám absolventov z vysokých škôl iba nepatrná časť ich ostáva pracovať v odbore a v praxi ich nahrádzajú nekvalifikovaní pracovníci. Stará generácia pracovníkov sa pomaly stráca a cítiť za nich veľký nedostatok mladých nástupcov. Už viac krát dlhší čas sme navrhovali, aby štát podporoval (prostredníctvom finančných výhod iba tie študijné odbory, ktoré sú pre našu spoločnosť potrebné a nie tie, o ktoré prax nemá záujem. Takéto študijné odbory ak to rodičia, alebo študenti vyžadujú by si mali platiť sami a nie štát. Ak by mali mladí študenti finančnú pomoc formou štipendií a zabezpečenia internátov, určite by i rodičia zvážili to, čo majú ich deti študovať a pre spoločnosť by to bol veľký prínos. Je potrebné na takéto rozhodnutia zodpovedných orgánov ozaj dlho čakať a nechať všetko tak?

Napriek nízkej podpore štátu stretávame sa aj s mnohými pozitívnymi aktivitami, ktoré pomáhajú propagovať a zviditeľňovať poľnohospodársku a potravinársku výrobu, no zdá sa, že toho je stále veľmi málo. Najviac to vidno pri prezentácii ovčiarstva a poľnohospodárskej prvovýrobe. Tu sa uskutočnilo na Slovensku celá rada vznikajúcich podujatí, ako boli rôzne jarmoky, súťaže v kvalite živočíšnych výrobkov, Bačova cesta po salašoch, Ovčiarska nedeľa v Pribyline, Syrársky jarmok v Novoti, Ovenálie vo Východnej, ovčiarske Mitrovanie vo Veľkých Teriakovciach, atď. Veľmi dobrým podujatím sa môžu pochváliť naši priatelia z Čiech, ktorí na Strednej priemyslovej škole mliekarenskej v Kroměříži organizujú pravidelné Školské prehliadky syrov, kde sa študenti môžu dobre zoznámiť a ohodnotiť súčasnú kvalitu syrov z Čiech i Slovenska. Propagácii pôdohospodárskych produktov prispievajú i rôzne miestne podujatia ako napr. „Na salaši pri guláši" v Pružine, „Mikulášska zabíjačka" v kolibe v Papradno, atď.

Všetky podujatia, ktoré zviditeľňujú poľnohospodársku a potravinársku výrobu sú veľmi užitočné a zvyšujú záujem verejnosti aj o zdravú výživu. Veľký význam má však aj zapojenie našej mládeže do tejto tradičnej a potrebnej výroby. O tejto problematike je preto potrebné neustále hovoriť a robiť aj priebežné opatrenia. Potravinová sebestačnosť a podstatnejšie opatrenia nášho štátu budú čím ďalej tým viac aktuálnejšie a potrebnejšie aj u nás. ❑

Vyhodnotenie nákupných trhov na plemenné barany v Liptovských Revúcach

Ing.Július Šutý
ZCHOK na Slovensku-družstvo

Dňa 17. 6. 2020 sa v priestoroch tržnice Poľnohospodárskeho družstva Liptovské Revúce konal nákupný trh na plemenné barany plemien cigája, lacaune, slovenská dojná ovca a východofrízska ovca. Predseda Výberovej komisie pre chov oviec a kôz pri Ministerstve pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky menoval na hodnotenie baranov komisiu v zložení: Ing. Tomáš Kitz (Agrourbár Hrabušice, s. r. o.) - predseda hodnotiacej komisie, Ing. Kamil Šulko (PSSR, š.p.) Marián Kubín (PSSR š.p., RS Žilina), MVDr. Martin Mikuláš (RVPS Liptovský Mikuláš) a MVDr. Milan Cikrai(RVPS Banská Bystrica). Za zapisovateľov boli menovaní Ing. Ľubomír Porubiak (ZCHOK) a Ing. Jana Ondrašovicová (PD Mestečko) Priebeh nákupného trhu bol bezproblémový. Komisia pracovala podľa stanoveného časového harmonogramu. Po skončení hodnotenia hodnotiaca komisia vyhlásila víťaza nákupného trhu. Stal sa ním plemenný baran plemena cigája číslo katalógu 74, CEHZ SK 3351093, línia Kamendin chovateľa PD Mošovce.

Vyhodnotenie nákupného trhu je uvedené v prílohe.

Dňa 24. 6. 2020 sa konal nákupný trh na plemenné barany plemena zošľachtená valaška, valaška(pôvodná valaška) a barany plemena slovenská dojná ovca. Predseda Výberovej komisie pre chov oviec a kôz pri MPRV SR menoval na hodnotenie baranov komisiu v zložení: Ing. Tomáš Kitz (Agrourbár Hrabušice, s. r. o.) - predseda komisie, Ing. Kamil Šulko (PSSR, š.p.) Marián Kubín (PSSR š.p., RS Žilina) a MVDr. Milan Cikrai(RVPS Banská Bystrica). Zápisom hodnotenia boli poverení Ing. Ľubomír Porubiak (ZCHOK) a Marián Kubín (PSSR š.p., RS Žilina). Po skončení hodnotenia hodnotiaca komisia vyhlásila víťaza nákupného trhu. Stal sa ním plemenný baran plemena zošľachtená valaška číslo katalógu 77, CEHZ SK 3351871,línia Karp chovateľa Agria Liptovský Ondrej, a. s.

Vyhodnotenie nákupného trhu je uvedené v prílohe.

Chovateľom víťazných plemenných baranov bolo odovzdané ocenenie.

V mene organizátorov trhu ďakujem predsedníčke PD Liptovské Revúce Ing. Anne Kováčikovej a kolektívu pracovníkov PD Liptovské Revúce za výborne zvládnuté podmienky na konanie nákupných trhov. ❑

Vyhodnotenie nákupného trhu

Miesto NT: PD Liptovské Revúce — Dátum NT: 17.06.2020

Identifikácia stáda	Počet prihl.	Počet pred.	Počet zaradených do skuín					Celkom zar.	Počet vyr.	ER/zar. (%)
			ER	EA	EB	I	II			
302 504 086 Agrofarma s.r.o., Červ. Kameň	9	8	5	1	2	0	0	8	0	62,5 %
302 504 085 Agrofarma s.r.o. Červ. Kameň	34	30	18	6	6	0	0	30	0	60 %
302 504 087 Agrofarma s.r.o., Červ. Kameň	45	37	3	16	10	4	2	35	2	8,11 %
308 514 115 PD Mestečko	17	17	5	9	3	0	0	17	0	29,41 %
402 587 135 PD Žemberovce	32	32	26	5	1	0	0	32	0	81,25 %
506 525 044 PD Sklabiňa	6	5	1	4	0	0	0	5	0	20 %
506 502 355 PD Belá - Dulice	18	18	7	3	6	1	1	18	0	38,89 %
506 839 905 SZCH Valča, Bernát Peter Ing.	3	3	0	2	0	1	0	3	0	0 %
506 525 040 PD Sklabiňa	15	14	3	6	2	3	0	14	0	21,43 %
509 519 039 PD Mošovce	14	14	2	10	2	0	0	14	0	14,29 %
601 534 001 PD Sebedín-Bečov	9	9	0	0	2	7	0	9	0	0 %
601 151 111 OVINI, s.r.o.	11	10	3	4	0	3	0	10	0	30 %
604 509 548 RD Látky	10	10	0	0	8	2	0	10	0	0 %
610 510 098 I. DRUŽSTEVNÁ, družstvo	6	6	0	0	4	2	0	6	0	0 %
613 017 001 Pavol Rajchman	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0 %
Celkovo za NT	**230**	**214**	**73**	**67**	**46**	**23**	**3**	**212**	**2**	**34,11 %**

Vyhodnotenie nákupného trhu

Miesto NT: PD Liptovské Revúce — Dátum NT:24.06.2020

Identifikácia stáda	Počet prihl.	Počet pred.	Počet zaradených do skuín					Celkom zar.	Počet vyr.	ER/zar. (%)
			ER	EA	EB	I	II			
204 515 002 GRANELAM a.s	7	6	2	4	0	0	0	6	0	33,33 %
501 508 074 PD Predmier	18	17	8	4	3	2	0	17	0	47,06 %
502 515 009 RD " Veľká Rača " Oščadnica	2	2	1	1	0	0	0	2	0	50 %
502 515 090 RD " Veľká Rača " Oščadnica	10	10	6	2	1	1	0	10	0	60 %
505 700 001 Agro - Racio s.r.o.	24	20	4	13	0	0	0	17	3	20 %
505 700 007 Agro - Racio s.r.o.	4	3	0	3	0	0	0	3	0	0 %
505 530 018 Agria Lipt. Ondrej a.s	12	10	4	4	1	0	0	9	1	40 %
505 519 020 PD Kvačany	19	15	4	6	5	0	0	15	0	26,67 %
505 803 356 Agrofarma Baranec s.r.o.	20	20	8	9	2	1	0	20	0	40 %
505 549 530 PD Važec	20	20	4	14	1	1	0	20	0	20 %
508 512 023 PD Liptovské Revúce	32	27	6	11	9	1	0	27	0	22,22 %
509 708 041 AGROTRADE GROUP s.r.o.	17	17	0	6	8	3	0	17	0	0 %
603 041 001 Vojtech Štulajter	4	4	2	2	0	0	0	4	0	50 %
607 310 011 Mgr. Vladimír Ticháň	2	2	1	1	0	0	0	2	0	50 %
609 546 056 RD Klenovec	26	26	4	11	11	0	0	26	0	15,38 %
609 546 593 RD Klenovec	5	5	2	1	2	0	0	5	0	40 %
Celkovo za NT	**222**	**204**	**56**	**92**	**43**	**9**	**0**	**200**	**4**	**27,45 %**

Viac využívajme zdravotné účinky fermentovaných mliečnych výrobkov

Ing. Karol Herian, CSc.
Žilina

V poslednom období celý svet zachvátili oprávnené obavy o zdravie ľudí v súvislosti so stále postupujúcimi vírusovými ochoreniami. Mnohí ľudia sa preto vo zvýšenej miere informujú ako sa môžu chrániť a odolať nebezpečným vírusom. Každá krajina vydáva mnohé opatrenia na zabránenie šírenia nákazy, ktoré určite môžu zabrániť šíreniu ochorenia. No akosi sa zabúda, že treba neustále robiť aj sústavné preventívne opatrenia a najmä posilňovať imunitu ľudského organizmu. Však predsa v zahraničí i u nás poznáme mnohé osvedčené výživy, ktoré majú antimikrobiálny charakter a zvyšujú imunitu ľudského organizmu. Sú to predovšetkým rôzne fermentované (prekysnuté, alebo skvasené) probiotické mliečne nápoje, jogurty, syry, bryndza, ale taktiež i fermentovaná zelenina (napr. kvasená kapusta). V týchto produktoch je prakticky to isté, alebo príbuzné mikrobiálne zloženie (napr. Laktobacillus plantarum).

Mlieko svojim komplexným chemickým zložením je nielen najlepším zdrojom aktívnych látok nevyhnutných pre zdravý vývoj človeka, ale zvlášť po fermentácii mlieka sú takéto fermentované mliečne výrobky, ako sú kyslomliečne nápoje a vykysnuté syry, (podobne ako i skvasená zelenina) aj bohatým zdrojom veľmi užitočných baktérii a enzýmov. Osobitný význam pri získavaní dobrej imunity má bryndza vyrobená zo surového ovčieho mlieka s bohatým obsahom kyslomliečnych a „priateľských baktérií". Je predsa už dávno známe, že pri fermentácii každého druhu mlieka z mliečneho cukru laktózy vzniká veľmi prospešná kyselina mliečna, ktorá má silné antimikrobialne účinky, ktoré spôsobujú potláčanie nežiadúcej patogénnej mikroflóry vrátane vírusov. Takéto výrobky sú potom vynikajúcou zdraviu prospešnou potravinou a vo veľkej miere znižujú riziko choroboplodných zárodkov vrátane vírusov. Takéto fermentované mliečne výrobky môžu konzumovať i starší ľudia, ktorí sú intolerantní na laktózu.

Pri konzumácii fermentovaných mliečnych výrobkov vplyvom „priateľských baktérií", ako sú jogurtové, acidofilné, zákvasové, ale najmä kultúry s veľkými antibakteriálnymi účinkami ako napr. Laktobacillus plantarum, sa dosahujú dobré výsledky nielen pri znižovaní nepriaznivých účinkov patogenných mikroorganizmov, ale ich účinkom sa zlepšuje aj imunita organizmu, zmierňujú sa alergie, zápalové ochorenia a sú účinné i v boji s rakovinou. Najnovšie sa potvrdilo že zdravá črevná mikroflóra pozitívne pôsobí aj na zdravie mozgu a preto sú kyslomliečne výrobky i syry dobrou prevenciou aj pred duševnými chorobami.

Podľa A. Bombu (Ústav experimentálnej medicíny, Košice), niektoré kmene prospešných mikroorganizmov, ktoré sú súčasťou črevnej mikroflóry a sú aj vo fermentovaných mliečnych výrobkoch, ako sú laktobacily, bifidobaktérie a enterobaktérie, dokážu viacerými mechanizmami priaznivo ovplyvňovať aj mnohé ďalšie fyziologické funkcie organizmu a znižovať riziko vzniku chorôb. Zistili, že pozitívne ovplyvňujú i lipidový metabolizmus a zasahujú do metabolizmu cholesterolu (znižujú hladiny LDL cholesterolu - „zlého cholesterolu" a zvyšujú hladiny HDL - „dobrého cholesterolu").

U nás už máme veľkú radu vynikajúcich fermentovaných mliečnych výrobkov, no tieto majú pomerne malý počet živých mikrobiálnych kmeňov. Naším vynikajúcim fermentovaným mliečnym výrobkom s najlepšími výživovými i antibakteriálnymi účinkami je naša tradičná Ovčia bryndza, ktorá má u nás oprávnený prívlastok „Biele zlato". Však dobre vykysnutá a vyzretá ovčia hrudka, získaná z mlieka od oviec pasúcich sa na horských pasienkoch, a z nej získaná bryndza je skutočne výživový i zdravotný unikát a mal by sa podstatne viac konzumovať. Pri jej pravidelnej konzumácii určite by sme získali väčšiu imunitu a predišli by sme mnohým ochoreniam.

Tradičných i nových fermentovaných mliečnych výrobkov je na našom trhu už celá rada a aj mnohí malovýrobcovia i súkromníci si už aj doma pripravujú rôzne kvalitné fermentované syrárske špeciality i nápoje. Je na nás, ako

využijeme doterajšie tradičné i nové fermentované potraviny v boji s hroziacou vírusovou nákazou. Už terajšie štatistiky však dokladujú, že v krajinách, kde je tradícia konzumovať viac fermentovaných mliečnych i zeleninových výrobkov je podstatne menšia úmrtnosť ľudí nakazených koronavírusom. Najlepšie to vidieť na počtoch mŕtvych po nákaze koronavírusom v Taliansku a v Južnej Kórei. Kórejčania tradične konzumujú podstatne viac fermentovaných potravín mliečnych i zeleninových (kimchi) a sú aj odolnejší s podstatne nižšou úmrtnosťou o 7 – 10 násobok. Netreba preto podceňovať ani naše fermentované mliečne výrobky a zvlášť bryndzu, ale aj ostatné zeleninové fermentované výrobky. Je veľký predpoklad, že ich zvýšenou konzumáciou prispejeme v boji s vírusovým nebezpečenstvom aj u nás na Slovensku. ❑

Ovčiarska valaská kultúra je neodmysliteľnou súčasťou kultúrneho dedičstva Slovenska

František Staňo
OZ Chováme doma

Avšak počas celej histórie, rovnako ako aj teraz, sú snahy o minimalizáciu až likvidáciu chovu oviec na našom území. Dobrí panovníci vždy vytvárali podmienky na zachovanie chovu oviec i kôz, a vedeli prečo.
História chovu oviec salašníckym spôsobom na našom území siaha do 15.- teho storočia kolonizáciou na valaskom práve.
Už vtedajší panovníci videli veľký hospodársky prínos chovu oviec. To dokazuje i udelenie, Veľkej listiny práv a slobôd" pre valašský ľud, ktorý udelil kráľ Matej Korvín v roku 1474.
V tom období hôľny spôsob vypásania horských lúk a pasienkov nadobudol najväčší rozmach.
Počas vládnutia Habsburgovcov, pre veľkú potrebu stavebného materiálu pre rakúske mestá, začiatkom 18. až 19. storočia nastal veľký rozvoj lesníctva. Zavádzali sa nové formy intenzívneho lesného hospodárstva - zalesňovania holí, lúk a pasienkov a teda úbytku oviec.
Po rozpade monarchie a vzniku prvej Československej Republiky, župné úrady začali salašníctvu a chovu oviec venovať veľkú pozornosť. Svedčí o tom i inventarizácia, ktorú nariadili župné úrady vypracovať obecným notárom.
Pre vtedajšiu vládu bolo salašníctvo a chov oviec a kôz dôležitým odvetvím hospodárstva, ktoré mali potrebu zveľaďovať a zachovávať.
V päťdesiatych rokoch minulého storočia znova došlo k ďalšiemu útlmu ovčiarstva z dôvodu rušenia urbariátov a zakladania národných parkov.
Naopak, v krajinách ako je Francúzsko, Švajčiarsko, Rakúsko sa naďalej, až do dnešnej doby pasú ovce, kozy i dobytok vo vysokohorských pásmach a v národných parkoch.
Pred tridsiatimi rokmi priniesla dnešná doba devastačné rany pre chov oviec, a to na zásade, trh všetko vyrieši", všetko si dovezieme lacnejšie.

