

PREDODŽBA POTROŠAČA O KAKVOĆI PILEĆEG MESA

CONSUMER'S PERCEPTION OF CHICKEN MEAT QUALITY

Zlata Gajčević, I. Kralik, Z. Tolušić, Gordana Kralik, Maja Tolušić

Stručni članak
Premljeno: 23. svibanj 2007.

SAŽETAK

Potrošnja svježeg mesa u nas u 2005. godini iznosi 52 kg po članu kućanstva od čega se najviše konzumira meso peradi (19,61 kg). Istraživanje predodžbe potrošača o kakvoći pilećeg mesa provedeno je na 500 ispitanika u pet Slavonskih županija. Potrošači radije kupuju i jedu piletinu domaćih proizvođača (96%) i pri kupovini im je važan brand proizvoda (63%). Na osnovi dobivenih odgovora 11% ispitanika u svom jelovniku svakodnevno ima pileće meso. Jedanput tjedno piletinu jede njih 74% dok se 15% ispitanika izjasnilo kako pileće meso jede jedanput mjesečno. S obzirom da postoji navika priređivanja piletine u kućanstvima, 7% ispitanika jede ovo meso kuhano, 15% prženo, 16% pohano i čak 68% ispitanika jede meso peradi na sva tri načina pripreme. Većina anketiranih, oko 42% pilećim mesom najčešće se snabdijeva iz vlastite proizvodnje, kupnjom u trgovačkim centrima njih 38%, u mesnicama 12% a svega 8% ispitanika piletinu kupuje na tržnici. Kupcima pilećeg mesa pri njegovoj kupovini glavni kriterij su kakvoća (65%) a zatim cijena (35%). S obzirom na kakvoću i cijenu najčešće se odlučuju za kupovinu svježeg mesa (78%) i to punovrijednih dijelova (89%). Iz rezultata provedene ankete 52% ispitanika smatra da je najvažniji pokazatelj kakvoće pilećeg mesa zdravstvena ispravnost dok 20% smatra da je to prehrambena kakvoća. Rok uporabe i mogućnost čuvanja proizvoda kao najvažniji pokazatelj kakvoće pilećeg mesa smatra 14% ispitanika, isto kao i nutritivnu vrijednost (14%). Potrošači pilećeg mesa svjesni su njegovih prednosti pred ostalim vrstama mesa. Pileće meso sadrži visoki postotak bjelančevina a mali udio masti i kolesterola. Važno je naglasiti kako masti u pilećem mesu sadrže više nezasićenih u odnosu na zasićene masne kiseline. S ovim podatkom upoznato je čak 76% ispitanika. Prema svom nutritivnom sastavu meso pilića svrstava se u dijetetske proizvode.

Ključne riječi: potrošači, pileće meso, kakvoća

Zlata Gajčević, dipl. inž., Igor Kralik, dipl. oec., prof. dr. sc. Zdravko Tolušić, prof. dr. sc. dr. h. c. Gordana Kralik – Poljoprivredni fakultet u Osijeku, Sveučilište Josipa Jurja u Osijeku, Trg sv. Trojstva 3, 31000 Osijek; e-mail: gkralik@pfos.hr; Maja Tolušić, student Medicinskog fakulteta u Osijeku, J. Huttlera 4, 31000 Osijek.

