

PREFERENCES OF GAME MEAT CONSUMERS IN EASTERN CROATIA

PREFERENCIJE POTROŠAČA MESA DIVLJAČI U ISTOČNOJ HRVATSKOJ

FLORIJANCIC, Tihomir; BOSKOVIC, Ivica; JELKIC, Dinko; OZIMEC, Sinisa;
DECAK KOVAC, Andreja & OPACAK, Andelko

Abstract: Game meat has certain nutritive advantages over domesticated meats. Due to fact that consumption of game meat is relatively low in Croatia, a survey by filling in a questionnaire was carried out. Consumer's preferences were analyzed, with emphasis on negative trends and possibilities for increasing game meat consumption. Main reasons for the low game meat consumption are supply shortage in the local market and high price. The region of Eastern Croatia, with its long hunting tradition and tradition of meat processing, needs to be promoted as an area of diverse and conserved natural environment and traditional values.

Key words: game meat, preferences, market, hunting, eastern Croatia

Sažetak: Meso divljači ili divljačina ima određene nutricionističke prednosti pred mesom domaćih životinja. Budući da je njegova potrošnja u Hrvatskoj relativno niska, proveli smo istraživanje u obliku ankete, pri čemu smo analizirali preferencije potrošača, s naglaskom na negativne trendove pri potrošnji mesa divljači te istražili mogućnosti za njeno povećanje. Kao glavni razlozi slabe potrošnje navode se nedostatak ponude u lokalnim mesnicama te visoka cijena. Budući da istočna Hrvatska ima dugu lovnu tradiciju te tradiciju u pripremi kulinarskih specijaliteta, potrebno ju je promovirati kao prostor raznolikog i očuvanog prirodnog okruženja te tradicijskih vrijednosti, u čiju tržišnu nišu pripada i meso divljači.

Ključne riječi: meso divljači, preferencije, tržište, lovstvo, istočna Hrvatska



Authors' data: Tihomir **Florijancic**, prof.dr.sc., Poljoprivredni fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayera u Osijeku, Osijek, flory@pfos.hr; Ivica **Bošković**, mr.sc., bivica@pfos.hr; Dinko **Jelkic**, dipl.ing.agr., djelkic@pfos.hr; Siniša **Ozimec**, doc.dr.sc., sozimec@pfos.hr; Andreja **Decak Kovac**, bacc.ing.agr. readecak@yahoo.com; Andelko **Opacak**, prof.dr.sc., andelko@pfos.hr

1. Uvod

Meso divljači ili divljačina bilo je jedan od glavnih izvora hrane za ljudsku populaciju u prapovijesti, ali sada ima relativno skromnu ulogu u ukupnoj potrošnji hrane odnosno mesa u većem dijelu svijeta [1]. Divljačina se smatra vrlo vrijednim izvorom hrane [2], jer zbog svog kemijskog sastava ima određene nutricionističke prednosti pred mesom domaćih životinja te ga potrošači doživljavaju kao kulinarski specijalitet [3]. Prednosti se odnose na veću zastupljenost bjelančevina i manju zastupljenost masti, koje su povoljnijeg masnokiselinskog sastava [4]. Bez obzira na navedene činjenice [5] istražujući tržište mesa divljači u istočnoj Hrvatskoj, ukazuju da je potrošnja mesa divljači u Hrvatskoj relativno niska. To potvrđuju i službeni statistički podaci [6], prema kojima je ukupna utrošena količina mesa i prerađevina u Hrvatskoj 2008. godine iznosila 61,71 kg po članu domaćinstva. Najviše se konzumiralo meso peradi (16,96 kg), zatim svinjetina (15,51 kg), govedina (9,05 kg), dok se meso divljači nalazi pri dnu ljestvice i njegova je potrošnja iznosila svega 0,50 kg. Cilj rada je anketiranjem potrošača na prostoru istočne (panonske) Hrvatske analizirati trenutno stanje tržišta mesa divljači, utvrditi preferencije potrošača s naglaskom na istraživanje negativnih stavova pri potrošnji divljačine, utvrditi upoznatost potrošača s mogućnostima kontaminacije mesa odnosno mjerama kontrole njegove zdravstvene ispravnosti te konačno istražiti mogućnosti za povećanje njegove potrošnje.