Dovezieme si i nové baktérie, choroby a nakoniec aj identitu?

Nezabúdajme na to, že chov oviec a kôz, okrem zachovania kultúry našich predkov vo forme architektúry, folklóru, remesiel, má i obrovský význam z hľadiska krajinotvorby, zachovania fytocenologickej biodiverzity na lúkach, holiach a pasienkoch. Nadväzujúc na rastlinnú rôznorodosť zachováva sa i rôznorodosť bezstavovcov, často endemických druhov. Dravé vtáky vďaka tomu majú veľký životný priestor, nehovoriac o dravej zveri, ako je vlk či medveď, ktoré v poslednej dobe zostupujú za potravou do ľudských sídel.
Pritom každý vie, že ak sa lúky nespásajú a neobhospodarujú, stará suchá tráva vytvorí nepriepustnú vrstvu ako strecha domu, umožní vode, aby ľahšie opustila krajinu a následne dochádza k pôdnej erózii v nižšie položených územiach. Nastávajú tak veľké klimatické zmeny na daných územiach a zmena celého ekosystému.
A pritom stačí len tak málo, vytvoriť ešte lepšie podmienky pre chov oviec a kôz.

Mali by sme byť vďační našim predkom a chovu oviec za to, že vytvorili svojou činnosťou vysokohorské lúky, hole a pasienky. Tie sú svätyne pastierskej kultúry, histórie našej spoločnosti a ovce tam preto patria. Ak ostanú ovce na pasienkoch a horských lúkach, ostane tam i človek. Ak tam nebudú ovce, nebude tam ani človek a zanikne to, čo naši predkovia vytvorili. ❑

Školenia HACCP v roku 2020

Ing. Július Šutý
ZCHOK

V priebehu mesiacov február a marec 2020 Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo ako organizačný garant, pod záštitou Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky (ŠVPS SR) na čele s Ústredným riaditeľom prof. MVDr. Jozefom Bírešom, DrSc., usporiadal ďalší ročník školení k „Hygienickej príručke na zásadách HACCP pre výrobu a predaj výrobkov z ovčieho mlieka v salašníckych podmienkach – ovčí hrudkový syr na priamu spotrebu, ovčí údený syr, žinčica, bačovská bryndza, parenice, korbáčiky".

Školenia HACCP sa uskutočnili v rozsahu 10 vyučovacích hodín s odborným obsahom v predmetovej skladbe:

- zoohygienické a zooveterinárne aspekty chovu oviec
- organizačné aspekty chovu oviec a šľachtiteľská práca
- zásady správnej praxe pre výrobu a predaj výrobkov z ovčieho mlieka v salašníckych podmienkach, ovčí hrudkový syr na priamu spotrebu, ovčí údený syr, žinčica, bačovská bryndza, parenice, korbáčiky
- osobná hygiena salašného personálu, prevádzky a prostredia
- legislatíva Európskeho spoločenstva pre výrobu a spracovanie ovčieho mlieka
- systém kontroly kvality ovčieho mlieka a ovčích mliečnych výrobkov.

Jednodňové školenia sa uskutočnili v nasledovných termínoch a miestach:

18. 2. 2020 v priestoroch Stredného odborného učilišťa stavebného v Žiline, Tulipánova 2 - s počtom účastníkov 91 z 52 poľnohospodárskych subjektov, z toho 45 subjektov členov ZCHOK, 7 nečlenov. Školenie úspešne absolvovalo všetkých 91 účastníkov

25. 2. 2020 v priestoroch Strednej odbornej školy v Banskej Bystrici, pod Bánošom 80 - s počtom účastníkov 102 z 62 poľnohospodárskych subjektov, z toho 58 subjektov členov ZCHOK, 4 nečlenov. Školenie úspešne absolvovalo všetkých 102 účastníkov

3. 3. 2020 v priestoroch Združenej strednej školy v Sabinove, SNP 16 - s počtom účastníkov 135 zo 84 poľnohospodárskych subjektov, z toho 67 subjektov členov ZCHOK, 17 nečlenov. Školenie úspešne absolvovalo všetkých 135 účastníkov. Celkovo na všetkých podujatiach bolo preškolených 328 účastníkov, ktorí po úspešnom absolvovaní písomných testov získali osvedčenie akreditované Ministerstvom školstva Slovenskej republiky (Číslo potvrdenia o akreditácii: 2546/2007/426/2) z celoštátnou platnosťou.

S prednáškami a prezentáciami k uvedeným témam v oblasti spracovania a hygieny potravín ovčieho a kozieho pôvodu vystúpili akreditovaní lektori. V úvode školení riaditeľ ZCHOK Ing. Slavomír Reľovský privítal účastníkov a odovzdal slovo prednášajúcim. MVDr. Ing. Fridolín Pokorný z odboru hygieny produktov živočíšneho pôvodu na ŠVPS SR sa vo svojom vystúpení zameral na problematiku získavania ovčieho mlieka a výrobu mliečnych výrobkov z ovčieho mlieka na salaši, dodržiavanie kritérií bezpečnosti a kvality ovčích mliečnych výrobkov. MUDr. Iveta Trusková, PhD. z Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky prezentovala požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu na salašoch. Predseda predstavenstva ZCHOK Ing. Igor. Nemčok vystúpil s prezentáciou „Chov dojných oviec na Slovensku". Na záver každej prednášky mohli účastníci školenia voľne diskutovať s lektormi na aktuálne témy, ich osobné problémy a skúsenosti. Boli informovaní o aktuálnych legislatívnych zmenách a najčastejších chybách, ktorých sa chovatelia pri svojej práci dopúšťajú.

Na záver každého školenia riaditeľ ZCHOK Ing. Slavomír Reľovský a MVDr. Ing. Fridolín Pokorný z odboru hygieny produktov živočíšneho pôvodu na ŠVPS SR opätovne prezentovali zásady, metodiku a administratívny postup pri realizácii projektu certifikácie pravých výrobkov z ovčieho a kozieho mlieka a mäsa pod názvom „Zlatá ovca/koza", ktorý sa v spolupráci ZCHOK a ŠVPS SR postupne realizuje už od roku 2014.

Celkovo hodnotím tohtoročné školenia HACCP veľmi pozitívne. Potešujúce je, že okrem „skalných účastníkov" (ktorí absolvovali všetky ročníky školení), na školenia prišlo aj veľa nových (aj mladých) chovateľov. Touto cestou sa chceme poďakovať všetkým lektorom, ktorí svojimi kvalifikovanými prednáškami a radami prispeli k úspešnému priebehu tohtoročných školení HACCP, ako aj vedeniam a zamestnancom uvedených škôl za veľmi dobré podmienky, ktoré pre nás vytvorili a ústretovosť pri organizácii podujatí. ❑

Návšteva ovčej farmy SHIKMIM FARM v Izraeli

Ing. Jozef Novotný

V novembri 2019, počas služobnej cesty do Izraela, sa mi naskytla možnosť navštíviť tradičnú ovčiu farmu. Pri jednom rozhovore som kolegovi z Izraela spomenul, že som po skončení vysokej školy pôsobil ako vedúci ovčej farmy a že ma chov oviec stále zaujíma. Navrhol mi teda nasledujúci deň ráno navštíviť SHIKMIM FARM, kde pracuje jeho kamarát ako manažér ovčej farmy.

Keď sme ráno vchádzali po príjazdovej ceste na Shikmim farm, bolo nádherné slnečné počasie s azúrovo modrou oblohou a teplomer v aute ukazoval príjemných 23 °C. V strede farmy sa nachádzala oáza ďatľových paliem, pod ktorými bola prízemná administratívna budova. Tam nás už očakával manažér farmy, pán Shai Bartav. Po zdvorilostnom privítaní a predstavení sa, nás Shai ponúkol šálkou zalievanej kávy, tak ako je tu všade zvykom. Poprosil som ho, aby nás oboznámil so spôsobom chovu oviec na farme.

Na farme sa chová 2300 ks oviec plemena ASAF, ktoré nemusím našim chovateľom nejako zvlášť predstavovať, len spomeniem, že je to vysoko úžitkové dojné plemeno oviec. O chod celej farmy sa stará 12 zamestnancov vrátanie manažéra. Ovce sú celoročne ustajnené na hlbokej podstielke v maštaliach, ktoré tvoria v podstate len prístrešky so skupinovým ustajnením a kŕmnou chodbou vedúcou stredom maštale. Stádo je rozdelené na dva menšie stáda, zhruba pol na pol, kde sa intenzívne využíva synchronizovaná ruja. Počas našej návštevy práve prebiehalo predvianočné kotenie oviec. Hmotnosť novonarodených jahniat sa pohybovala od 2 do 8 kg, čiže v priemere okolo 4 kg. Viac ako polovicu novonarodených jahniat tvorili dvojičky. Jahňatá sú hneď po narodení spod matiek odobraté, ošetrené a umiestnené v skupinových boxoch. Boxom je vlastne prepravná plastová paleta na ovocie, nad ktorým je zavesená termo lampa, aby sa jahňatá po narodení usušili a boli v teple. Po usušení nasleduje individuálne napojenie jahniat mledzivom z fľaše s cumľom. Mledzivo sa po nadojení od čerstvo okotených oviec vždy pasterizuje v pasterizátore po dobu 1 hodiny a pri teplote 56 °C. Dôvodom je eliminácia hnačiek a úhynu jahniat. V skupine starších jahniat (2-3 dňových) je kŕmenie už adlibidné, zabezpečené 5 litrovou termo nádobou, z ktorej sú natiahnuté hadičky priamo do cumľov uchytených na stene boxu, v počte 2-3 ks. Tretiu skupinu už tvoria skupinové škôlky jahniat na hlbokej podstielke, ktoré dostávajú ad libidum granule (ako naša ČOJ-ka).

Po dosiahnutí veku 150 dni sú baránky oddelené od jahničiek a odpredajú sa na porážku. Z jahničiek sa vyselektujú tie najlepšie a najschopnejšie, ktoré si chovateľ ponecháva do ďalšieho chovu. Ostatné jahničky putujú spolu s baránkami na porážku. Výkupná cena jahniat sa pohybuje okolo 21 ILS/kg (ILS = Izraelský šekel), čo je v prepočte 5,45 €/ kg ž.h. Brakové ovce sa predávajú za 3,11 €/kg ž.h. V Izraeli je jahňacina tradičná a obľúbená, jej cena v obchodoch sa pohybuje v rozmedzí 33 – 52 €/kg v mäse.

Manažér ovčej farmy Shai Bartav.

Produkcia mlieka a dojenie

Počas našej návštevy práve prebiehalo ranné dojenie 1336 ks oviec na staršej poloautomatizovanej dojárni, ktorá má kapacitu 2 x 24 ks stojísk so zdvíhacou čelnou zábranou. Mlieková úžitkovosť plemena ASAF je vynikajúca. Náš hostiteľ Shai len skromne poznamenal, že v priemere dosahuje 2 – 3 litre na pôdoj, pri dojení 2 x za deň. Pochválil sa aj ovcou rekordérkou, ktorá dáva 5,6 litra na pôdoj. Chovatelia oviec sú limitovaní štátnou kvótou na celkovú produkciu ovčieho mlieka, ktorá predstavuje 10 mil. litrov na rok. Pre lepšiu predstavu nám Shai upresnil, že podobných fariem ako je tá ich, s koncentráciou 1500 -2000 ks oviec, je v Izraeli len 10. Väčšinu fariem, ktorých je cca 500, tvoria farmy s menej ako 1000 ks dojných oviec. Cena mlieka je rozdielna podľa sezóny, V zimnej sezóne, t.j. od októbra do konca decembra, mliekarne platia priemerne 1,15 €/l. Počas letnej sezóny od januára do septembra je cena o čosi nižšia, v priemere 1 €/l.

Kŕmenie oviec

V neposlednom rade ma zaujímalo, čím ovce kŕmia, keďže na začiatku nám náš sprievodca povedal, že ovce sa v Izraeli nikde nepasú, ale sú celoročne kŕmené na maštali. Jadrové krmivo ovce dostávajú len na dojárni, v dávke 0,2 kg/ks pri každom dojení. Hlavnou zložkou kŕmnej dávky je narezané seno, senáž, odpady z fariem pestujúcich zeleninu. Všetky krmoviny musia nakupovať, takže seno, senáž, ale i obilniny ako jačmeň, sóju farmár nakupuje vo veľkom do zásob. Väčšina vymenovaných krmovín sa dováža zo zámoria. Kŕmna dávka sa pripravuje v miešacom kŕmnom voze. V kŕmnom žľabe ma prekvapili v krmive zamiešané zemiakové lupienky a hranolky. Shai nám vysvetlil, že na kŕmenie využívajú všetky možné a vhodné odpady z potravinárskeho priemyslu, ale i odpady z obchodných reťazcov, napr. vo forme nepredaných zemiakových lupienkov a podobne. Zaujímavým spôsobom na farme riešili napríklad pridávania glycerolu do pitnej vody. Glycerol bol určený pre skupinu oviec 1 mesiac pred okotením, v množstve cca 80 ml/ks, ako výživový doplnok na doplnenie energie. Na dávkovanie používali automatické dávkovacie čerpadlo, ktoré namiešalo energetický nápoj v koncentrácii 2% glycerolu k 98 % vody.

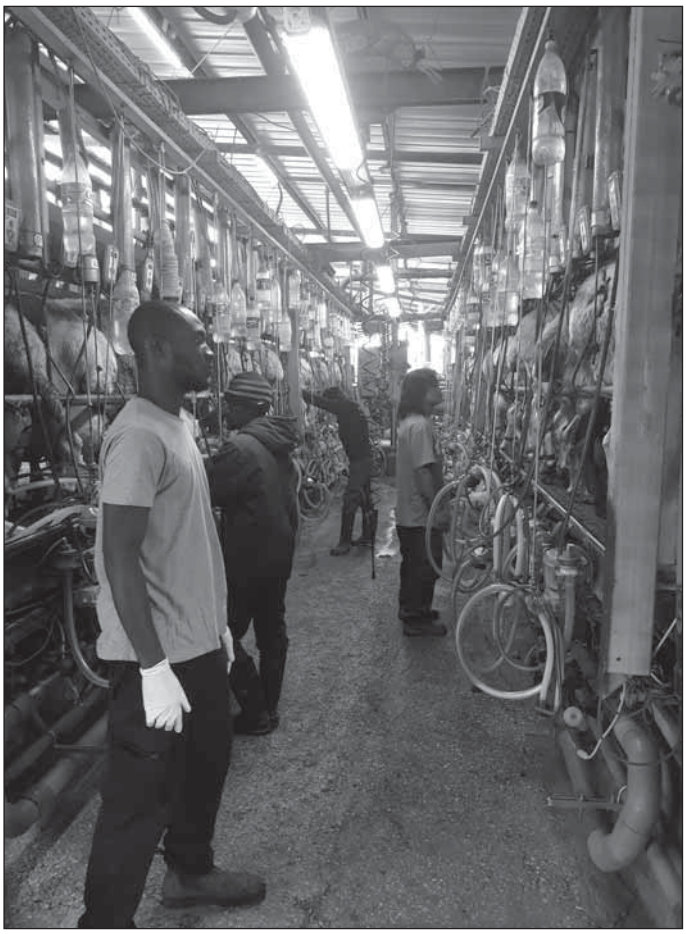
Záver z návštevy

Takéto spestrenie služobnej cesty v Izraeli ma veľmi potešilo, pretože som mohol vidieť odlišný spôsob chovu oviec, v iných klimatických podmienkach. Nie na darmo sa vraví „Iný kraj, iný mrav“ a tak to je aj s chovom oviec. Z tejto návštevy mi vyplynulo jedno ponaučenie, že aj z mála sa dá vyťažiť maximum! Len treba chcieť. ❑

Napájanie jahniat pasterizovaným mledzivom.