UVOD

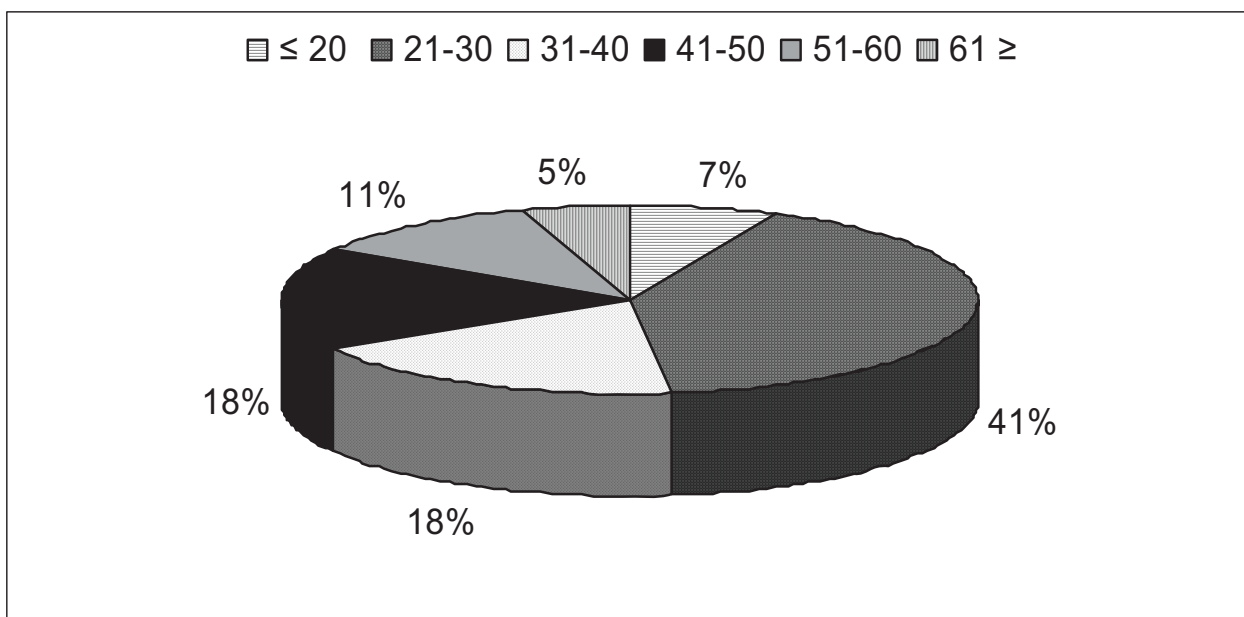
Potrošnju mesa peradi u mnogim zemljama i u nas prati trend povećanja, posebno otkada medicinski stručnjaci za prehranu preporučuju manje mesa krupne stoke. Godišnja potrošnja svježeg mesa u nas po članu kućanstva u 2005. godini iznosila je 52,00 kg. Najviše se troši meso peradi (19,61 kg), zatim slijedi svinjetina (18,09 kg), govedina (9,41 kg) a znatno manje meso ostalih vrsta životinja. Ovakav trend potrošnje svježeg mesa može se protumačiti činjenicom da je meso tovnih pilića zadovoljavajuće nutritivne kakvoće, prihvatljivo po cijeni i odgovara po organoleptičkim svojstvima zahtjevima potrošača. Danas je proizvodnja peradi organizirana na velikim farmama gdje se koriste suvremeni tehnološki postupci, dok se na malim poljoprivrednim gospodarstvima primjenjuje konvencionalni uzgoj. Od 1998 do 2004 godine broj peradi u Hrvatskoj stalno se povećavao, te je 2004. iznosio 11.185 milijuna kljunova (Statistički ljetopis Hrvatske 2006). Posljednje dvije godine (2005 do 2006) broj žive peradi smanjio se za 4,97% odnosno 10,19% u odnosu na 2004. godinu, a razlog je eutanazija velikog broja peradi uzrokovana pojavom virusa H5N1. Veliki napredak u selekciji, hranidbi i zdravstvenoj zaštiti utjecao je na brzi razvoj peradarske proizvodnje. Trajanje tova pilića je skraćeno te se za svega 35 do 42 dana tova proizvede brojler od cca 1,9 kg do 2,4 kg. Meso tovnih pilića zbog visoke nutritivne vrijednosti, prije svega visokog sadržaja bjelančevina, a niskog sadržaja masti, ubraja se u dijetetske proizvode (Kralik i sur., 2001). Ukusnost mesa glavni je kriterij za ocjenu tržišne kakvoće pilećeg mesa i u pozitivnom je odnosu sa sadržajem masti. Mogućnost modificiranja sastava masnih kiselina u mišićnom tkivu peradi preko hrane, a s ciljem proizvodnje tzv. "omega pilića", izuzetno zanimljivog proizvoda sa zdravstvenog stajališta za veliki postotak stanovništva, postala je predmetom mnogih istraživanja (Škrtić 1999., Kralik i sur., 1994). U humanoj medicini istraživanja su pokazala da, osim količine unesenih masti, vrlo je bitan i njihov sastav. Osobito zanimljive u prehrani ljudi su poli nezasićene masne kiseline (PUFA) i to omega-3 i

