

CHIANINA

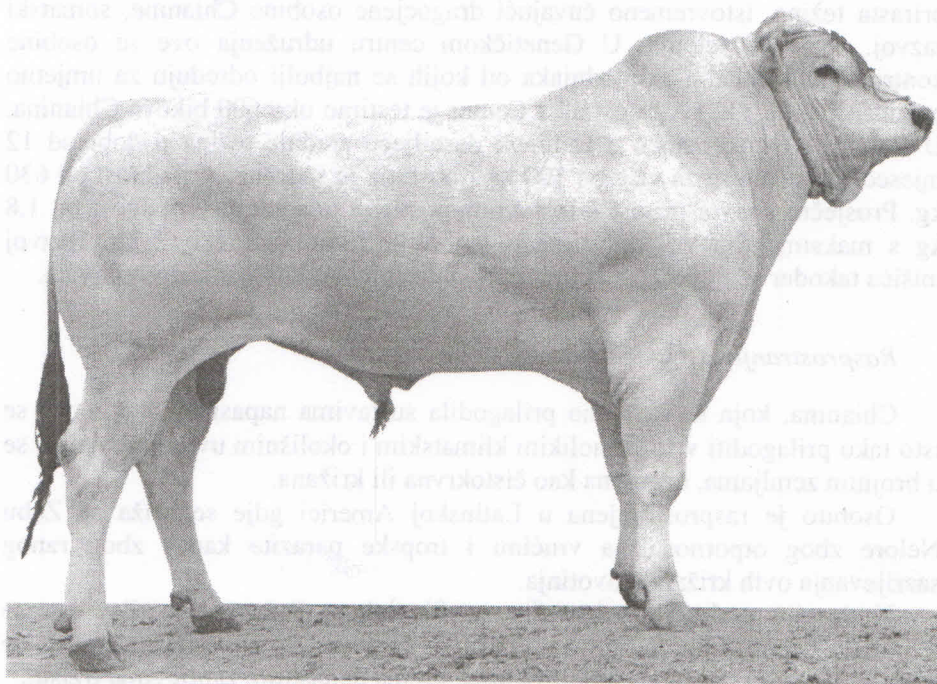
Podrijetlo i standardi

Odabrana pasmina za proizvodnju vrlo cijenjene govedine, Chianina, može se pohvaliti starim podrijetlom i općom popularnošću.

Tipična za srednju Italiju, gdje arheološki nalazi potvrđuju njezino postojanje u IV. stoljeću prije Krista, Chianina ima dugu, neobično zanimljivu povijest. Bila je posvećena bogovima za vrijeme Etrušćanske ere, predstavljala je kamen temeljac talijanske poljoprivrede kada je napoličarstvo bilo na vrhuncu, a sada je stočna pasmina specijalizirana za proizvodnju govedine.

Ova bijela pasmina s crnom pigmentacijom na koži i na prirodnim otvorima, glasovita je po svojoj golemoj veličini.

Visoka na grebenu s dugačkim i mišićavim trupom, fine strukture skeleta, ona istodobno izražava snagu i eleganciju kao i ljepotu i proizvodnost.



Značajke proizvodnje

Osnovno svojstvo Chianine je neobična lakoća telenja zahvaljujući somatskoj strukturi koju karakterizira značajan razvoj u duljinu.

Telad, dugačka, živahna i lagane strukture skeleta, rođena je bez ikakvih poteškoća te raste brzo zahvaljujući dobroj majčinskoj brizi. Chianina može postići veliku težinu (900 - 1000 kg krave i preko 1500 kg bikovi) i ima velik potencijal rasta a selekcionirana je na osobine u Genetičkom centru Anabie.

Junad koja se kolje u dobi od 16 - 17 mjeseci, težine oko 700 kg kod klanja, postiže prinos od 65%.

Chianinu se počelo izvoziti pedesetih godina i potvrdila je visoku proizvodnost u svakoj sredini.

Međutim, glasovitost Chianine uvijek se veže uz visoku kakvoću govedine koja je učinila "florentinski" odrezak pravim talijanskim proizvodom, glasovitim i cijenjenim po čitavom svijetu.

Genetički centar

Prvenstveni ciljevi selekcije pasmine su povećanje mišićne mase i dnevnog prirasta težine, istovremeno čuvajući dragocjene osobine Chianine, somatski razvoj, i lakoću telenja. U Genetičkom centru udruženja ove se osobine kontroliraju u mladim rasplodnjaka od kojih se najbolji određuju za umjetno osjemenjivanje. Od svoga osnutka Centar je testirao oko 600 bikova Chianina. U testovima performance u zadnjem desetljeću srednja težina u dobi od 12 mjeseci povećala se za više od 100 kg i postigla je sadašnju vrijednost od 630 kg. Prosječni dnevni prirast u testovima postigao je srednju vrijednost od 1,8 kg s maksimalnim vrijednostima u najboljih životinja preko 2 kg. Razvoj mišića također se povećao s izrazitim poboljšanjem u konformaciji polovica.

Rasprostranjenost u drugim zemljama

Chianina, koja se savršeno prilagodila sustavima napasivanja, a može se isto tako prilagoditi vrlo raznolikim klimatskim i okolišnim uvjetima, nalazi se u brojnim zemljama, uzgojena kao čistokrvna ili križana.

Osobito je rasprostranjena u Latinskoj Americi gdje se križa sa Zebu Nelore zbog otpornosti na vrućinu i tropske parazite kao i zbog ranog sazrijevanja ovih križanih životinja.

U drugim područjima kao što su Sjedinjene Države Amerike ova se talijanska pasmina upotrebljava za križanje s britanskim pasminama kako bi se smanjio postotak masnoće u polovicama, prema današnjim zahtjevima tržišta.

U mnogim zemljama uzgajivači su osnovali lokalna udruženja uzgajivača a 1995. postali su dio Talijanskog međunarodnog udruženja mesnog goveda, međunarodne organizacije odgovorne za promoviranje talijanskih pasmina po svijetu.

Kakvoća govedine

Današnji potrošač, bolje informiran i pažljiviji što se tiče zdravlja, pridaje veliku važnost značajkama hrane koju jede. S tim u vezi, Chianina - već dobro poznata zbog izvrsnog okusa - jedno je od najtraženijeg mesa. Kad ocjenjujemo korisnost mesnih proizvoda velika se važnost pridaje omjeru između zasićenih i nezasićenih masnih kiselina, jer je to važno za sprečavanje kardiovaskularnih bolesti. Aterogeni indeks, što ima na umu ove čimbenike, smatra se važnim pokazateljem kakvoće: što je niži indeks to su bolje hranidbene značajke mesa. Usporedba između aterogenih indeksa, navedenih na tablici, ističe činjenicu da junad Ghianina ima indekse slične peradi i ribi, hrani što se smatra veoma zdravom i lakoprobavljivom. Ukusnu, krutu govedinu Chianina s niskim sadržajem kolesterola jamči znak kakvoće "SR" a nedavno je dobila priznanje EEC-a, geografski zaštićenog proizvoda (IGP), "Vittelone Bianco dell'Appenino Centrale".

Aterogeni indeks (M)	
Grgeč (51-474 g)	0,39
Chianina stara 16 mjeseci (LT)	0,49
Deverika iz ribnjaka (175-576 g)	0,50
Piletina, koža i meso	0,50
Kuničevina (LT)	0,57
Svinjski but, nemastan	0,60
Meso goveda (ne talijanske pasmine)	0,70