Osušenie jahniat po narodení.

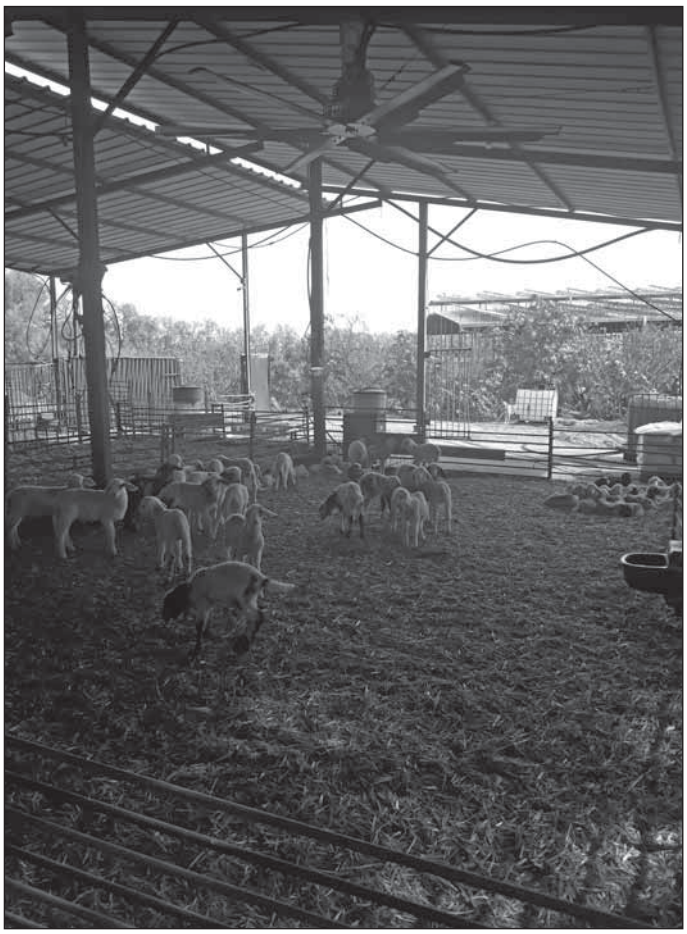
Ovca rekordérka 5,6 litra na pôdoj.



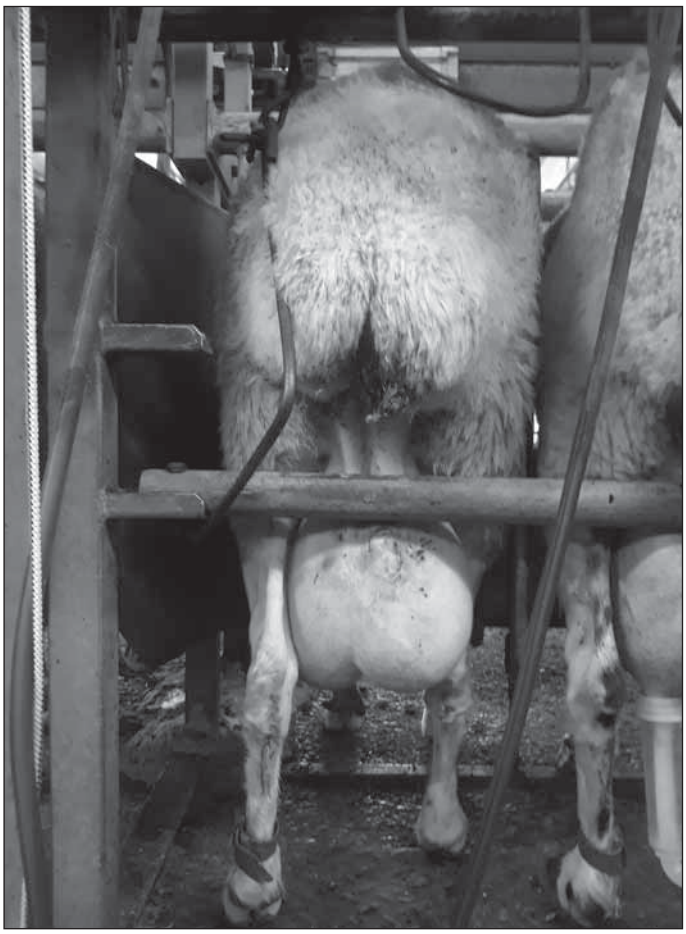
Pohľad do dojárne.

A ide sa na dojenie.

Ustajnenie oviec.



Skupina jahniat ČOJ-ke.



Vemaná su plné.

Dávkovač glycerolu do pitnej vody.

Pohľad na rad maštalí pre ovce.

BONITÁCIE 2019

Agria a.s. Liptovský Ondrej.

Agro-Racio s.r.o.-farma Dúbrava.

Agrofarma Červený Kameň s.r.o.

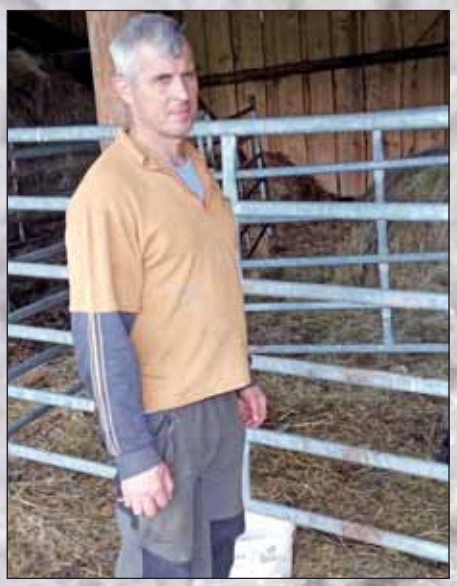
AGROTRADE Group s.r.o., Turček.

Agrourbár Hrabušice.

Blaumont s.r.o.

POLVITO Lehota pod Vtáčnikom.

BONITÁCIE 2019



Milan Adamek.

Eva Sekerková, Terchová.

Agrofarma Baranec s.r.o.

Agrochov Liptov.

Agrofarma Šándor, Pleš.

Granelam a.s. Ostrov.

BONITÁCIE 2019

Agrodružstvo Bystré.

Mgr. Vladimír Ticháň.

ISOKMAN Trading, s.r.o.

Horenická Hôrka.

PD Jarovnice - Uzovské Pekľany.

NOFA, Vrbov.

BONITÁCIE 2019

František Bučko.

NPPC VÚŽV Lužianky.

AGRO Hniezdne.

Agro-Racio s.r.o. plemenné jarky SD.

PD Tulčík.

PD Važec.

BONITÁCIE 2019

SHR Peter Varga.

SHR Oľga Apoleníková

Agro Raslavice s.r.o.

Ovini s.r.o.

PD Mestečko.

PD Mošovce.

BONITÁCIE 2019

PD Jarovnice - Hermanovce.

PD Kluknava.

PD Kvačany.

PD Liptovské Revúce.

PD Predmier-Súľov.

PPD Brezov.

VPP SPU Žirany.

RD Látky.

Pripomeňme si poslanie Svetového dňa mlieka

Ing. Karol Herian, CSc., Žilina

Aj v tomto roku si vo svete ľudia práve 1.júna pripomínajú poslanie a význam Svetového dňa mlieka. Pôvodne sa tento sviatok oslavoval v tretí utorok mesiaca máj, no v posledné roky Medzinárodná mliekarenská federácia (IDF) tento sviatok presunula a spojila so sviatkom Dňa detí. Je to najmä z dôvodu, že práve u detí by sa malo dbať na zdravú výživu i prostredníctvom mliečnych výrobkov. Oslava dňa mlieka nemá slúžiť na obchodnú propagáciu mliečnych výrobkov, ale má najmä pripomenúť význam mliečnej výživy pre zdravie ľudí. Tak to definovali i lekári na svetovej konferencii o výžive v r. 1957 v Interlakene, ktorí odporučili zaviesť celosvetovú oslavu Dňa mlieka.

Mlieko a mliečne výrobky nie sú bežnou potravinou, obsahujú totiž veľmi dôležité látky, ktoré sú dôležité pre zdravú výživu ľudí a zvlášť detí. Predstavujú z hľadiska biologickej i energetickej hodnoty najvyrovnanejšiu a najcennejšiu potravinovú komoditu. Do budúcnosti vo svete sa preto považujú práve mliečne výrobky ako kriticky udržateľný zdroj potravín a potravinová dostatočnosť, by mala byť základnou úlohou každého štátu zo strategických i socioekonomických dôvodov.

Mlieko a mliečne produkty obsahujú nutrienty, významné nielen pre vývoj detského a dospievajúceho organizmu, ale aj pre dospelých ľudí. Však biologická hodnota mliečnych bielkovín je zo všetkých potravín najvyššia. Využije sa ich až 90 % v prospech ľudského organizmu. Jeden liter mlieka obsahuje množstvo bielkovín, ktoré u detí kryje odporúčanú dennú dávku. V odbornej literatúre sa najčastejšie uvádza pozitívny vplyv na:

- dobré srdce - nižšie riziko úmrtnosti, na kardiovaskulárne ochorenia a tiež na znížený krvný tlak i na zníženú obezitu,
- ochranu pred cukrovkou - nižšie riziko onemocnenia,
- podporu metabolizmu – pomoc pri metabolických poruchách.

Čerstvé, sladké mlieko je určené najmä pre deti, ktoré nemajú problém s jeho trávením. Mnohí dospelí ľudia však neobľubujú zvlášť konzumné mlieko, nakoľko majú problém s jeho stráviteľnosťou. Pribúdajúcim vekom totiž sa v ľudskom organizme stráca enzým laktáza, ktorý napomáha štiepiť mliečny cukor – laktózu na jej monosacharidy – glukózu a galaktózu. Tým sa zhoršuje ich trávenie a ľudia získavajú k mlieku odpor. Pokiaľ však dospelí ľudia budú konzumovať fermentované mliečne výrobky – kyslomliečne nápoje, jogurty, tvaroh, vykysnuté a zvlášť staršie dobre vyzreté syry, tak tam sa už laktóza nevyskytuje. Tá sa fermentáciou mení na kyselinu mliečnu a takéto mliečne výrobky sú už veľmi zdravé a výživné pre všetky kategórie ľudí. Samotná kyselina mliečna má silné antimikrobiálne účinky, ktoré spôsobujú potláčanie nežiadúcej patogénnej mikroflóry. Takéto výrobky sú potom vynikajúcou zdraviu prospešnou potravinou a vo veľkej miere znižujú riziko z choroboplodných zárodkov. Takéto fermentované mliečne výrobky môžu konzumovať i starší ľudia, ktorí sú intolerantní na laktózu. Taktiež tráviace enzýmy z kyslomliečnych baktérií mliečnych výrobkov natrávia mliečnu bielkovinu a uvoľňujú zdraviu prospešné bioaktívne peptidy. Fermentované mliečne výrobky obsahujú aj mnohé látky s antioxidačnými vlastnosťami, ktoré neutralizujú reaktívne kyslíkové radikály a znižujú tak riziko rakovinových procesov. Konzumáciou fermentovaných výrobkov zlepšuje sa tiež imunita organizmu, zmierňujú sa alergie a zápalové ochorenia. Najnovšie sa potvrdilo, že zdravá črevná mikroflóra pozitívne pôsobí aj na zdravie mozgu a preto sú kyslomliečne výrobky vrátane syrov dobrou prevenciou aj pred duševnými chorobami.

Podobne, ako kyslomliečne nápoje i syry majú veľmi priaznivé účinky na naše zdravie. Bielkoviny syra, vitamín D a vápnik znižujú riziko kardiovaskulárnych ochorení, mŕtvice, koronárnej choroby srdca i cukrovky. Pravidelná konzumácia tvrdých a tučných syrov vedie k zvýšeniu hladiny HDL (dobrého) cholesterolu, čo zaisťuje lepší

krvný obeh a zabraňuje vápenateniu ciev. Syry tiež chránia pred srdcovo-cievnymi ochoreniami a metabolickými poruchami. Tie môžu zapríčiniť cukrovku, problémy so štítnou žľazou, dnu, alebo aj nadváhu. Syry sú významným kľúčom k odhaleniu francúzskeho paradoxu. Francúzi totiž konzumujú trojnásobok tučných syrov v porovnaní s nami a nevyskytujú sa u nich takmer vôbec choroby srdca. Štatisticky sa priemerne dožívajú 82 rokov, pričom je u nich zaznamenaný nízky výskyt ischemickej choroby srdca a nie sú obézni. Predpokladá sa, že vyššie percento syrov v strave by mohlo byť kľúčom k znižovaniu obezity a k predchádzaniu kardiovaskulárnych chorôb.

Taktiež vykysnutý ovčí hrudkový syr a aj bryndza zachováva všetky pôvodné zložky ovčieho mlieka a má tiež vynikajúce zdravotné účinky. V priebehu zrenia syra sa doslova premnožia, priateľské" baktérie mliečneho kysnutia, tzv. probiotiká, ktorých blahodarné účinky na ľudský organizmus čoraz častejšie vyzdvihujú vedci i lekári. V jednom grame vykysnutého ovčieho syra, alebo bryndze sa nachádza asi jedna miliarda týchto prospešných mikroorganizmov z viac ako dvadsiatich druhov. (Probiotický jogurt či nápoj obsahuje len dva - tri druhy živých mliečnych baktérií.) Pravidelná konzumácia bryndze dokázateľne znižuje hladinu škodlivého cholesterolu. Podľa vyjadrenia mnohých lekárov, konzumácia bryndze má taktiež pozitívne účinky pri prevencii rakoviny hrubého čreva, zažívacích problémoch, alergických ochoreniach, cukrovke, zvyšuje imunitu a znižuje tiež krvný tlak.

Pri konzumácii mliečnych výrobkov netreba sa báť konzumovať mliečne tuky ktoré sú tiež veľmi výživné a obsahujú rad vitamínov A,D, E a K. V samotnom mlieku sa nachádza 12 hlavných mastných kyselín, a z toho iba 3 sú nasýtené a ktoré sa považujú za príčinu tvorby zlého cholesterolu. Krátke a stredne dlhé mastné kyseliny sú však pre organizmus užitočné, lebo podieľajú sa na znižovaní hmotnosti a chránia pred vznikom rakoviny. Veľmi dôležité pre výživu sú omega - 3 polynenasýtené mastné kyseliny, ktoré sa vyznačujú protizápalovými účinkami a pozitívne pôsobia na kardiovaskulárny systém. Mimoriadne prospešná je tiež konjugovaná kyselina linolová (CLA), ktorá bráni ukladaniu tuku a chráni i pred srdcovými ochoreniami. Tieto mastné kyseliny vo zvýšenej miere sa nachádzajú v mliečnych výrobkoch od kráv i oviec, ktoré sú kŕmené trávnym porastom.

Zdravotný prínos mliečnych výrobkov nie je u nás celkom docenený, hoci celosvetovo je to vo veľkej miere už samozrejmosťou. Dôkazom toho je podstatne vyššia spotreba mliečnych výrobkov vo vyspelých krajinách ako je tomu u nás a ich zdravší ľudia s dlhšou životnosťou. Od vzniku samostatného Slovenska nemali sme jednoznačnú poľnohospodársku i potravinovú stratégiu. Neustále sa znižovali výmery ornej pôdy a podstatne sa znižovali i počty

hospodárskych zvierat. Napriek zvýšenej úžitkovosti (až na vyše 7 tis. l. na dojnicu ročne), klesol počet dojníc až vyše 75 %. Takto sme sa stali aj vo výrobe mliečnych výrobkov nesebestační a žiaľ, prejavilo sa to i na nedostatočnej spotrebe. V súčasnosti patríme medzi štáty s najnižšou spotrebou mliečnych výrobkov v Európe. Súčasná spotreba sa v posledných rokoch ustálila na hodnote 176 kg na osobu a rok, no v porovnaní s vyspelými štátmi je to takmer iba polovica. Však spotreba mliečnych výrobkov v EÚ je vyše 300 kg na osobu a rok a iba u našich susedov v Českej republike je spotreba mliečnych výrobkov vyše 250 kg. Celková produkcia mlieka a tiež aj spotreba mlieka a mliečnych výrobkov je stále nedostatočná a je pod hranicou nutričnej bezpečnosti.