omega-6. Masne kiseline omega-3 imaju važnu ulogu u očuvanju zdravlja ljudi izloženih svakodnevnom stresu i nepravilnoj prehrani (Barlow i Pike, 1991). Kralik i sur. (2001) u istraživanju kakvoće pilećeg mesa u prehrani ljudi, navode povoljniji odnos masnih kiselina omega-3 : omega-6 u bijelom (3,11) nego u tamnom pilećem mesu (4,46). Za ugradnju omega masnih kiselina u mišićno tkivo potrebno je pilićima u hrani dodavati ulja bogata masnim kiselinama PUFA. Ovu činjenicu znanstveno su dokazali mnogi autori (Hrdinka i sur. 1997., Kralik i sur. 1997., 2001., 2005., Ivanković i sur. 2004., Lesiow, 2006) koji su u svojim istraživanjima potvrdili pozitivnu korelaciju između sadržaja masnih kiselina PUFA omega-3 u stočnoj hrani i u mesu peradi.

Cilj ovog istraživanja bio je spoznati kakva je predodžba potrošača o kakvoći pilećeg mesa, s obzirom da mu je potrošnja u odnosu na druge vrste mesa u nas najveća.

MATERIJAL I METODE

Za analizu proizvodnje i potrošnje mesa peradi upotrijebljeni su službeni statistički podaci. Za potrebe istraživanja predodžbe potrošača o kakvoći pilećeg mesa provedena je anketa među stanovništvom pet slavonskih županija (Vukovarsko-srijemska, Osječko-baranjska, Brodsko-posavska, Požeško-slavonska i Virovitičko-podravska). Ispitanici su prošli pripremnu fazu u kojoj su upoznati s načinom provođenja ankete i bilježenjem odgovora i mišljenja. Ukupno je anketirano 100 ispitanika po svakoj županiji, a anketa je provedena ispunjavanjem anketnih upitnika. Anketni upitnik sastojao se od 10 pitanja koja su se odnosila na kupovinu i potrošnju pilećeg mesa, nutritivnu vrijednost i prehrambenu kakvoću. Od ukupnog broja ispitanika 55% su činile žene i 47% muškarci, a više od dvije trećine pripadalo je starosnoj dobi od 20 do 50 godina, tzv. najaktivnije stanovništvo (Grafikon 1). Rezultati dobiveni anketiranjem obrađeni su u statističkom paketu MS Office – Excel 2003.



Grafikon 1. Dob ispitanika
Geaf 1. Age structure of examinees

REZULTATI I RASPRAVA

Perad se u svijetu i u nas uzgaja radi mesa koje je lako probavljivo. Iz tablice 1 na kojoj je prikazan kemijski sastav različitih vrsta mesa uočljiv je visok sadržaj bjelančevina a nizak sadržaj masti u pilećem mesu u odnosu na meso drugih vrsta životinja, što ga svrstava u dijetetske proizvode. Prema statističkim podacima iz 2005. godine o potrošnji mesa, uočljivo je davanje prednosti potrošača u nas mesu

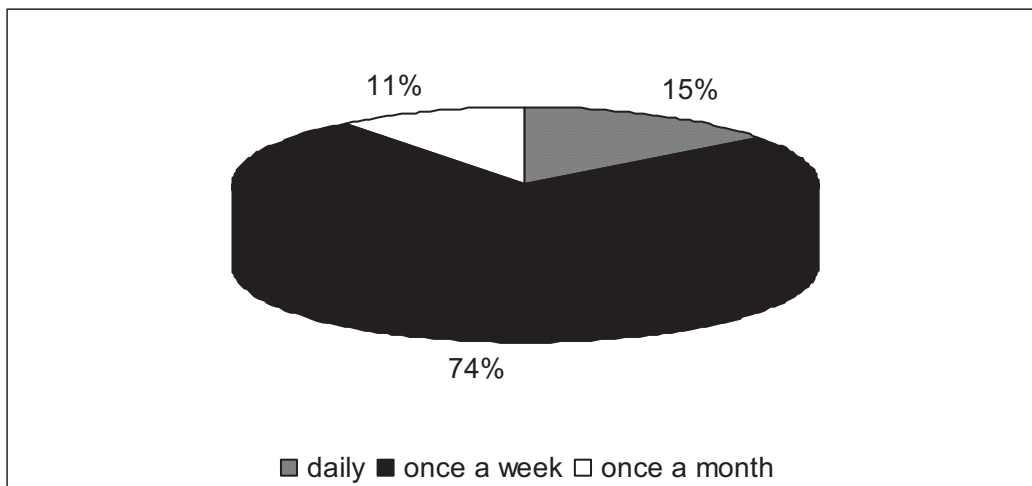
peradi. Potrošači vole meso koje je ukusno, a ima pozitivno djelovanje na zdravlje.

