



Plan
Strategiczny dla
Wspólnej
Polityki
Rolnej
na lata 2023-2027



Krajowa
Sieć
Obszarów
Wiejskich +



POMORSKI OŚRODEK
DORADZTWA ROLNICZEGO
W LUBANIU

Dofinansowane przez
Unię Europejską



„Od jajka do gęsi – innowacje w chowie i przetwórstwie drobiu wodnego”

Kościerzyna, 06.11.2025 r.

Operacja dofinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Schemat II Pomocy Technicznej WPR 2023-2027 – Wsparcie operacji realizowanych w ramach KSOW+. Operacja realizowana przez Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Właściwości mięsa drobiu wodnego

Wartość odżywcza, jakość i czynniki ją kształtujące

Na podstawie badań Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego
(IZ PIB)



ARKADIUSZ ONASCH

Do drobiu wodnego zaliczamy głównie:

Kaczki (np. pekin, barbarie)

Gęsi (np. białe kołudzkie, gęś garbonosa)



Wartość odżywcza – Białko

- Mięso drobiu wodnego jest doskonałym źródłem pełnowartościowego białka.
Zawartość białka w filecie z piersi: ok. 20-23%
- Zawartość białka w mięsie z ud: ok. 18-20%
- Komentarz: Białko to charakteryzuje się wysoką strawnością i korzystnym profilem aminokwasów egzogennych (lizyna, treonina, tryptofan), niezbędnych dla człowieka.

Wartość odżywcza – Tłuszcz

- Kluczowy punkt: Tłuszcz jest głównym czynnikiem różnicującym mięso wodne od kurcząt.
- Zawartość tłuszczu: wyższa niż u kurcząt (np. pierś gęsia: 3-6%, pierś kaczka: 2-4%, natomiast udka i tuszki mogą mieć nawet 10-30%).
- Pomimo wyższej zawartości, tłuszcz drobiu wodnego ma korzystny profil kwasów tłuszczowych.

Profil kwasów tłuszczowych

Nienasycone Kwasy Tłuszczowe (NNKT): Stanowią nawet 60-70% całkowitej puli kwasów tłuszczowych.

Stosunek PUFA do SFA: Korzystny, wyższy niż w wielu innych mięsach czerwonych.

Obecność LC-PUFA: Tłuszcz, zwłaszcza gęsi, jest bogaty w długołańcuchowe wielonienasycone kwasy tłuszczowe, w tym kwasy z rodziny omega-6.

Takie kwasy tłuszczowe są niezbędne w diecie i wpływają pozytywnie na profil lipidowy krwi.

Wartość odżywcza – Witaminy i składniki mineralne

- Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach: Bogate źródło witaminy A (retinolu) oraz witaminy E (naturalny przeciwutleniacz).
- Witaminy z grupy B: Duża zawartość tiaminy (B1), ryboflawiny (B2), niacyny (PP) i przede wszystkim witaminy B12, nieobecnej w produktach roślinnych.
- Składniki mineralne:
 - Żelazo (hemowe, dobrze przyswajalne)
 - Cynk
 - Selen
 - Fosfor
 - Potas

Jakość mięsa drobiu wodnego jest wypadkową wielu czynników

Główne grupy czynników:

- Genetyczne (gatunek, rasa, linia)
- Środowiskowe (żywienie, system chowu)
- Technologiczne (transport, ubój, procesowanie)

Czynnik genetyczny – Rasa i Linia

Przykład kaczek: Różnice kulinarne
między kaczką pekin a kaczką barbarie

Czynnik żywieniowy

Bezpośrednio wpływa na skład mięsa i tłuszczu.

- Wzbogacanie pasz:
- Dodatek lnianki: Wpływa na poprawę profilu kwasów omega-3 w mięsie.
- Dodatek ziół i przeciwutleniaczy (np. witamina E): Poprawia stabilność oksydacyjną i trwałość mięsa.
- Wpływ na smak i zapach: Pasze z domieszką ryb mogą negatywnie wpływać na sensorykę.

Czynnik środowiskowy – System chowu

- Chów intensywny: Szybszy przyrost masy, wyższa wydajność, bardziej jednolita tuszka.
- Chów ekstensywny/wolnowybiegowy (w tym tucz owsiany gęsi): Dłuższy czas chowu, możliwość ruchu – może wpływać na nieco większą zawartość tkanki łącznej, ale także na lepszy rozwój mięśni i często wyższą jakość sensoryczną.

Wpływ procesu technologicznego – Transport i Uboj

- Stres przedubojowy: Nieprawidłowy transport i obsługa ptaków prowadzą do stresu, co skutkuje:
- Obniżeniem pH mięsa (PSE – mięso blade, miękkie, wodniste)
- Utratą wody (gorsza soczystość, niższa masa)
- Prawidłowe praktyki: Odpowiedni głód przedubojowy, humanitarne oszałamianie i uboj są kluczowe dla uzyskania mięsa wysokiej jakości.

Wpływ procesu technologicznego – Transport i Ubój

- Stres przedubojowy: Nieprawidłowy transport i obsługa ptaków prowadzą do stresu, co skutkuje:
- Obniżeniem pH mięsa (PSE – mięso blade, miękkie, wodniste)
- Utratą wody (gorsza soczystość, niższa masa)
- Prawidłowe praktyki: Odpowiedni głód przedubojowy, humanitarne oszałamianie i ubój są kluczowe dla uzyskania mięsa wysokiej jakości.

Wpływ procesu technologicznego – Obróbka cieplna

- Zmiany w mięsie: Ogrzewanie nieodwracalnie zmienia strukturę białek i tłuszczu.
- Straty i zyski:
- Straty: Utrata wody, witamin rozpuszczalnych w wodzie.
- Zyski: Zwiększa się strawność białka, uwalniają się związki aromatyczne (walory sensoryczne).
- Profil kwasów tłuszczowych: Odporność na utlenianie tłuszczu gęsiego podczas pieczenia jest wyższa niż wielu innych tłuszczów zwierzęcych.

Zalety mięsa drobiu wodnego

- Wysoka wartość odżywcza: Bogactwo białka, żelaza, witamin z grupy B.
- Korzystny profil lipidowy: Przewaga kwasów nienasyconych nad nasyconymi.
- Walory sensoryczne: Unikalny smak i aromat, wysoka soczystość.
- Wysoka strawność: Po obróbce cieplnej.
- Dostępność i tradycja: Produkt lokalny, wpisany w polską tradycję kulinarną.

Dziękuję za uwagę!

Arkadiusz Onasch