Preto bude potrebné podstatne zvýšiť spotrebu najmä našich mliečnych a zvlášť fermentovaných výrobkov, syrov a mliečnych špecialít. Potom následne bude potrebné zvýšiť živočíšnu výrobu, lepšie využívať pasienky, lepšie zainteresovať mládež do poľnohospodárstva i potravinárstva a zvýšiť výrobu vlastných zdravých mliečnych výrobkov. Ukázalo sa, že tieto požiadavky sú zvlášť aktuálne v súčasnom období vírusovej epidémie.

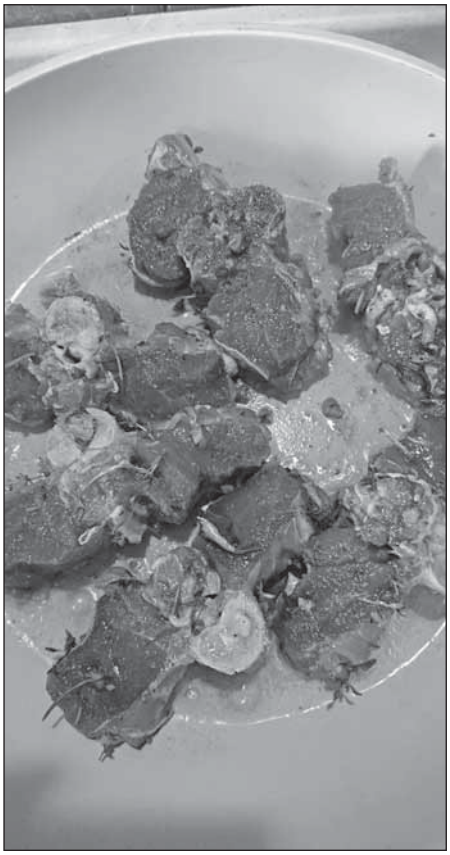
Poslanie a odkaz Svetového dňa mlieka má preto u nás stále veľké opodstatnenie a nemali by sme to podceňovať. Je potrebné naozaj robiť všetko, aby sme zabezpečili zvýšenú spotrebu zdravých mliečnych výrobkov a tým pomohli zabezpečiť aj zdravie našich ľudí. ❑

Komentár: K téme zabezpečenie domáceho mäsa

Ján Huba
www.agrobiznis.sk

Ako rýchlo zvýšiť ponuku domáceho mäsa? Na naše rámcové odpovede na túto otázku uverejnené v rovnomennom článku na tomto portáli sme zaznamenali niekoľko stanovísk, no prevládlo pre Slovensko typické ticho. Veď mäso ešte v obchodoch vidíme.

Rámcovo sa návrh prezentovaných možností dá rozdeliť do dvoch skupín. Na tie, ktoré nevyžadujú zo strany chovateľov žiadnu chovateľskú prácu navyše. Ide v nich len o to, aby aspoň časť zvierat, ktoré tradične



putujú za hranice či vo forme jatočných tiel z domáceho bitúnku (veľkonočné jahňatá), alebo ako živé teľatá odstavené od dojčiacich kráv, zostala na domácom trhu.

Druhá skupina návrhov už vyžaduje od chovateľov aj prácu navyše, aj prijatie viacerých opatrení (adaptácia ustajňovacích priestorov, vybudovanie oplôtkov, dorobenie krmív). Čo znamená zvýšenie nákladov. Obe skupiny riešení sú závislé od istoty odbytu produkcie.

Do Veľkej noci zostávajú v čase písania tohto textu len necelé 2 týždne a reálne sa javí, že z počtu v minulých rokoch vyvážaných jahniat by mohla zostať na Slovensku max. polovica – 40 tisíc. V čistom mäse to predstavuje 160 t kvalitnej mladučkej jahňaciny. Ak by sa hneď nerealizovali, ale pásli v oplôtkoch s prídavkom jadrového krmiva, v júni – júli by predstavovali ponuku 310 t jahňaciny a ak by sa pásli do septembra – októbra, bolo by to 520 t jahňaciny. Chovatelia potrebujú len istotu, že na takéto jahňatá bude odbyt. Tou istotou by mohlo byť, že ich vykúpi štát do svojich hmotných rezerv.

Najstaršie teľatá od dojčiacich kráv narodené v zimnej sezóne sa tu budú pásť do júla - vtedy zvyknú začínať prvé nákupy zahraničnými obchodníkmi. Tieto pri väčšej časti teliat vrcholia koncom októbra. Zostáva teda pár mesiacov na to, aby sme rozmýšľali, ako toto kvalitné mäso ponúknuť našim obyvateľom. Ide o približne 2 500 ton čistého mäsa bez kosti.

V hre je ďalších 700 ton mladej hovädziny, ak nepredáme teľatá z mliečnej výživy narodené od slovenských strakatých dojníc v mesiacoch január – jún, ale budeme ich chovať do hmotnosti okolo 250 kg. Tento systém pred niekoľkými rokmi uplatňovala väčšina chovateľov slovenského strakatého plemena. Vtedy boli odberateľmi teliat turecký obchodníci. Chovné priestory zostali. Vlani bola solídna úroda objemových

krmív. I tie by mohli byť k dispozícii. Už len dať istotu, že odbyt bude zabezpečený na domácom trhu. Domáca úloha pre kompetentných. Aj u nás prevažujúci holštajnský dobytok je vhodný na produkciu mladej hovädziny. V hre je ďalších vyše 1 000 ton mladého mäsa bez kosti.

Ošípané, hydina ich mäso je u nás najpopulárnejšie. Ak chceme ich produkciu navýšiť, potrebujeme zástavový biologický materiál (odstavčatá, jednodňové kurčatá), chovné priestory, krmivá, ľudí. A opäť odbyt.

Niekde netreba nič, niekde málo, niekde viac. Ľudia aj na jeseň budú chcieť mať na tanieri aj mäso.

Do budúcnosti ešte jedna poznámka. Ak by boli podpory viazané na počet narodených mláďat, boli by sme možno prekvapení, aký je biologický potenciál našich stád! – platí hlavne pri pohľade do štatistík populácií dojčiacich kráv a bahníc. ❑

Ako rýchlo zvýšiť ponuku domáceho mäsa

Ján Huba, Martina Gondeková
NPPC – VÚŽV Nitra

Nášmu zdraviu pomôže, ak nebudeme mať strach z nedostatku jedla. Tí z nás, ktorí nie sme vegetariánmi vieme, že najlepšiu schopnosť na dlhší čas odstrániť pocit hladu má mäso. Nie každý uverí, že patrí aj k najlacnejším možnostiam nasýtenia človeka.

Vieme, že v produkcii väčšiny druhov mäsa nie sme zďaleka sebestační. Musíme ich dovážať. No a dovážať pri obmedzenom pohybe cez hranice a panike temer na celom svete nemusí byť jednoduché. Treba hľadať spôsoby, ako čo najrýchlejšie zvýšiť domácu produkciu mäsa. V tejto rýchle spracovanej analýze sa obmedzíme na rámcové úvahy a výpočty. Sme si vedomí možných chýb, ktoré v nej zo snahy rýchlo priniesť návrhy vyplývajú. Čísla, ktoré budeme uvádzať, predstavujú teoretický nárast produkcie nad dosahovanú za ostatné roky. Ide o možnosti, ktoré sa nám ponúkajú na to, aby sme už v období od júla do konca tohto roka, keď sa dajú očakávať najväčšie výpadky, mohli mať k dispozícii viac veľmi kvalitného a aj čerstvého mäsa.

Začneme druhom, ktorý na Slovensku temer nekonzumujeme – jahňacie mäso. Za ostatné roky sme zo Slovenska vyviezli viac ako 80 tisíc tzv. veľkonočných jahniat. Ak by sme ich nepredali do zahraničia, boli by k dispozícii hneď okolo Veľkej noci. Ich živá hmotnosť je okolo 13 kg, čo predstavuje približne 3 – 4 kg mäsa bez kostí. Uvažujme o tom, že ak by sa tieto jahňatá pásli napríklad do júla a boli prikrmované jadrovým krmivom, predstavovalo by to už produkciu približne 8 kg jahňacieho mäsa zo zvieraťa (dovedna 0,64 tis. ton). Ak by boli chované do októbra, mohlo by to byť 13 kg mäsa na zviera (spolu 1,04 tis. ton zdravotne super kvalitného mäsa, vhodného pre deti i seniorov). Je nám jasné, že mnoho ľudí jahňacinu konzumovať odmieta. Táto situácia sa však môže vplyvom okolností zmeniť. Samozrejme, zohráva tu úlohu i cena.

Ďalší druh dietetického mäsa, ktorého produkciu môžeme rýchlo zvýšiť, je teľacina, resp. mladá hovädzina – baby beef. V ostatných rokoch tu zaznamenávame skutočnosť podobnú ovčiarstvu – rozhodujúci podiel odchovaných mláďat sa vyváža do zahraničia. Platí to rovnako pre potomstvo dojníc aj dojčiacich kráv. Teľatá od dojníc sa predávajú väčšinou vo veku 2 – 3 mesiacov. V súčasnosti teda ešte zrejme máme v chovoch teľatá, narodené v tomto roku. Na základe počtu dojníc a natality možno veľmi približne odhadnúť, že za mesiace január – marec sa u nás narodí niečo cez 25 tisíc teliat. Na jatočné účely po odchove je z nich možné využiť necelých 20 tisíc (zvyšok predstavujú jalovice určené na obnovu stáda). Ak by sme takéto teľatá chovali do veku 6 mesiacov, v júli až septembri 2020 by sme v priemere z jedného teľaťa dokázali získať približne 50 kg kvalitného mladého mäsa bez kosti (dovedna približne 1 tis. ton).

Máme tu aj teľatá od dojčiacich kráv, ktoré takisto doteraz končili v zahraničí. Vzhľadom na pretrvávajúcu nízku natalitu v tomto systéme chovu odhadujem počet teliat 50 tisíc ročne, z čoho zhruba 40 tisíc môže byť využitých na jatočné účely. Teľatá v tomto systéme sa odstavujú vo veku 210 dní. Dovtedy cicajú matky a pasú sa, často na horských pasienkoch, čo je predpokladom produkcie špičkového bio mäsa. V tomto systéme chovu je čiastočne sezónne telenie. Najviac teliat sa rodí v mesiacoch marec – apríl. Tieto sú odstavované koncom októbra. Vtedy by mohli byť ako baby beef i jatočne realizované. Odhadujeme ich možný počet na bezmála 30 tisíc, čo by znamenalo ponuku 2,1 tis. ton baby beef mäsa (bez kosti). Teľatá, narodené v mesiacoch november 2019 – február 2020, by mohli byť realizované v období júl – september. Ich potenciálny počet je bezmála 10 tisíc, čo predstavuje potenciál produkcie 0,6 tis. ton baby beef mäsa bez kosti.

Osobitnú kategóriu tvoria jalovice z dojného systému chovu. Odchováva sa ich viac, ako je potrebné na obnovu stád dojníc. V minulosti, pred embargom, boli nadbytočné teľné jalovice vyvážané ako chovné hlavne do Ruska. V ostatných rokoch sa vývozy obmedzili na niekoľko stoviek ročne. Prebytok jalovíc chovatelia riešia ich zaraďovaním do stád a vyraďovaním starších dojníc, ktoré ešte produkujú. Týmto sa znižuje produkčný vek dojníc, čo z hľadiska ekonomiky nie je efektívne (vysoké odpisy základného stáda). V súčasnej krízovej situácii, keď je možné, že vývoz plemenného dobytka bude ešte viac obmedzený, by bolo výhodnejšie časť geneticky najmenej hodnotných jalovíc, ktoré sa majú v nasledujúcom období pripúšťať (súčasný vek 10 – 17 mesiacov, podľa plemena) nepripustiť, ale zaradiť do výkrmu do hmotnosti okolo 450 kg (opäť podľa plemena). V priebehu roka by mohlo ísť o 5 – 10 tis. jalovíc a ich výkrmom by sa navýšila produkcia o 0,75 – 1,5 tis. ton mladého, kvalitného hovädzieho mäsa bez kosti.

Ak by sme išli týmto smerom, môžeme navýšiť ponuku mladého hovädzieho mäsa (baby beef a jalovice) o max. 5,2 tis. ton mäsa bez kosti špičkovej kvality. Ide o pomerne rýchlu produkciu a domáce mäso navyše – predstavuje zvieratá, ktoré boli v minulosti zo Slovenska vyvezené, resp. pri jaloviciach zaradené do chovu. Len pre celkový obraz uvádzam, že podľa správy VÚEPP sa na Slovensku vlani vyprodukovalo 24 tis. ton jatočnej hmotnosti HD (len časť tvorí mäso bez kosti), z čoho väčšinu predstavovali vyradené kravy. Iste, opýtate sa, kto bude

mať na kúpu mladej hovädziny. Určite nie každý. Ale jedlo sa môže stať iným artiklom ako doteraz. Stále hovoríme o krízovom režime.
Poďme ale ďalej – bravčovina. Prvým spôsobom nárastu produkcie je výkrm časti populácie súčasných zvierat do vyššej živej hmotnosti (140 – 150 kg). Mohlo by to znamenať zvýšenie produkcie o 25 %. Rýchlo zvýšiť počet výkrmových ošípaných je bez dovozu zložité. Musel by sa rýchlo zvýšiť počet prasníc, čo je vzhľadom na stavy zvierat v šľachtiteľských a rozmnožovacích chovoch zložité. Krízovým riešením by bolo znížiť kritériá pre zaraďovanie prasničiek (hodnota CPH). V súčasnej chvíli nemáme dostatok informácií, aby sme mohli uvažovať o hydine. Ide však o druh s najkratším obdobím od znesenia vajca po vyskladnenie kurčaťa z výkrmu. Šance sú i tu veľké. A cena najprijateľnejšia pre konzumenta.
No a potom je tu ohromne rozmnožená divá zver v lesoch. Robí veľké škody na poľnohospodárskych porastoch. Tiež by mohla byť v prípadnej potravinovej kríze zdrojom obživy. To tiež ponechávame na kompetentných.
Samozrejme, prvým predpokladom naplnenia takéhoto scenára je motivovať všetkých, od ktorých to v realite závisí (chovatelia, bitúnky, spracovatelia). A hlavne, aby sme mali v celom tomto reťazci v čase nákazy potrebný počet pracovníkov. ❑

Jahňacie mäso

- vyššou konzumáciou pomôžeme nielen sebe ale aj všetkým chovateľom oviec a nepriamo celému Slovensku

Prof. RNDr. Milan Margetín, CSc.
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, FAPZ, Katedra špeciálnej zootechniky
NPPC – Výskumný ústav živočíšnej výroby Nitra
ZCHOK Banská Bystrica

Obdobie pred veľkonočnými sviatkami sa v našich podmienkach tradične spája s predajom jatočných jahniat. Chovatelia oviec sa usilujú predať na domácom trhu čo najviac jahniat, samozrejme za cenu, ktorá pokryje aspoň náklady na ich odchov. S realizáciou jatočných jahniat sú bohužiaľ každý rok väčšie či menšie problémy, no tento rok je v tomto smere extrémne problematický kvôli pandémii koronavírusu.