Razlozi takvog razmišljanja su stalno obrazovanje potrošača putem različitih medija o rizicima nepravilne prehrane. Stoga nisu iznenađujući rezultati ankete koji su prikazani na grafikonu 2, a pokazuju kako značajan broj ispitanika, njih 15%, svakodnevno jede piletinu. Jednom tjedno na jelovniku pileće meso ima njih 74% dok se 11% ispitanika izjasnilo kako piletinu jede jedanput mjesečno.

Tablica 1. Kemijski sastav i energetska vrijednost različitih vrsta mesa (Senčić i Kralik, 1993)

Table 1. Chemical composition and energetic value of different meat types (Senčić and Kralik, 1993)

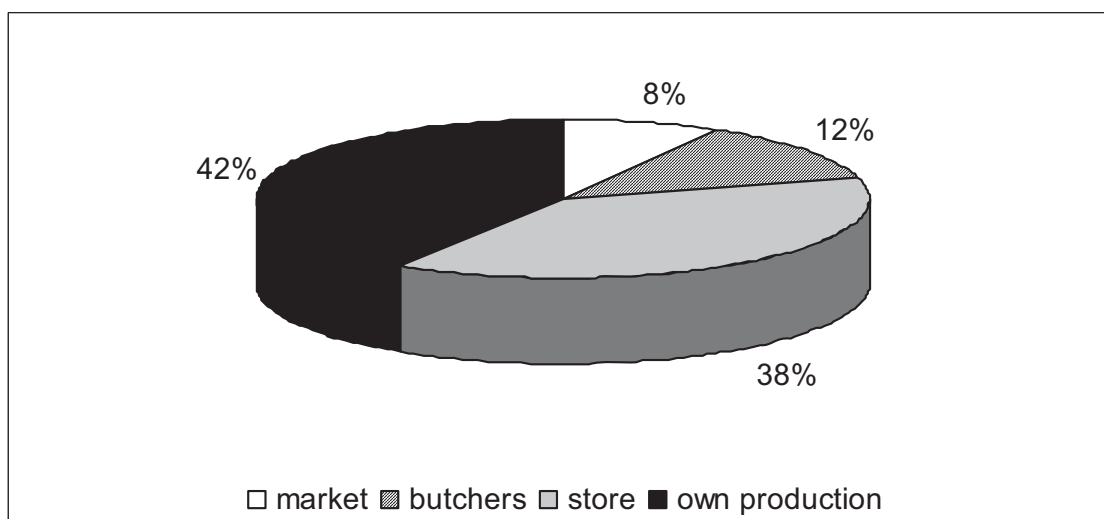
| Vrsta mesa Types of meat | Hranjive tvari / 100 g mišićnog tkiva - Nutrients / 100 g of muscle tissue | | | | Energija (KJ/100 g) Energy (KJ/100 g) |
|-----------------------------|--|----------------------------------|-----------------------|----------------------|--|
| | Voda (%) Water (%) | Bjelančevine (g) Proteins (g) | Masti (g) Fats (g) | Pepeo (g) Ash (g) | |
| Pileće - Chicken | 67,5 - 72,1 | 19,8 - 22,8 | 4,0 - 11,5 | 1,1 - 1,2 | 548 - 786 |
| Svinjsko - Pork | 49,0 - 71,0 | 16,0 - 21,0 | 7,0 - 34,0 | 0,8 - 1,1 | 631 - 1597 |
| Goveđe - Beef | 55,0 - 74,0 | 19,0 - 21,0 | 4,0 - 25,0 | 0,9 - 1,1 | 514 - 1296 |
| Ovčje - Mutton | 54,0 - 66,0 | 15,2 - 16,5 | 15,5 - 30,0 | 0,8 - 1,0 | 899 - 1404 |