Pre Slovensko by bolo ideálne, keby sa podstatná časť mäsa jatočných jahniat skonzumovalo u nás, na domácom trhu. Mnohí chovatelia oviec na celom Slovensku, v úzkej súčinnosti so Zväzom chovateľov oviec a kôz robia preto všetko, aby sa dostala jahňacina vo veľkonočnom období, pokiaľ možno na stôl každej domácnosti. Na internete možno nájsť veľa webových stránok, kde samotní chovatelia ponúkajú svoje produkty „z dvora“, a to nielen jatočné jahňatá ale aj široký sortiment mliečnych výrobkov (počnúc bryndzou a končiac jogurtami). Aj na stránke ZCHOK nájdete celý rad producentov, u ktorých si môžete objednať jatočné jahňatá resp. iné ovčie špeciality. Chovateľom oviec by veľmi pomohlo, keby sa u domáceho obyvateľstva zvýšil záujem o jahňacie mäso a iné ovčie špeciality. Jedným dychom treba pritom dodať, že chovateľmi ponúkaná jahňacina je mimoriadne kvalitný produkt vhodný pre všetky kategórie konzumentov, najmä pre diabetikov, rekonvalescentov, deti, ale aj staršiu generáciu.

Zvýšený záujem o ovčie a jahňacie mäso by mal byť samozrejmosťou, keďže toto mäso predstavuje vysokokvalitný, koncentrovaný a ľahko stráviteľný zdroj mnohých navzájom dobre vyvážených živín. Má vysoký obsah bielkovín, vitamínov a esenciálnych minerálov. Ovčie mäso má vysokú dietetickú hodnotu. Vyznačuje sa najmä špecifickou vôňou a chuťou, ľahkou stráviteľnosťou, vysokým obsahom esenciálnych aminokyselín a priaznivým zložením nenasýtených mastných kyselín. Zdraviu prospešné účinky konzumácie jahňacieho mäsa (J.M.) možno zhrnúť do 10 nasledujúcich bodov (desatero prečo konzumovať jahňacie mäso):

1. J.M je významným zdrojom vysokokvalitných bielkovín (tzv. kompletných bielkovín). Obsahuje na rozdiel od rastlinných bielkovín všetky aminokyseliny.
2. J.M je neuveriteľne bohaté na živiny. Obsahuje množstvo zdraviu prospešných látok, a to konkrétne:
   - Veľké množstvo „zdravých“ tukov (omega 3 mastné kyseliny -MK a kyselinu olejovú).
   - Vysoké koncentrácie prístupných a vysoko stráviteľných bielkovín.
   - Významné množstvo vitamínov a minerálov, najmä vitamínov skupiny B a zinku. Tak napríklad konzumácia 100 g vareného jahňacieho stehna pokrýva na 38% potrebu vitamínu B12, na 27% potrebu vitamínu B3, na 11% potrebu vitamínu B2, na 51 % dennú potrebu zinku, 44% dennú potrebu selénu, na 12% potrebu železa.
3. J.M. je prekvapivo vysokým zdrojom omega-3 mastných kyselín, najmä u jahniat vykrmovaných s využitím pastvy.
4. J.M. je jedným z najlepších zdrojov karnozínu, zdraviu prospešnej zložky, ktorá má veľmi silné, zdravie ochraňujúce účinky (ochranné účinky mozgu, anti-aterosklerotické účinky, atď.).
5. J.M. obsahuje významné množstvo kreatinínu - zložky, ktorá pomáha zlepšovať športovú výkonnosť (môže pomôcť zvýšiť

svalovú vytrvalosť, silu a potenciálne svalovú hmotu).
6. J.M. obsahuje veľké množstvo železa naviazaného na hem, čo je mimoriadne dôležitá živina v prípade anémie spôsobenej nedostatkom železa.
7. J.M obsahuje glutatión (významný antioxidant) a poskytuje tiež všetky potrebné aminokyseliny k tvorbe vlastného glutatiónu, ktorý podporuje naše zdravie a imunitný systém.
8. J.M. je najvýznamnejším a najbohatším výživovým zdrojom CLA (konjugovaná kyselina linolová) zo všetkých druhov mias (4-19 mg CLA na gram tuku; v hovädzom mäse je to len 1,2-4,0 mg a v bravčovom a hydinovom len 1,0 mg). CLA má anti-karcinogénne, anti-sklerotické, anti-diabetické a imunostimulačné účinky.
9. J.M. je významným zdrojom tzv. zdraviu prospešných tukov – najmä omega 3 MK s dlhým reťazcom, s protizápalovými a inými pozitívnymi účinkami (EPA a DHA) a tiež kyseliny olejovej považovanej za „tuk zdravého srdca". Mäso jahniat odchovaných na pastve je v tomto smere podobné morským rybám.
10. J.M je chutné! Ale je to hlavne na živiny bohaté mäso a pritom zdravá potravina. Bezpochyby J.M. je jedna z najchutnejších a najzdravších potravín sveta.

Čo možno ešte k uvedenému desateru konzumácie jahňacieho mäsa dodať? Snáď len to, že ovčie a najmä jahňacie mäso je aj z hľadiska kulinárskeho veľmi vďačným objektom záujmu. Možností ako pripraviť tento druh tzv. červeného mäsa je nespočet. Receptov na prípravu jahňacieho mäsa je neúrekom. O možnostiach prípravy ovčieho resp. jahňacieho mäsa nás presvädčili v rámci rôznych ovčiarskych podujatí viackrát aj vynikajúci odborníci, kulinári - špecialisti, a to Jaroslav Žídek a František Kšána.

Fakty hovoriace za zvýšenú spotrebu jahňacieho mäsa na Slovensku sú, myslím si, jednoznačné. Ak by sa nám podarilo zvýšiť spotrebu ovčieho mäsa zo súčasných, necelých 0,2 kg na 1 kg na obyvateľa a rok, tak by sme pomohli nielen sami sebe, ale aj všetkým chovateľom oviec a v konečnom dôsledku celej spoločnosti, pretože bez chovu malých prežúvavcov by Slovensko už nebolo Slovenskom. ❑

MLIEKÁRENSTVO

Medzinárodný „ Festival syr 2019" v Mikulove bol zas bohatší

Ing. Karol Herian, CSc., Žilina

Stalo sa už tradíciou, že v septembri sa v krásnom juhomoravskom meste Mikulov konal Festival syrov a národná súťaž malých výrobcov syrov. Tentokrát to bol už 7. ročník a zúčastnilo sa na ňom až 32 malých výrobcovia syrov z Čiech, Slovenska, Poľska i Maďarska. Tento projekt sa uskutočnil za spolupráce konvivia Slow Food Pálava, Svazu faremních zpracovatelov a VOŠ potravinárske a SPŠ mlékarenské v Kroměříži.
Cieľom festivalu syrov bolo najmä podporiť a prezentovať aj malých farmárov i malých výrobcov syrov z kravského, ovčieho i kozieho mlieka pre širokú odbornú i laickú verejnosť. Na krásnom historickom Mikulovskom námestí sa dva dni vystavovali a predávali vynikajúce syrárske špeciality i farmárske produkty za celej rady sprievodných akcii. Na námestí bolo až 36 predajných stánkov a každý účastník festivalu mohol si ochutnať celú radu vynikajúcich syrov i domácich výrobkov. Medzi najväčšie atrakcie popri tradičnej ľudovej muzike bola aj tradičná výroba masla na Morave a výroba Alpských syrov, kde výrobcovia z Maďarska predvádzali tradičnú výrobu ementálskych syrov.
Popri samotnom festivale syrov sa tam uskutočnila i medzinárodná súťaž malých výrobcov syrov a to v celkovom počte až 95 druhov syrov. Tentokrát to bola súťaž s najväčším počtom výrobcov i syrov. Súťažné syry z kravského, ovčieho i kozieho mlieka boli hodnotené v kategórii mäkké čerstvé syry, mäkké zrejúce syry, polotvrdé i tvrdé syry a nakoniec i parené syry. Zo Slovenska sa na súťaži zúčastnili tentokrát iba štyria výrobcovia syrov a to AT Dunaj spol.s r.o. Mliekareň Dubník, Farma Bardy, s. r. o. Jasenové, Ivana Kodajová, Vlčí vrch, Horná Súča a Oľga Apoleníková z Pružiny. Syry hodnotila anonymne nezávislá medzinárodná odborná komisia spolu so zástupcami spotrebiteľskej verejnosti.
Všetky hodnotené syry boli vynikajúcej kvality a vynikali svojou rôznorodosťou, rozličným spôsobom ochutenia, balenia a najmä pestrosťou v chuti. Veľmi prekvapujúca bola celá rada výborných zrejúcich syrov a potom aj pestrých mäkkých syrov.
Ako najlepšie syry v jednotlivých kategóriách, boli vyhodnotené nasledovné syry, ktoré získali i titul šampióna:
Syry z kravského mlieka
- Tvaroh - Bemagro, a. s. Malonty, ČR
- Paraszt sajt (polotvrdý zrejúci syr) - Arpád Ficsor, Dunaharaszti, Maďarsko

Syry z kozieho mlieka
- Podzvičinská Malenka (mäkký, čerstvý syr) - Lenka Lacinová, Kozí farma, Uhlejov
- Popolvár (mäkký zrejúci syr) - I. Kodajová, Horná Súča, Slovensko
- Garabonciás (polotvrdý údený syr) - A. Garabonciás Kft., Izsák, Maďarsko

Syry z ovčieho mlieka
- Pecorino (ovčí zrejúci syr) - J. Laušman, Farma Držovice, p. Úštěk

Parené syry
- Parenyica - Maszlik Családi Gazdaszág, Szent, Maďarsko

Ako najlepší certifikovaný BIO syr bol vyhodnotený Valencay BIO kozí syr od Martiny Tomšíčkovej z Neubuzu. Zo slovenských syrov najvyššie ocenenie získala za mäkký zrejúci kozí syr pani Ivana Kodajová, Vlčí Vrch, p. Horná Súča a Oľga Apoleníková za parené ovčie syry. Veľkým prekvapením, ktoré nikto neočakával boli vynikajúce najmä polotvrdé zrejúce syry a parenice z Maďarska. Nemenej vynikajúce boli však tiež kravské čerstvé tvarohové syry, tiež tvrdé syry i celá rada mäkkých, čerstvých syrov z kozieho mlieka z Čiech.
Na takejto prehliadke i súťaži syrov bolo možné veľmi názorne vidieť súčasný trend výroby syrov na malých farmách i u súkromníkov. Potešiteľná je stále lepšia kvalita týchto syrov, ktorá je už plne zrovnateľná s priemyslovou výrobou. Veľkým prínosom je najmä pestrosť a nápaditosť regionálnych syrov. Potešiteľné bolo aj to, že mnohí výrobcovia po skončení súťaže sa prišli informovať k prítomným odborníkom a pýtali sa na kvalitu ich syrov a na ďalšie možnosti jej zlepšenia.
Záverom treba všetkým organizátorom a najmä hlavnej organizátorke súťaže Blanke Hrbkovej úprimne poďakovať za zorganizovanie i úspešný priebeh súťaže. Celý Festival syra treba hodnotiť veľmi pozitívne, lebo splnil všetky očakávania verejnosti i samotných malovýrobcov syrov a verím, že sa i v budúcnosti bude ďalej zveľaďovať a to nielen v Čechách, ale aj na Slovensku. ❑

Vyhodnotenie hodnotenia baranov mäsových plemien

Ing. Ľubomír Porubiak
ZCHOK na Slovensku- družstvo

SV tomto roku z dôvodu corona vírusu bolo hodnotenie plemenných baranov vykonávané v chovoch. Hodnotenie po splnených veterinárnych podmienkach vykonali Ing. Slavomír Reľovský a Ing. Ľubomír Porubiak. Barany boli rôznych plemien – Berrichon du Cher, Ile de France, Bleu de Maine, Merino, Askánske merino, Romney Marsh, Suffolk a vo dvoch chovoch aj barany mliekového plemena Lacaune. Predvedené barany boli vo veľmi dobrej kondícií a dobre pripravené na hodnotenie.

Chcel by som sa poďakovať chovateľom za vytvorenie dobrých podmienok pre hodnotenie plemenných baranov. ❑

Kr0kr	Podnik	Stádo	Názov	Plemeno	Celkom	Predvedené	Počet zaradených do skuín					Počet vyradený	Počet zaradený	ER/ zaradený
							ER	EA	EB	I	II			
403	371	039	VPP SPU, s.r.o., Koliňany - Žirany	IF	13	13	2	4	6	1	0	0	13	15,38 %
403	371	200	VPP SPU, s.r.o., Koliňany - Žirany	SF	4	4	0	4	0	0	0	0	4	0,00 %
601	135	006	Ľubomír Ferenčík	T	2	2	1	1	0	0	0	0	2	50,00%
603	713	968	Pavol Demeter - Jasenie	LC	6	6	1	2	2	1	0	0	6	16,67 %
604	704	102	AGROSEV, s.r.o. Detva	LC	7	6	1	4	1	0	0	0	6	16,67 %
604	704	103	AGROSEV, s.r.o. Detva	NC	12	11	1	4	5	1	0	0	11	9,09 %
606	708	201	Ing. Šándor J. Agrofarma Pleš	IF	5	5	4	1	0	0	0	0	5	80,00 %
607	009	001	Golčiter Ľubomír	RM	6	6	6	0	0	0	0	0	6	100,00 %
607	823	905	Vetagro - Analitik	AM	4	4	0	3	1	0	0	0	4	0,00 %
609	302	014	Ing. Pavol Gonda - SHR	SF	31	31	1	20	9	1	0	0	31	3,23 %
609	023	041	Štefan Csank SHR	CH	7	7	1	4	2	0	0	0	7	14,29 %
609	701	042	KEĽO A SYNOVIA s.r.o.	LC	30	30	1	10	10	9	0	0	30	3,33 %
609	701	043	KEĽO A SYNOVIA s.r.o.	BE	8	8	2	4	2	0	0	0	8	25,00 %
609	701	044	KEĽO A SYNOVIA s.r.o.	IF	7	7	1	3	3	0	0	0	7	14,29 %
609	701	046	KEĽO A SYNOVIA s.r.o.	BM	4	4	2	2	0	0	0	0	4	50,00 %
806	098	005	AGRODRU6STVO TURŇA	M	4	4	1	3	0	0	0	0	4	25,00 %
Celkovo za NT					**150**	**148**	**25**	**69**	**41**	**13**	**0**	**0**	**148**	**16,89 %**

Význam minerálnych látok v chove oviec počas pastevného obdobia s dôrazom na kvalitu pastevného porastu

Bc. Stanislava Drotárová
NTR Nutrition spol s r.o

Zaužívaný „kalendár chovateľa oviec" sa dnes už v mnohých chovoch nevyužíva, nakoľko sa v našich podmienkach chovajú popri pôvodných plemenách aj rôzne nové plemená oviec prípadne ich kríženec so značne rozdielnymi nárokmi. Na základe veľkej biodiverzity na území Slovenska sa stretávame s chovom oviec v rôznych výrobných a klimatických podmienkach, ktoré do značnej miery ovplyvňujú manažment chovu a úkony, ktoré je nutné vykonávať. Výrobné a technologické zameranie chovov je rôzne a chov prebieha v rozlične veľkých stádach. Chovateľ si však dokáže svoj chovateľský rok rozdeliť podľa reprodukčnej fázy stáda, čo má v jednotlivých ročných obdobiach najväčší vplyv na pracovné nasadenie a rozčlenenie potrebných úkonov. Na základe reprodukčnej fázy zvierat si vieme chov rozdeliť na jarné, letné, jesenné a zimné obdobie.

Začiatok pasenia zvierat a prechod zvierat na pastvu

Vo väčšine chovov prebieha počas jarného obdobia bahnenie, ktoré je z hľadiska chovateľa jedno z najnáročnejších, ale zároveň aj najkrajších období v roku. Okrem bahnenia prebieha zároveň aj prechod oviec zo zimnej kŕmnej dávky (ZKD) na letnú kŕmnu dávku (na pastvu), pričom tento prechod je potrebné vykonať postupne, v časovom horizonte 10 – 14 dní. ZKD by mala byť zložená z kvalitných objemových krmív a počas bahnenia a začiatku laktácie bahnice je nutná úprava tejto KD tak, aby živá hmotnosť neklesla o viac ako 10 – 15 % z pôvodnej hmotnosti pred bahnením, pričom je dôležité KD obohacovať o minerálne látky a vitamíny, na ktoré sa nesmie zabúdať ani počas pastevného obdobia. Na pastve sú zabezpečené prostredníctvom soľných a minerálnych lízov prípadne minerálno-vitamínových doplnkov v kŕmnych zmesiach.

Skoré jarné obdobie je taktiež vhodným termínom na obnovu alebo zakladanie nových lúčnych a pastevných porastov. Neskoršie obdobie je menej vhodné z dôvodu výskytu prísuškov.