Grafikon 2. Učestalost konzumiranja pilećeg mesa
Figure 2. Consumption frequency of chicken meat

S obzirom na cijenu mesa peradi u odnosu na druge vrste mesa moglo bi se pretpostaviti da je razlog velike potrošnje pilećeg mesa upravo povoljna cijena. U našem istraživanju pri kupovini pilećeg mesa potrošačima je najvažnija kakvoća (65%), zatim cijena (35%) dok im omot (0%) ne predstavlja kriterij za kupovinu. U tom smjeru značajno je spomenuti istraživanje Tolušića i sur. (2005) koji su došli do podataka da, osim izuzetne nutritivne

vrijednosti, potrošači u čak 30% slučajeva odabiru meso peradi radi povoljne cijene. Njihovi rezultati slični su našim rezultatima. Zbog tradicije peradarske proizvodnje u našim krajevima, 42% ispitanika snabdijeva se mesom pilića iz vlastite proizvodnje, kupnjom u trgovačkim centrima njih 38%, u mesnicama 12% a svega 8% ispitanika piletinu kupuje na tržnici (grafikon 3).

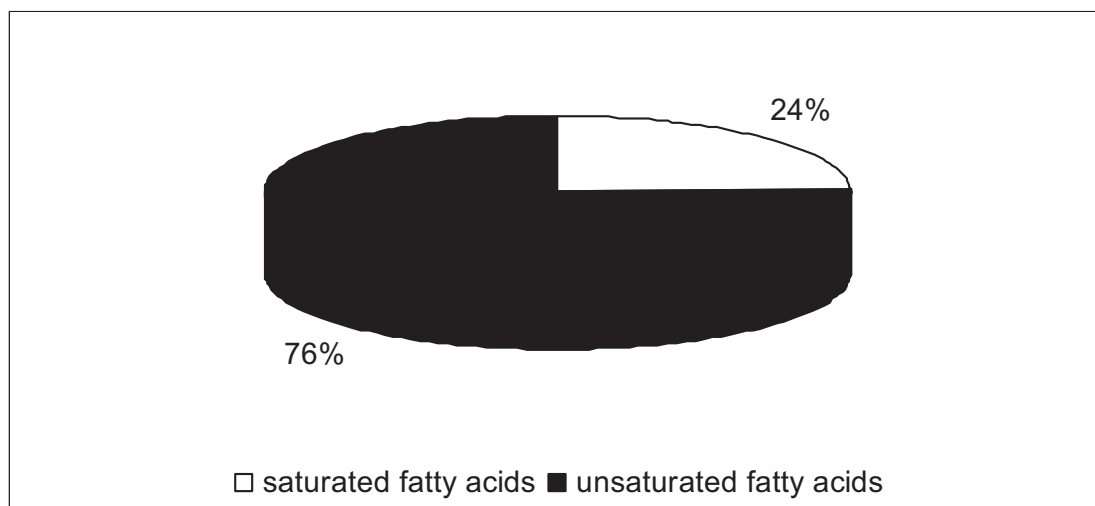


Grafikon 3. Mjesta kupovine pilećeg mesa
Figure 3. Places where to buy chicken meat

Prilikom kupovine piletine 78% ispitanika kupuje svježe a 22% zamrznuto pileće meso. Prema Pravilniku o kakvoći mesa peradi (Sl. list 51/88), pileće meso prodaje se u trupovima, polovicama, četvrtinama ili kao konfekcionirano meso sa ili bez kože. U provedenoj anketi, 89% ispitanika pri kupovini se odlučuje za konfekcionirane punovrijedne dijelove (prsna ili bataka za zabatkom), a 11% ispitanika kupuje većinom manje vrijedne dijelove pilećeg mesa (leđa, krila, vrat i iznutrice). Većina ispitanika (96%) izjasnila se kako je važan podatak pri kupovini mesa da je proizvod podrijetlom od domaćih proizvođača. Mali broj ispitanika (4%) smatra da je piletina stranih proizvođača kvalitetnija te se uvijek pri kupovini odlučuju za uvozno pileće meso. Na anketno pitanje da li je poznati brand proizvoda sigurnost dobre kakvoće, 37% ispitanika navelo je kako brand proizvoda nije odlučujući čimbenik da je proizvod kvalitetan, dok je za 63% ispitanika ovaj podatak u velikoj korelaciji s kakvoćom proizvoda. Teško je promijeniti uvriježeno neispravno mišljenje među stanovništvom kako su životinjske masti zapravo "kalorijske bombe" te su opasne za ljudsko zdravlje. Prema rezultatima na anketno pitanje o mišljenju ispitanika kojim je masnim kiselinama bogato pileće meso s obzirom da se svrstava u dijetetske proizvode, 76% odgovorilo je nezasićenim masnim kiselinama, što se može protumačiti sve boljom informiranosti potrošača o kakvoći hrane koju troše (grafikon 4). Iz ankete je vidljivo da potrošači

obraćaju pozornost na činjenicu kako i zašto jedu pileće meso. Razlozi takve osviještenosti mogu biti zbog sve učestalije pojave kroničnih bolesti (arteroskleroze, dijabetesa, pretilosti, kardiovaskularnih bolesti i dr.) radi nepravilne prehrane. Budući da je zdravlje najveća vrijednost, odabir kvalitetne hrane i način njegove pripreme su od ključnog značenja za njegovo održavanje. U pogledu načina pripreme pilećeg mesa u našem istraživanju pokazatelji su sljedeći: 7% ispitanika najčešće konzumira ga kuhano, 15% prženo, 16% pohano i čak 68% ispitanika jede meso peradi na sva tri načina pripreme.

Pojam kakvoće mesa vezan je uz njegov izgled, trgovačku marku i deklaraciju. Neposredno prilikom kupovine mesa ispitanici ocjenjuju kakvoću proizvoda. Tako od ukupnog broja ispitanika 52% smatra da je kvalitetan proizvod zapravo zdravstveno i higijenski ispravan proizvod, a 20% ispitanika smatra da je to proizvod koji ima izuzetnu boju i izgled. Rok uporabe i mogućnost čuvanja proizvoda kao najvažniji pokazatelj kakvoće pilećeg mesa smatra 14% ispitanika, isto kao i nutritivnu vrijednost (14%). Prema Kauffmanu i sur. (1992) kvalitetno meso je zbroj organoleptičkih, nutritivnih, higijenskih i tehnoloških svojstava. Odgovori ispitanika pokazuju dobru informiranost o kakvoći mesa jer obuhvaćaju sve segmente potrebne za opis kakvoće mesa prema navedenim autorima.



Grafikon 4. Upoznatost potrošača o sastavu masnih kiselina u pilećem mesu

Figure 4. Consumer awareness of fatty acids structure in chicken meat

ZAKLJUČAK

Prema rezultatima našeg istraživanja može se protumačiti da je stanovništvo u nas pri kupovini mesa dosta zahtjevno ali i podučeno o kakvoći pilećeg mesa. Osim tradicije uzgoja peradi, brze reprodukcije, povoljne cijene i kakvoće mesa peradi, za određeni dio stanovništva važna je činjenica da je pileće meso dijetetski proizvod. U području istočne Hrvatske postoji tradicija proizvodnje ali i potrošnje pilećeg mesa. Potrošači koriste gurmanske preporuke te se piletina u većini kućanstava priprema svakodnevno na više načina. Iz provedene ankete može se pretpostaviti kako će i ubuduće piletina imati važno mjesto na slavonskim jelovnicima.