Chov zvierat na pastve

Chov zvierat na pastve je ovplyvnený a podmienený faktormi, ako množstvo a kvalita krmu, jeho vegetačným štádiom a návykom zvierat na botanické zloženie porastu. Na začiatku je pastevný porast vypásaný najintenzívnejšie, porast sa nachádza v mladšom fenologickom štádiu, kedy je pre zvieratá chutnejší a šťavnatejší s nižším obsahom sušiny, pričom nedochádza k výraznej druhovej selekcii porastu. Postupne sa úroveň selekcie porastu a preferencie zvierat menia spolu s vekom porastu a pri dostatku alebo prebytku hmoty intenzita spásania klesá, väčšie množstvo porastu je zašliapavané a stáva sa pre zvieratá nezaujímavým a zvieratá sa k nemu nevracajú. Pri pastve treba zvoliť vhodnú techniku pasenia, ktorá zabezpečí starostlivosť a prípravu pasienkov aj na ďalšie pastevné obdobie a eliminuje alebo zníži množstvo úkonov spojených s prípravou a úpravou pastevného porastu na budúci rok.

Úprava a príprava pastevného porastu

Z hľadiska plánovania úpravy a prípravy pasienkov na nadchádzajúce pastevné obdobie musí chovateľ vnímať a rešpektovať vplyv klimatických a pôdnych podmienok územia na ktorom pasenie a chov prebieha. Najoptimálnejšie podmienky na rast a vývoj pre rastlinnú biomasu sa nachádza v centre prirodzeného výskytu daného ekosystému rastlín. Smerom ku marginálnym oblastiach územia ekosystému dochádza ku zväčšeniu účinku stresu čo do určitej miery súvisí s látkovým a živinovým zložením a preto treba vnímať klimatické podmienky prostredia ako jeden z určujúcich faktorov. Kumulatívne pôsobenie rôznych klimatických vplyvov sa premieta do fyziológie rastlín čo sa prejaví na rýchlosti rastu, rýchlosti vývoja a výške výnosu fytomasy a zároveň v obsahu živín a nutričných látok. Významný vplyv klimatických podmienok sa zároveň prejavuje aj na kvalite a množstve krmu medziročným kolísaním a výkyvom aj napriek zberu v rovnakom fenologickom štádiu ako v predošlých rokoch. Medzi klimatické faktory ktoré nám podmieňujú rast optimálnej fytomasy patria – úhrn zrážok v danej lokalite pastvín, teplota a slnečné žiarenie, tieň, lokalizácia pastviny a vodný režim ktorý určuje možnosti a využiteľnosť pastevného porastu. V dôsledku klimatického otepľovania, ktoré v dnešnej dobe trápi každého chovateľa, dochádza ku efektu vytláčania a zároveň aj presunu druhov z ich pôvodného výskytu do oblastí, ktoré sú pre ne z hľadiska podmienok viac vyhovujúce. Príkladom je mätonoh mnohokvetý (Lolium multiflorum), citlivý na dlhodobú snehovú pokrývku a mrazy, ktorý sa z dôvodu otepľovania presúva do oblastí s vyššou nadmorskou výškou (do 1000 m n. m.), čo so sebou prináša negatíva, ako je zhoršenie živinovej hodnoty rastliny a zvýšený výskyt plesní. Súčasne vysoké teploty spôsobujú u niektorých druhov ako napríklad kostravy ovčej (Festuca ovina), druhu vhodného do teplých aj studených oblastí v letných vysokých teplotách stav, ktorý nazývame dormancia rastliny. Počas dormancie u rastliny nastáva produkčný útlm, kedy je živinovo nedostačujúca a je potrebné prehodnotiť využitie porastu na pastvu a v závislosti od prípravy nového pastevného porastu jej zaradenie do osevného postupu. Z tohto dôvodu je potrebné prehodnotiť opatrenia na včasnú prípravu porastu v čo najlepšej živinovej kvalite.

Počas pastevného obdobia je potrebné vnímať kvalitu pastevného porastu, ktorý nám ovplyvňuje kondíciu zvierat, ich zdravie a úžitkovosť. Z tohto dôvodu je potrebné sa o pastevný porast dôsledne starať. Starostlivosť o pastviny začína ich založením, ktorému treba venovať pozornosť a to hlavne mechanickým upravením pôdy pred jej zatrávnením. Ako najvhodnejšie pastevné porasty pre pasenie oviec sa odporúčajú mätonohy, lipnice a kostrava ovčia, z ďatelinovýn ďatelina lúčna a plazivá. Jednou z ďalších starostlivostí o porast patrí aj dĺžka pastevného cyklu. Musí byť dostatočne dlhá, aby zvieratá dobre vypásli narastenú fytomasu, ale zároveň tak krátka aby nedošlo ku defoliácii porastu, ušliapaniu vegetačných výhonkov a znehodnoteniu porastu exkrementami. Dĺžka pastevného cyklu sa preto musí určiť dopredu, v závislosti od potreby krmu pasených zvierat a množstva narastenej pastevnej hmoty. Ovca sa veľmi dobre adaptuje na spásanie väčšiny druhov tráv a bylín až na občasné výnimky akou je napríklad metlica trstnatá (Deschampsia cespitosa), ktorá sa v dôsledku vysokej selekcie zvieratami stáva na pastvinách

inváznou a nežiadúcou rastlinou a vytvára metlicové porasty, ktoré sú pre ovce nezaujímavé z hľadiska vysokého obsahu kremíka, pričom ich ovce selektujú a porasty sa stávajú na pastvu nevhodné.

Poslednou dôležitou operáciou spojenou so starostlivosťou o pastviny patrí hnojenie pastvín, ktoré v dnešnej dobe nadobudlo tendenciu minimalizácie až úplnej eliminácie. Zásoba minerálnych látok v pôde sa až na pár výnimiek nachádza v nevyváženom stave a všetky pôdy sú v podmienkach Slovenska deficitné na sodík a fosfor a kyslé pôdy zároveň aj na vápnik. Dlhodobý deficit niektorých minerálnych látok v pôde spôsobuje zároveň aj ich deficit v rastlinách a zvieratá po ich skŕmení môžu trpieť na nedostatok minerálnych látok čo sa prejavuje na ich zdravotnom stave, úžitkovosti, reprodukcii a spôsobuje chovateľom ekonomické straty. Hnojenie porastu je preto potrebné aj napriek vysokým vstupným nákladom zabezpečiť minimálne raz za 2 – 3 roky a v prípade nedostatočnej minerálnej výživy rastlín, zvoliť vhodnú KD s minerálnymi prímesami vo forme soľných a minerálnych lízov na zabezpečenie požadovanej úrovne minerálnych látok pre zvieratá.

Význam minerálnych látok a ich deficit vo výžive oviec

Minerálne látky sú v organizme oviec rovnako dôležité ako vláknina alebo dusíkaté látky. Zviera si však minerálne látky nedokáže samostatne syntetizovať vo vlastnom tele, a preto na udržanie stálosti homeostázy je potrebné zabezpečiť vyrovnaný príjem minerálov počas celého roka. Okrem udržanie homeostázy v organizme, sa minerálne látky podieľajú na riadení neuro-endokrinnej sústavy, riadení srdcovo-cievnej sústavy, opornej a pohybovej sústavy, zabezpečujú správnu činnosť tráviacej sústavy a resorpciu živín, metabolizmus a sú zároveň nevyhnutné pre správnu reprodukciu zvierat. Medzi významné minerálne látky vo výžive oviec zaraďujeme hlavne **vápnik, fosfor, sodík, horčík, chlór, síra, železo, meď, mangán, kobalt, zinok, jód, selén a flór.**

Vápnik tvorí spolu s fosforom v organizme jeden z hlavných kosťotvorných prvkov. V kostiach sa nachádza v pomere 99 % a na jeho ukladanie vo veľkej miere vplýva vitamín D. Množstvo resorbovaného vápnika prijatého potravou je značne ovplyvnené koncentráciou fosforu a pomerom draslíka a sodíka prítomného v organizme. Naopak, ak je vápnik v nadbytku, znižuje a zhoršuje v organizme resorpciu horčíka, mangánu, železa a vápnika. V zimnom kŕmnom období, počas skrmovania kŕmnej dávky bohatej na vlákninu sa znižuje využitie vápnika v organizme oviec, ale zároveň sa v tomto období jeho potreba zvyšuje na vývoj plodu a produkciu mledziva a mlieka. Vápnik zároveň tvorí v organizme jeden z pufračných systémov krvi a udržiava jej optimálne pH a je dôležitý pre srdcovú a svalovú činnosť. **Fosfor** ako ďalší z kosťotvorných prvkov sa okrem kostí nachádza vo svaloch a nervovom tkanive, je súčasťou ATP, ADP, fosfoproteínov,

nukleoproteínov, fosfolipidov a ďalších organických látok nachádzajúcich sa v tele. V organizme je nevyhnutný pre metabolizmus bielkovín, sacharidov a tukov, podieľa sa na krvotvorbe a spermiogenéze. Nedostatok vápnika a fosforu spôsobuje u mladých jedincov krivicu a u dospelých zvierat naopak mäknutie a lámanie kostí. **Sodík** patrí medzi jeden z hlavných deficitných prvkov v pôdach a v prípade jeho nedostatku v organizme narúša jeho správne fungovanie. Je súčasťou telových tekutín, tráviacich štiav, reguluje osmotický tlak a udržiava správne pH. Sodík je v organizme viazaný na koncentráciu draslíka a ich optimálny vzájomný pomer by mal byť 5 : 1. V prípade jeho nedostatku nastávajú poruchy srdcovej, svalovej a nervovej činnosti, ďalej spôsobuje znížený príjem krmiva, zhoršuje sa stráviteľnosť krmív, spomaľuje rast a u laktujúcich bahníc znižuje produkciu mlieka. **Draslík** je v organizme nevyhnutný na správne fungovanie nervovej sústavy a zároveň sa podieľa na udržaní stálosti osmotického tlaku v bunkách. Jeho nedostatok v organizme u mladých zvierat spôsobuje ich oneskorený rast, u dospelých zvierat spôsobuje ich oslabenie, zníženie úžitkovosti a spôsobuje znížený príjem krmiva. Vo väčšine objemových krmív sa však draslík nachádza v nadbytku, tento nadbytok je možné eliminovať podávaním kŕmnych solí vo forme minerálnych kŕmnych prísad alebo minerálnych lízov, ktoré zabezpečia jeho správnu retenciu v organizme. **Horčík** je súčasťou opornej a svalovej sústavy a zároveň zabezpečuje správny priebeh enzymatických reakcií a plní úlohu aktivátora pre niektoré enzýmy. Nedostatok horčíka vyvoláva vo svaloch kŕče. Horčík je v organizme viazaný na koncentráciu vápnika, panuje medzi nimi antagonizmus, nadbytok horčíka vyvoláva zníženú resorpciu vápnika, ak v organizme chýba vápnik, horčík pôsobí v tele toxicky. Zdrojom horčíka je hlavne zelená pastva, kedy je nutné dopĺňať zvieratám vápnik, na ktoré je zároveň aj deficitná. **Chlór** tvorí súčasť všetkých orgánových sústav, jeho najväčšia úloha v organizme je zabezpečenie normálnej sekrécie kyseliny chlorovodíkovej (HCl) v žalúdku. Pri jeho nedostatku sa dostavujú podobné príznaky ako pri nedostatku sodíka. Nezastupiteľnou úlohou **síry** v organizme je jej prítomnosť v sírnych aminokyselinách a organických zlúčeninách, ktoré sa podieľajú na premene a využití živín prijatých v krmive. Jej nedostatok sa prejavuje hlavne na kvalite vlny. **Železo** je hlavnou súčasťou hemoglobínu a súčasť respiračných enzýmov. Pri jeho nedostatku nastáva chudokrvnosť alebo zakrslosť. **Meď** má v organizme vplyv na rast zvierat a hematopoézu, zároveň zlepšuje utilizáciu sacharidov a syntézu niektorých vitamínov. U gravidných zvierat sa nachádza vo vyšších koncentráciách. **Mangán** má významný vplyv na rast zvierat, ich vývoj a reprodukciu a pri jeho nedostatku nastáva nepravidelnosť ovulácii u oviec. Mláďatá sa rodia slabé, slabo vyvinuté a menej životaschopné. Pri jeho nadbytku je zvýšený výskyt anémií, kedy dochádza ku zníženému využitiu železa z kŕmnej dávky. **Kobalt** je hlavnou zložkou vitamínu B, podieľa sa na látkovej premene, raste zvierat, hematopoéze a syntéze enzýmov. Predovšetkým potláča rast coli baktérií v tráviacej sústave zvierat a zvyšuje využitie fosforu mikroorganizmami, syntézu bielkovín vo svaloch a urýchľuje využitie železa v organizme. **Zinok** v organizme podporuje rast, jeho výskyt je predovšetkým v pečeni, ejakuláte, svaloch, koži a vlne. Nedostatok zinku spôsobuje predovšetkým poruchy kože, vlny a paznechtov. **Jód** sa v najväčšom množstve vyskytuje v štítnej žľaze a jeho nedostatok vedie k jej poruchám čo vedie ku spomaleniu látkovej premeny. Zvýšením koncentrácie jódu v organizme sa zvyšuje premena dusíka z kŕmnej dávky o 25 – 30 %. Pri jeho nedostatku sa rodia jahňatá s nízkou vitalitou a u laktujúcich bahníc sa znižuje produkcia mlieka. **Selén** má hlavný vplyv na premenu živín a využitie vitamínu E. Jeho nedostatok sa prejavuje zníženou vitalitou jahniat a zdurením lymfatických uzlín, čo spôsobuje problémy pri cicaní. **Fluór** je dôležitý pre vývoj zubného tkaniva, čo podmieňuje príjem krmiva a zdravie zvierat. Jeho nedostatok je pozorovaný hlavne v deficitných oblastiach na fluór v pôde.

Udržiavanie optimálnych hodnôt minerálnych látok v organizme oviec je nevyhnutné uskutočňovať u zvierat celoročne, najme však počas pastevného obdobia, kedy sú nároky zvierat zvýšené a množstvo minerálnych látok v krmive je nižšie. Optimálnu úroveň minerálnych látok na pastve zabezpečíme podávaním kvalitných lízov alebo podávaním kŕmnych zmesí v ktorých je dostatok príslušných vitamíno - minerálnych doplnkov. ❑

Vyhodnotenie Regionálnej výstavy v Kamenici

Ing. Ľubomír Porubiak
ZCHOK na Slovensku

Dňa 10. 6. 2020 sa v priestoroch tržnice na hospodárskom stredisku M. Angelovičová, SHR, Lipany, farma Kamenica konal nákupný trh na plemenné barany plemien cigája, lacaune a slovenská dojná ovca. Prihlásených na NT bolo 172 baranov a predvedených 155.

Predseda Výberovej komisie pre chov oviec a kôz pri Ministerstve pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky - Ing. Július Šutý (ZCHOK) menoval na hodnotenie baranov komisiu v zložení: Ing. Tomáš Kitz (Agrourbár Hrabušice, s. r. o.), Ing. Slavomír Reľovský (ZCHOK), Ing. Ľubomír Porubiak (ZCHOK), Ing. František Bujňák (PSSR š.p.), MVDr. Valerián Kvokačka (RVPS Prešov). Po skončení hodnotenia hodnotiaca komisia vyhlásila víťaza nákupného trhu. Stal sa ním plemenný baran plemena cigája číslo katalógu 18, CEHZ SK 3319585, línia Kamendin, chovateľky Mgr. Ivety Brudňákovej.

Touto cestou chcem poďakovať manželom Angelovičovcom za pomoc a vytvorenie výborných podmienok na konanie nákupného trhu. ❑

Vyhodnotenie Regionálnej výstavy

Miesto: M. Angelovičová, SHR, Lipany, farma Kamenica 10.6.2020

Kr0kr	Podnik	Stádo	Názov	Plemeno	Celkom	Predvedené	Počet zaradených do skuín					Počet vyradený	Počet zaradený	ER/ zaradený
							ER	EA	EB	I	II			
701	563	016	AGRO RASLAVICE, s.r.o. Lopúchov	C	17	13	1	6	6	0	0	0	13	7,69 %
701	132	021	Mgr. Iveta Brudňáková	LC	4	3	2	0	1	0	0	0	3	66,67 %
701	132	022	Mgr. Iveta Brudňáková	C	6	5	5	0	0	0	0	0	5	100,00 %
707	131	007	Nemcovce	LC	3	3	0	3	0	0	0	0	3	0,00 %
707	304	050	AGRO - LENT s.r.o., Malý Šariš	C	25	24	10	13	1	0	0	0	24	41,67 %
707	304	051	AGRO - LENT s.r.o., Malý Šariš	SD	6	5	0	0	4	1	0	0	5	0,00 %
707	580	305	PD Tulčík - Demjata	C	21	16	9	6	1	0	0	0	16	56,25 %
708	723	007	Fiam Agro Services s.r.o.	SD	27	27	2	17	8	0	0	0	27	7,41 %
708	221	011	SHR Ing. Peter Angelovič	SD	14	12	1	4	5	2	0	0	12	8,33 %
708	517	051	PD Jarovnice - Hemanovce	SD	22	21	2	9	7	3	0	0	21	9,52 %
708	517	909	PD Jarovnice - Uz. Pekľany	C	12	11	7	4	0	0	0	0	11	63,64 %
713	505	096	Agrodružstvo Bystré Hermanovce	C	4	4	3	1	0	0	0	0	4	75,00 %
713	505	361	Agrodružstvo Bystré Hermanovce	SD	11	11	2	4	4	0	1	0	11	18,18 %
Celkovo za NT					**172**	**155**	**44**	**67**	**37**	**6**	**1**	**0**	**155**	**28,39 %**

ATLANTIC
ATLANTIC CITY
46

ATLANTIC
46
18

Z DEJÍN VALACHOV NA SLOVENSKU

Mgr. Lukáš Tkáč, PhD.
Ovčiarske múzeum v Liptovskom Hrádku (dobrovoľník)

VALASI A VALAŠSKÉ PRÁVO

Valašské právo sa vo svojich hlavných črtách sformovalo už niekedy v 13. storočí v oblasti Južných Karpát. Vzniklo na základe postupne sa ustaľujúceho systému zvykov a obyčají, ktoré sa svojim dlhodobým užívaním stávali pre valašských (rozumej rumunských) pastierov akousi „životnou normou". Valašské právo sa však v dôsledku ich migrácie postupne modifikovalo a čiastočne aj diferencovalo. Nezanedbateľný vplyv na ňom zanechali najmä skupiny Rusínov, obývajúce územie Východných Karpát, ale odrazili sa na ňom i jurisdikčné prvky ostatných oblastí a krajín v ktorých sa rozšírilo.

A hoci valašské právo predstavovalo v podstate modifikáciu práva zákupného (emfyteutického, nemeckého), prispôsobeného špecifickým potrebám pastierov, nebolo nikdy vcelku písomne kodifikované. Valašská samospráva sa síce vo všeobecnosti o toto „tradičné" valašské právo opierala, v konkrétnej podobe však boli vždy rozhodujúce výsady a úlohy tolerované, respektíve stanovené konkrétnym zemepánom. Tie však väčšinou s týmto právom viac-menej korešpondovali.

Najrozsiahlejší a najkomplexnejší súpis práv a povinností valachov v celých Západných Karpatoch nachádzame v listine kráľa Mateja Korvína z 14. apríla 1474. V uvedený deň sa za kráľom dostavili do Ružomberka dvaja zástupcovia valachov, ktorí ho v mene svojom, ako i v mene ostatného valašského obyvateľstva dedín Kňažia a Medzibrodie, patriacich k hradu Orava, a dediny Valaská Dubová, ktorá bola súčasťou panstva Likava, požiadali o potvrdenie svojich starých práv.

Na základe kráľovho privilégia, získali valasi z Kňažej, Medzibrodia a Valaskej Dubovej nasledovné výsady: 1. Neboli povinní platiť žiadne krajinské dane. 2. Nemuseli robotovať na hradných panstvách Orava a Likava. 3. Svoje spory mali riešiť pred vojvodom, ktorého si zvolí celá komunita valachov a kto by s jeho rozhodnutím nebol spokojný, mohol sa odvolať ku kráľovi či kastelánom vyššie menovaných hradov. 4. Boli oslobodení od mýt a poplatkov, okrem tovarov, ktoré získali pre zisk. 5. Mali právo pásť ovce v lesoch prináležiacich k hradom Orava a Likava s tým, že nikto z nich nesmel púšťať svoje ovce von z lesa ďalej ako na štvrť míle, aby nerobili škody sedliakom, pod pokutou šiestich oviec.

Ich povinnosti boli stanovené nasledovne: 1. Každý valach, ktorý mal ovce, mal platiť ročne hradu, na ktorého území sa usadil dvadsiatok, t. j. zo sto oviec päť, rovnako tak zo sto kôz päť capov, okrem toho bol každý valach chovajúci ovce povinný dať vrchnosti každý rok jedného škopca a jeden popruh, kto by mal len voly, mal platiť od každého jeden groš. 2. Namiesto daní a robôt boli povinní so zbraňou v ruke strážiť pohraničné cesty pred zlodejmi, lúpežníkmi a inými zločincami, a za týmto účelom mali byť vystrojení potrebnými zbraňami, zvlášť lukmi či kušami. 3. Pocestným, ktorých im určia kasteláni dvoch hore uvedených hradov, boli povinní kedykoľvek zabezpečiť bezpečný sprievod a v prípade potreby posielať svoju mládež so zbraňami i na niekoľko dní, na miesto, ktoré im stanovia kasteláni. Odmietnutie držby zbraní sa malo na prvý, druhý aj tretí raz trestať pokutou šiestich oviec. No ak by niekto aj po treťom napomenutí odmietal držať zbraň, mal všetok jeho majetok prepadnúť v prospech kráľa.

Privilégium kráľa Mateja potvrdil roku 1526, na žiadosť majiteľov hradov Orava a Likava – bratov Jána a Juraja Zápoľských, bezo zmeny i kráľ Ľudovít II. Jagelovský, no jeho ďalšia konfirmácia, z roku 1550, už priniesla určité úpravy. V privilégiu vydanom na žiadosť Václava Sedlnického, záložného držiteľa Oravského hradu, kráľ Ferdinand rozšíril valašské slobody aj na obyvateľov dedín Bziny a Ústie, ale valachom zrušil ich niekdajšie oslobodenie od platenia krajinských daní a ciel a namiesto vtedy už zastaraných lukov a kuší im nariadil držať modernejšie ručnice.

Zjednodušene by sa teda dalo povedať, že kým privilégium Ľudovíta II. v podstate len potvrdzovalo platnosť ustanovení kráľa Mateja, konfirmácia Ferdinanda I. už musela reagovať na viaceré zmeny. Okrem neudržateľnosti oslobodenia valachov od platenia všetkých daní a ciel a nutnej modernizácie ich výzbroje, to boli predovšetkým zmeny v rozsahu a štruktúre valašského osídlenia na Orave.

Stádo oviec prechádzajúce lesným porastom. Nedatované dielo Ľudovíta Čordáka s názvom Les s ovcami.
Zdroj: https://www.webumenia.sk/dielo/SVK:VSG.O_4 (originál uložený v zbierkach Východoslovenskej galérie v Košiciach)

Oravský hrad. Dielo Zola Palugyaya z roku 1933 s názvom Orava.
Zdroj: https://www.webumenia.sk/dielo/SVK:SNG.K_6602 (originál uložený v zbierkach Slovenskej národnej galérie)

Keďže privilégiá, udelené oravským a likavským valachom v rokoch 1474, 1526 a 1550 predstavujú najrozsiahlejší aj najkomplexnejší súpis valašských práv a povinností v celých západných Karpatoch, možno o nich uvažovať i ako o určitom právnom vzore či základe aj pre ostatné skupiny valachov žijúce na území Západných Karpát.

(Pokračovanie nabudúce)

PRAMENE A LITERATÚRA

Slovenský národný archív v Bratislave, fond Zbierka písomností rôznej proveniencie, inventárne čísla 248 a 250.
BEŇKO, Ján. K problematike osídlenia a doosídľovania Slovenska. In Historický zborník 7. Martin : Matica slovenská, 1997, s. 27 – 36.
BEŇKO, Ján. Osídlenie severného Slovenska. Košice : Východoslovenské vydavateľstvo, 1985, 327 s.
CHALOUPECKÝ, Václav. Valaši na Slovensku, Praha : Orbis, 1947, 116 s.
KADLEC, Karel: Valaši a valašské právo v zemích slovanských a uherských. Praha : Česká akademie císaře Františka Jozefa pro vědy, slovesnost a umění, 1916, 528 s.
KAVULJAK, Andrej. Valasi na Slovensku : Historicko-etnografická štúdia In MRÁZ, Andrej – FLOREK, Pavol – BARTEK, Henrich (eds.). Sborník na počesť Jozefa Škultétyho. Martin : Matica slovenská, 1933, s. 336 – 374.
MACŮREK, Josef. Valaši v západních Karpatech v 15. – 18. století. Ostrava : Krajské nakladatelství, 1959, 527 s.
RATKOŠ, Peter. Problematika kolonizácie na valašskom práve. In Historické štúdie XXIV. Bratislava : Veda, 1980, s. 181 - 224.
RATKOŠ, Peter. Rozvoj valašského ovčiarstva a jeho prírodné podmienky v 14. – 17. storočí. In Nové obzory 26. Košice : Východoslovenské vydavateľstvo; Múzeum SRR v Prešove, 1984, s. 129 – 146.
SOKOLOVSKÝ, Leon. Správa stredovekej dediny na Slovensku. Bratislava : Academic Electronic Press, 2002, 308 s.
SOKOLOVSKÝ, Leon. Dedina na Slovensku v 14. – 15. stor. – správna organizácia a jej pôsobnosť. In Zborník Filozofickej fakulty a Ústavu marxizmu-leninizmu Univerzity Komenského, Bratislava : SPN, 1988, s. 49 - 83. ❑

Vyhodnotenie nákupného trhu na plemenné barany v Poprade – Matejovciach

Ing. Ľubomír Porubiak
ZCHOK na Slovensku- družstvo

Dňa 5. 6. 2020 sa v priestoroch tržnice na hospodárskom stredisku firmy La Terra, s. r. o., Poprad – Matejovce konal nákupný trh na plemenné barany plemien assaf, cigája, slovenská dojná ovca a zošľachtená valaška. Na tento trh bolo prihlásených 123 baranov a predvedených bolo 106 kusov. Barany chovateľa PD Odorín boli ohodnotené na chove zo zdravotných dôvodov.

Odborná komisia, ktorá hodnotila predvedené barany pracovala v tomto zložení:
Ing. Slavomír Reľovský, predseda komisie (ZCHOK)
Ing. Tomáš Kitz (Agrourbár Hrabušice)
MVDr. Valerián Kvokačka (RVPS Prešov)
p. Marián Kubín (PSSR)
Za zapisovateľa bol určený Ing. Ľubomír Porubiak (ZCHOK).

Počas hodnotenia komisia vyberala plemenné barany v triede ER do súťaže o šampióna nákupného trhu. Šampiónom sa stal plemenný baran katalógové číslo 81, línie Walmer, číslo SK 3321299, z chovu PD Olšavica-Brutovce.
Na záver sa chcem poďakovať firme La Terra, s. r. o. a zvlášť zástupcovi tejto firmy Ing. Alojzovi Timkovi, za poskytnutie priestorov, pomoc pri príprave priestorov a organizácii tohto podujatia. ❑

Vyhodnotenie nákupného trhu

Miesto NT: La Terra s.r.o. Poprad-Matejovce 5.6.2020

Kr0kr	Podnik	Stádo	Názov	Plemeno	Celkom	Predvedené	Počet zaradených do skuín					Počet vyradený	Počet zaradený	ER/ zaradený
							ER	EA	EB	I	II			
703	008	369	NOFA - Ing. N. Fassinger VRBOV	ZV	25	21	20	1	0	0	0	0	21	95,24 %
703	008	377	NOFA - Ing. Norbert Fassinger	SD	21	20	18	2	0	0	0	0	20	90,00 %
704	521	081	PD Olšavica - Brutovce	ZV	19	17	15	2	0	0	0	0	17	88,24 %
706	702	377	AGROOSIVO - ÚSVIT, s.r.o.	AF	3	3	1	1	1	0	0	0	3	33,33 %
710	507	315	AGRO - Hniezdne	C	5	5	1	4	0	0	0	0	5	20,00 %
801	506	226	PD Kluknava - Hrišovce	ZV	10	8	4	0	4	0	0	0	8	50,00 %
810	522	080	PD Odorin - Poráč	SD	8	8	0	3	4	1	0	0	8	0,00 %
810	706	368	Agrourbár s.r.o. Hrabušice	ZV	26	26	9	9	6	2	0	0	26	34,62 %
810	706	374	Agrourbár s.r.o. Hrabušice	V	1	1	1	0	0	0	0	0	1	100,00 %
810	719	905	SHR Vincent Mikolaj	ZV	5	4	0	0	2	2	0	0	4	0,00 %
Celkovo za NT					**123**	**113**	**69**	**22**	**17**	**5**	**0**	**0**	**113**	**61,06**

Čo sa deje počas zrenia syrov?

Ing. P. Šipošová, Ing. A. Medveďová, PhD.
FCHPT STU Bratislava

Výroba syrov je známa už tisícky rokov, no postupom času bol jej technologický postup prispôsobený vysokým nárokom kladúcim dôraz na kvalitu, hygienu a bezpečnosť potravín. Napriek tomu si však tradičný spôsob výroby syrov, ktorý vychádza zo surového mlieka, zachoval svoje významné postavenie v syrárskom priemysle. Navyše, syry vyrábané zo surového mlieka sa v súčasnosti dostávajú čoraz viac do popredia, nakoľko neustále narastá záujem konzumentov o tradičné a minimálne teplotne opracované výrobky. Avšak konzumácia syrov vyrábaných zo surového mlieka sa spája aj s existenciou mikrobiologického rizika, ktoré vyplýva z možnej prítomnosti patogénnych a potenciálne patogénnych mikroorganizmov v surovom mlieku. Preto snahou potravinárskych technológov a mikrobiológov je nájsť dostupné a účinné spôsoby pre minimalizáciu rizika a zabezpečenie zdravotnej neškodnosti finálnych výrobkov za súčasného zachovania tradičných princípov. Jednou z možností zvýšenia mikrobiologickej bezpečnosti syrov vyrábaných zo surového mlieka a zároveň aj dosiahnutia požadovaných organoleptických vlastností je proces zrenia. Zrenie predstavuje komplexný a dynamický proces, ktorý zahŕňa spektrum biochemických a mikrobiologických dejov zabezpečujúcich potrebnú kvalitu syrov a vedúcich k vzniku špecifických vlastností jednotlivých variet syrov.

V priebehu ostatných 30 rokov sa dosiahol výrazný pokrok v poznaní biochémie zrenia syrov. Nakoľko biochémia zrenia zodpovedá za vzhľad, textúru a chuť syrov, dôkladná znalosť týchto reakcií je základným predpokladom pre reguláciu a modifikáciu procesu zrenia syrov. Rovnako znalosť priebehu zrenia je nevyhnutná aj pri výbere zákysových a prídavných kultúr pre výrobu syrov, za účelom dosiahnutia ich požadovanej akosti a zdravotnej neškodnosti. Preto tento prehľadový článok ponúka súhrnné poznatky o základných biochemických reakciách prebiehajúcich počas zrenia syrov a ich vplyve na akosť finálnych výrobkov.

Proces zrenia môže trvať, v závislosti od druhu vyrábaného syra, približne od dvoch týždňov až po niekoľko rokov (McSweeney, 2004). V prípade tradičnej výroby zo surového mlieka musia syry zrieť minimálne 60 dní pri teplote vyššej ako 1,7 °C (Farkye, 2003). Okrem teploty a času ovplyvňujú priebeh zrenia aj mnohé ďalšie faktory, ako napr. enzýmy syridla použitého pri výrobe syrov, autochtónne enzýmy mlieka, prítomná mikrobiota a jej enzýmy, environmentálne podmienky počas výroby a zrenia syrov a i. (Tekin a Güler, 2019; Fox a kol., 2017).

Biochemického deje prebiehajúce počas zrenia syrov možno rozdeliť na tri základné kategórie:

1. metabolizmus zvyškovej laktózy, laktátu a citrátu,
2. lipolýza a metabolizmus mastných kyselín,
3. proteolýza a katabolizmus aminokyselín (Fox a kol., 2017; Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004; Farkye, 2003).