LITERATURA

1. Barlow, S., Pike, H. I. (1991): Humans and animals benefit from omega-3 polyunsaturated fatty acids. *Feedstuffs* 63: 18-26.
2. Hrdinka, C., Zollitsch, W., Knaus, W., Lettner, F. (1997): Effects of dietary fatty acid pattern on melting point and composition of adipose tissue and intramuscular fat of broiler carcasses. *Poultry Sci.*, 75: 208-215.
3. Ivanković, S., Kralik, G., Petričević, A., Škrčić, Z. (2004): Utjecaj obogaćivanja obroka pilića s n-3 PUFA na svojstva kakvoće mesa. *Poljoprivreda*, 10 (1): 55-61.
4. Kauffman, R. G., Cassens, R. G., Scherer, A., Meeker, D. L. (1992): Variations in pork quality: History-Definition-Extent-Resolution, pp 1-8. National Pork Producers Council, Des Moines, IA.
5. Kralik, G., Mandić, M., Karuza, Lj., Kušec, G. (1994): Sastav mišićnog i abdominalnog masnog tkiva s obzirom na spol brojlera. *Znanost i praksa u poljoprivredi i prehrambenoj tehnologiji*. 24 (1): 88-93.
6. Kralik, G., Božičković, P., Galonja, M., Škrčić, Z., Canecki, K. (1997): Mogućnost povećanja sadržaja višestruko nezasićenih masnih kiselina u pilećem mesu putem hranidbe. *Krmiva*, 39 (5): 223-231.
7. Kralik, G., Škrčić, Z., Galonja, M., Ivanković, S. (2001): Meso pilića u prehrani ljudi za zdravlje. *Poljoprivreda*, 7 (1): 32-36.
8. Kralik, G., Ivanković, S., Škrčić, Z. (2005): Sastav masnih kiselina mesa peradi u zatvorenom i slobodnom uzgoju. *Poljoprivreda*, 11 (1): 38-42.
9. Lesiow, T. (2006): Chemical composition of poultry meat. *Handbook of Food Science, Technology and Engineering*, Vol. I., Ch. 32, p.1-21.
10. Senčić, Đ., Kralik, G. (1993): Hranjiva vrijednost i problemi kakvoće pilećeg mesa. *Stočarstvo* 47:173-179.
11. Škrčić, Z. (1999): Utjecaj izvora masti na rast pilića, odlaganje i sastav masnog tkiva. Magistarski rad, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku.
12. Tolušić, Z., Škrčić, Z., Gajčević, Z., Kralik, I. (2005): Market of poultry meat and consumers' preferences in Osijek-Baranja County. *Italian J. of Animal Sci.*, 4 (3): 154-156.
13. Statistički ljetopis Hrvatske, 1996-2006.

SUMMARY

The consumption of fresh meat in Croatia in 2005 amounted to 52 kg per a household member. Out of that amount, the most frequently consumed was chicken meat (19.61 kg). The survey into consumers' perception of the chicken meat quality was carried out on 500 examinees in five counties of the Slavonia region. Consumers mostly opt for buying and consuming chicken meat produced by domestic producers (96%), and pay attention to the product brand (63%). Obtained answers show that 11% of examinees consume chicken meat on a daily basis, 74% of them once a week, while 15% said that chicken meat was a part of their menu once a month. As there is a certain habit of consuming chicken meat in Croatian households, 7% of examinees consume it boiled, 15% prefer it deep-fried, 16% like it fried in breadcrumbs, and even 68% of them like it prepared in all three ways. The majority of examinees, around 42%, produce chicken meat in their households, 38% of them buy the meat in shopping centers, 12% at the butcher's and only 8% buy it on a city market. When buying chicken meat, examinees pay special attention to the quality (65%) and then to the price (35%). Referring to the quality and price, they usually opt for buying fresh meat (78%), i.e. the most valuable chicken parts (89%). The results of the survey show that 52% of examinees believe that sanitary control of meat is the most important indicator of the chicken meat quality, and 20% of them believe that is the nutritive quality. Furthermore, 14% of examinees think that the most important indicator of the chicken meat quality are the expiry date and keeping possibilities, as well as its nutritive values (14%). All consumers are aware of chicken meat advantages over other meat types. Chicken meat contains high percentage of protein, and is poor in fat and cholesterol. It is important to point out that chicken meat fat contains more unsaturated than saturated fatty acids. As many as 76% of examinees are aware of that fact. According to its nutritive composition, chicken meat is considered to be a dietary product.

Keywords: consumers, chicken meat, quality