Metabolizmus zvyškovej laktózy, laktátu a citrátu

Koncentrácia laktózy v surovom mlieku sa medzi jednotlivými živočíšnymi druhmi značne líši, pričom v kozom, kravskom a ovčom mlieku sa jej obsah pohybuje na úrovni 4,1 – 4,8 %

(Fox a kol., 2017). Hoci väčšina mliečneho cukru prítomného v mlieku sa počas samotnej výroby syrov stráca s odtekajúcou srvátkou, na konci výrobného procesu zostáva v čerstvom syre nízka koncentrácia tohto disacharidu. Metabolizmus zvyškovej laktózy počas zrenia syrov významne ovplyvňuje ich organoleptické vlastnosti a navyše úplná fermentácia laktózy, sprevádzaná príslušným poklesom pH, je dôležitá pre zabránenie rozvoja nežiaducej mikrobioty. Počas prvého štádia zrenia je zvyšková laktóza rýchlo metabolizovaná zákysovými baktériami mliečneho kysnutia (BMK) na L-laktát. Zvyšok laktózy, ktorý zákysové BMK nesfermentovali v dôsledku inhibičného pôsobenia faktorov prostredia, metabolizujú predovšetkým nezákysové BMK za vzniku D-laktátu (Fox a kol., 2017; Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004). Okrem kyseliny mliečnej, ktorá je dominantným produktom metabolizmu laktózy, môžu vznikať aj ďalšie organické kyseliny (napr. kyselina mravčia, octová, propiónová), ktoré ovplyvňujú nielen kvalitu zrených syrov, ale taktiež indikujú čas zrenia. Acidifikáciou syroviny, v dôsledku metabolizmu laktózy, dochádza k zmene pufrovacích vlastností a rozpustnosti kazeínu v syroch, čím možno značne ovplyvniť ich chuť a textúru. Zároveň sa tak reguluje aj rast prítomnej mikrobioty a aktivita enzýmov ovplyvňujúcich priebeh zrenia (Tekin a Güler, 2019; Fox a kol., 2017; Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004). Vzniknutá kyselina mliečna sa následne degraduje prostredníctvom niekoľkých metabolických dráh za vzniku kľúčových zlúčenín ovplyvňujúcich organoleptické vlastnosti zrených syrov. Racemizáciou (v dôsledku metabolickej aktivity nezákysových BMK) vzniká D-laktát, ktorý z výživového hľadiska môže pôsobiť negatívne. D-laktát vytvára s vápnikom nerozpustné soli, ktoré v syre kryštalizujú za vzniku nežiaducich bielych škvŕn (Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004; Farkye, 2003). Nežiaducim dejom počas zrenia syrov je aj anaeróbna metabolická aktivita Clostridium tyrobutyricum, v dôsledku ktorej vzniká z laktátu butyrát a vodík. Tieto produkty sú príčinou tzv. neskorého nadúvania syrov a prispievajú k vzniku off-flavour. Pre zabránenie tohto deja je dôležitá maximálna redukcia počtu spór v mlieku, čo možno zabezpečiť predovšetkým dodržiavaním zásad správnej výrobnej a hygienickej praxe, ale aj pomocou fyzikálnych (baktofugácia, mikrofiltrácia) či chemických metód (pomocou lyzozýmu alebo dusičnanu). V syroch ementálskeho typu je dôležité propiónové kvasenie, v dôsledku ktorého dochádza k premene laktátu na propionát, acetát, oxid uhličitý a vodu. Vzniknuté produkty sú dôležité pre tvorbu ôk, typických pre tieto syry, a rozvoj ich charakteristickej arómy a chuti. Obzvlášť významná je aj deacidifikácia povrchu syrov zrejúcich pod plesňou. Povrch syrov deacidifikujú mikroskopické huby (Geotrichum candidum a Penicillium camemberti) svojím oxidatívnym metabolizmom, pričom dochádza k rapídnej premene laktátu na oxid uhličitý a vodu. Navyše, proteolytickou aktivitou G. candidum a P. camemberti vzniká na povrchu syrov amoniak, ktorý difunduje do vnútra hrudky. V dôsledku týchto dejov je vnútro syra mäkšie, čo je charakteristické pre zrené syry kamembertského typu (Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004).

Mlieko obsahuje približne 8 mmol/L citrátu, pričom väčšia časť z neho je rozpustná, a preto sa počas výroby syrov stráca so srvátkou. Napriek tomu však určité množstvo citrátu (približne 10 mmol/kg syra) zostáva zachytené v hrudke a slúži ako prekurzor pre vznik arómotvorných látok u mnohých variet syrov (napr. Cheddar, Eidam, Gouda, Cottage, Quarg). Medzi významné senzoricky aktívne produkty metabolizmu citrátu patrí napr. acetát, acetoín a diacetyl. Diacetyl môže byť ďalej konvertovaný na 2,3-butándiol, ktorý je taktiež dôležitou zložkou arómy niektorých variet syrov (napr. Cheddar, Pont-ľEvêque). Medzi produkty metabolizmu citrátu patrí aj oxid uhličitý, ktorý je zodpovedný za tvorbu malých ôk, typických pre

syry holandského typu (Fox a kol., 2017; Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004).

Lipolýza a metabolizmus mastných kyselín

Vo všeobecnosti možno priebeh lipolýzy a metabolizmu mastných kyselín počas zrenia syrov charakterizovať nasledovnými biochemickými dejmi:

- hydrolýza triacylglycerolov za vzniku príslušných diacylglycerolov, monoacylglycerolov a voľných mastných kyselín,
- β-oxidácia voľných mastných kyselín za vzniku β-ketokyselín,
- dekarboxylácia β-ketokyselín za vzniku metylketónov,
- redukcia metylketónov na sekundárne alkoholy,
- vznik esterov a tvorba laktónov (Georgala, 2016; McSweeney, 2004; Farkye, 2003; Collins a kol., 2003).

Lipolýzu v syroch zabezpečujú lipolytické enzýmy, ktoré pochádzajú z rôznych zdrojov, vrátane mlieka, extraktu žalúdkov mladých zvierat či prítomnej mikrobioty. V mlieku sa nachádza autochtónny enzým lipoproteín lipáza, ktorý možno inhibovať pasterizáciou mlieka a tepelným účinkom 78 °C po dobu 10 s dochádza k jeho úplnej inaktivácii. Preto tento homodimér vykazuje výrazne vyššiu aktivitu v syroch vyrobených zo surového mlieka (Fox a kol., 2017; McSweeney, 2004; Farkye, 2003). Syridlá používané na výrobu väčšiny variet syrov nevykazujú lipolytickú aktivitu, avšak pri výrobe niektorých tvrdých talianskych syrov (napr. Provolone, Pecorino, Romano) či tradičného gréckeho syru Feta sa používajú prípravky získané maceráciou žalúdkov mladých zvierat, ktoré obsahujú veľké množstvo pregastrickej esterázy. Aktivitou tohto enzýmu získavajú syry svoju typickú pikantnú chuť (Fox a kol., 2017; McSweeney, 2004). Rozsah lipolýzy v syroch závisí tiež od lipolytickej aktivity prítomných mikrobiálnych kultúr. Hoci v niektorých druhoch syrov (napr. tvrdé talianske syry, syry zrejúce pod mazom a s plesňou v ceste) je pre rozvoj arómy a chuti dôležitý väčší rozsah lipolýzy, v iných varietach (napr. švajčiarske syry, Gouda, Cheddar) sa naopak rozsiahla lipolýza považuje za nežiaducu a vysoký obsah voľných mastných kyselín vedie k vzniku horkých až hnilobných pachutí. Vo všeobecnosti však platí, že syry zrejúce pod mazom a s mykobiotou zahŕňajúcou vláknité huby rodu Penicillium sú charakteristické vysokou mierou lipolýzy (Georgala, 2016; Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004; Farkye, 2003).

Lipidy v mlieku obsahujú vysoký podiel mastných kyselín s krátkym a stredne dlhým reťazcom, ktoré sa vyznačujú nízkou prahovou koncentráciou a zabezpečujú tak tvorbu charakteristického aromatického profilu syrov. Okrem mastných kyselín s krátkym reťazcom (C4 – C10) patria medzi významné produkty lipolýzy a metabolizmu mastných kyselín aj metylketóny (najmä heptán-2-ón a nonán-2-ón), laktóny (γ- a δ-laktóny), estery (najmä etylestery a tioestery) a sekundárne alkoholy (najmä propán-2-ol, bután-2-ol, oktán-2-ol, nonán-2-ol a okt-1-én-3-ol), ktoré sa podieľajú na tvorbe charakteristickej chuti a vôni mnohých variet syrov (Georgala, 2016; McSweeney, 2004; Farkye, 2003; Collins a kol., 2003).

Proteolýza a metabolizmus aminokyselín

Proteolýza je najdôležitejším a komplexným dejom počas zrenia syrov zahŕňajúcim široké spektrum reakcií. Proteolýza ovplyvňuje textúru syrov (tvrdosť, elastickosť, súdržnosť, krehkosť, rozťažnosť, taviteľnosť, lepivosť a emulgačné vlastnosti) a výrazne prispieva k tvorbe ich arómy a chuti. Na druhej strane však, vznik niektorých nízkomolekulových peptidov, môže byť príčinou vzniku nežiaducej horkosti syrov. Miera proteolýzy v syroch varíruje od nízkej (napr. v syre Mozzarela), cez miernu (napr. v syroch Cheddar a Gouda) až po veľmi rozsiahlu (napr. v syroch s modrou plesňou) v závislosti od technologického postupu výroby syrov a podmienok počas zrenia (Fox a kol., 2017; Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004).

Najpodstatnejšou dráhou počas zrenia syrov je hydrolýza kazeínu, ktorá je iniciovaná aktivitou zvyškového syridla zachyteného v syrovine a proteolytickými enzýmami prítomnými v mlieku za vzniku stredne a dlhšie reťazcových peptidov (Barać a kol., 2013; Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004). Z enzýmov prítomných v mlieku sa na priebehu primárnej proteolýzy podieľa predovšetkým plazmín. Ide o termostabilný enzým, ktorého aktivita sa zvyšuje po tepelnom ošetrení či už v dôsledku inaktivácie prirodzených inhibítorov plazmínu, alebo aktiváciou plazminogénu v mlieku tepelným účinkom (Santiago-López a kol., 2018; Ardö a kol., 2017). Vzniknuté oligosacharidy sú ďalej pomocou enzýmov syridla a mikrobiálnych proteináz a peptidáz degradované na krátke peptidy a aktivitou aminopeptidáz na voľné aminokyseliny (Barać a kol., 2013; Hassan a kol., 2013; McSweeney, 2004).

Malé peptidy a voľné aminokyseliny sa priamo podieľajú na tvorbe aromatického profilu syrov, avšak katabolizmom aminokyselín vzniká široké spektrum arómotvorných látok, ktoré významne dotvárajú chuť finálnych produktov (Fox a kol., 2017).

Katabolizmus aminokyselín počas zrenia syrov zahŕňa ich dekarboxyláciu, transamináciu, deamináciu, desulfuráciu a hydrolýzu bočných reťazcov aminokyselín za vzniku širokej škály produktov. Katabolizmom väčšiny aminokyselín vznikajú primárne príslušné α-ketokyseliny. Vzniknuté α-ketokyseliny sú však nestabilné a podliehajú ďalším degradáciám pôsobením enzymatickej aktivity prítomných mikroorganizmov za vzniku prchavých arómotvorných látok. Významné produkty degradácie α-ketokyselín, z hľadiska tvorby arómy syrov, sú aldehydy, ktoré môžu byť ďalej oxidované alebo redukované za vzniku príslušných karboxylových kyselín či alkoholov (Fox a kol., 2017).

Na začiatku zrenia syrov, pri zníženej hodnote pH, dochádza k dekarboxylácii aminokyselín na príslušné amíny. Amíny majú vo všeobecnosti intenzívnu a nepríjemnú arómu, ktorá je súčasťou aromatického profilu niektorých syrov zrejúcich pod mazom. Navyše, dekarboxyláciou aminokyselín vznikajú biogénne amíny, ktoré môžu vykazovať nepriaznivé fyziologické účinky u citlivých konzumentov. Vo väčšine syrov sa vyskytujú predovšetkým tyramín a histamín (Curtin a McSweeney, 2004; McSweeney a Sousa, 2000). Avšak niektorí zástupcovia prídavných zrecích kultúr, ako napr. G. candidum, dokážu biogénne amíny degradovať, alebo aj inhibovať ich produkciu inými kvasinkami, a zabezpečiť tak zdravotnú neškodnosť syrov (Boutrou a Guéguen, 2005).

V neskoršom štádiu zrenia syrov, kedy je ich hodnota pH v dôsledku neutralizačných dejov vyššia, dochádza k oxidácii amínov na aldehydy prostredníctvom Streckerovej degradácie. Týmto spôsobom môžu v syroch vznikať etanal, acetaldehyd, fenylacetaldehyd, izobutanal, 3-metylbutanal a i. Aldehydy sa však v syroch nenachádzajú vo vysokých koncentráciách, nakoľko sa rýchlo transformujú na príslušné alkoholy a kyseliny (Curtin a McSweeney, 2004; McSweeney a Sousa, 2000).

Oxidatívnou deamináciou aminokyselín a amínov vzniká amoniak, ktorý je dôležitou senzoricky aktívnou zložkou mnohých variet syrov, napr. syrov zrejúcich pod mazom, niektorých švajčiarskych syrov (Gruyère, Comté), ako aj syrov kamembertského typu. Navyše, v dostatočnej koncentrácii, prispieva k zvyšovaniu hodnoty pH zrených syrov, pričom táto zmena ovplyvňuje nielen textúru syrov, ale aj stabilitu a aktivitu mnohých enzýmov či rast zástupcov sekundárnej mikrobioty (Fox a kol., 2017; McSweeney, 2004).

Prchavé sírne zlúčeniny, ako napr. sulfán, dimetylsulfid, dimetyldisulfid, dimetyltrisulfid, metional, metántiol a tioestery, sú významnou zložkou arómy mnohých syrov (najmä syrov zrejúcich pod mazom a s plesňou na povrchu) a vykazujú intenzívnu syrovú vôňu so žiaducim cesnakovým a zeleninovým podtónom. Zo sírnych aminokyselín je prekurzorom týchto zlúčenín predovšetkým metionín, nakoľko vo frakciách kazeínu sa cysteín nachádza iba v nízkej koncentrácii (Yvon a Rijnen, 2001; McSweeney a Sousa, 2000).

Zámerom tohto článku bolo prispieť k poznaniu zložitých biochemických reakcií prebiehajúcich počas výroby syrov a predovšetkým v priebehu ich zrenia. Tieto poznatky môžu výrobcom poskytnúť „vodítko" pri výbere mikrobiálnych kultúr používaných pre konkrétne variety syrov a môžu tak prispieť k tomu, že ich výrobok bude nielen bezpečný, trvanlivý, ale predovšetkým senzoricky atraktívny. ❑

BONITÁCIE 2019

Juraj Zadňan, Rajecká Lesná.

RD Litmanová.

Peter Kučera.

Farma Medvedík, Maroš Medvedík.

AGRODRUŽSTVO - S, družstvo, Muráň.

Idete s kožou na trh?
Už sa o ňu nemusíte báť.

Veterinárny a potravinový ústav v Dolnom Kubíne vám ponúka široké spektrum vyšetrení na určenie zdravotného stavu vašich zvierat a vyšetrení na overenie kvality vašich výrobkov.

zdravé zviera = zdravá potravina

- vyšetrenie krmiva, vody
- diferenciálny krvný obraz
- parazitologické vyšetrenie vrátane krvných parazitov
- detekcia infekčných ochorení - serologicky, príp. PCR
- genotypizácia – stanovenie vnímavosti oviec voči scrapie (klusavka)
- diagnostika metabolických porúch
- posúdenie mikrobiologickej kvality výrobkov
- senzorické hodnotenie výrobkov
- stanovenie trvanlivosti
- posúdenie označenia výrobkov
- stanovenie obsahu sušiny, tuku, solí, bielkovín a energetickej hodnoty výrobkov

Neváhajte nás kontaktovať na tel. čísle **043/5837 111** .

http://svpu.sk/vpu-dolny-kubin