2. Metode istraživanja

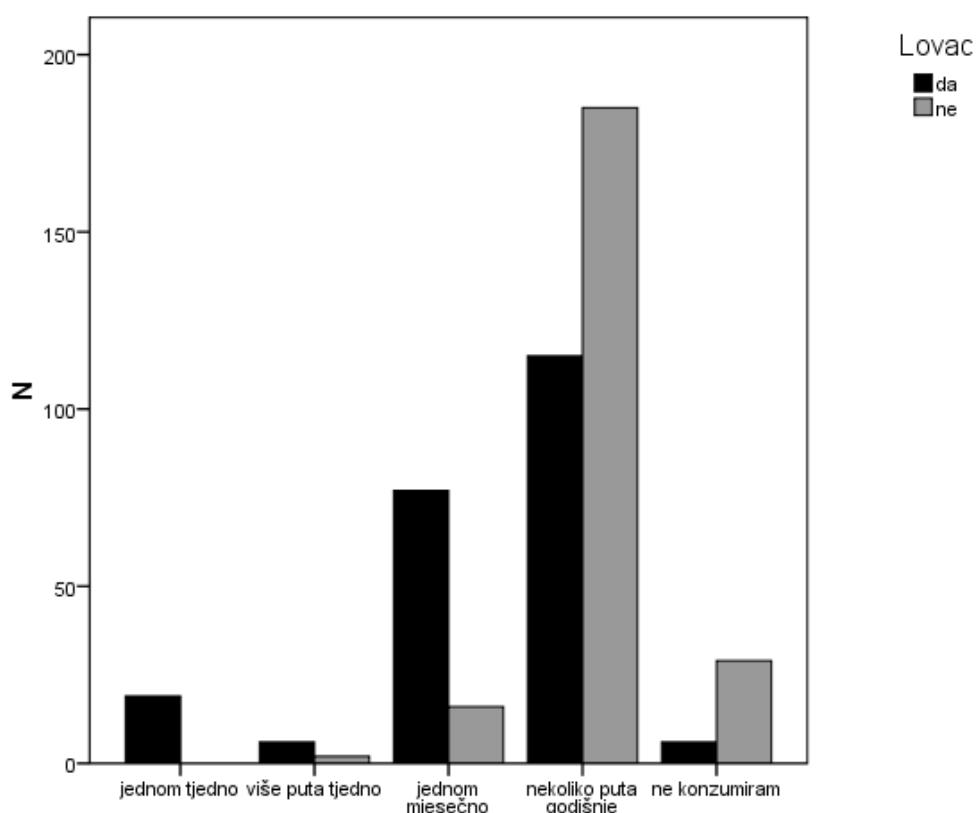
Istraživanje je provedeno tijekom 2009. Godine na području dvije najistočnije hrvatske županije: Osječko-baranjskoj i Vukovarsko-srijemskoj. Instrument istraživanja bio je anketni upitnik, koji se sastojao od ukupno 20 pitanja. Pitanja su bila zatvorenog tipa s ponuđenim odgovorima. Pet pitanja su nudila opciju višestrukog odgovora, a četiri pitanja su bila zavisna. Ukupno je anketirano 456 osoba. Statistička analiza obavljena je korištenjem softverskog paketa SPSS 16 za Windows [7]. Za obradu podataka korišteno je Cross tabeliranje za deskriptivnu statistiku, a signifikantnost je procijenjena pomoću Pearson Chi-square testa.

3. Rezultati i rasprava

U Tablici 1. prikazana je struktura anketiranog uzorka. Analizom odgovora na anketna pitanja utvrdili smo da su od ukupno 456 anketiranih njih 223 lovci (48,9%), od kojih je većina muškog spola 188 (84,3%). Većina anketiranih ispitanika konzumirala je meso divljači (437 ili 95,8%). Na temelju odgovora na pitanje koliko često konzumiraju meso divljači, razvidna je statistička razlika ($\chi^2 = 92,316$, $df = 4$, $p < 0,001$) između lovačke i nelovačke populacije (Slika 1). Većina ljudi koji nisu lovci konzumiraju meso tek nekoliko puta godišnje i to u pravilu ne u vlastitom domaćinstvu, nego na proslavama i sl.

| Lovac | Spol | Županija | | |
|------------------|---------------|---------------------|------------------------|--------|
| | | Osječko - baranjska | Vukovarsko - srijemska | Ukupno |
| Da | Muški | 81 | 107 | 188 |
| | Ženski | 17 | 18 | 35 |
| | <i>Ukupno</i> | 98 | 125 | 223 |
| Ne | Muški | 84 | 66 | 150 |
| | Ženski | 47 | 36 | 83 |
| | <i>Ukupno</i> | 131 | 102 | 233 |
| <i>Sveukupno</i> | | 229 | 227 | 456 |

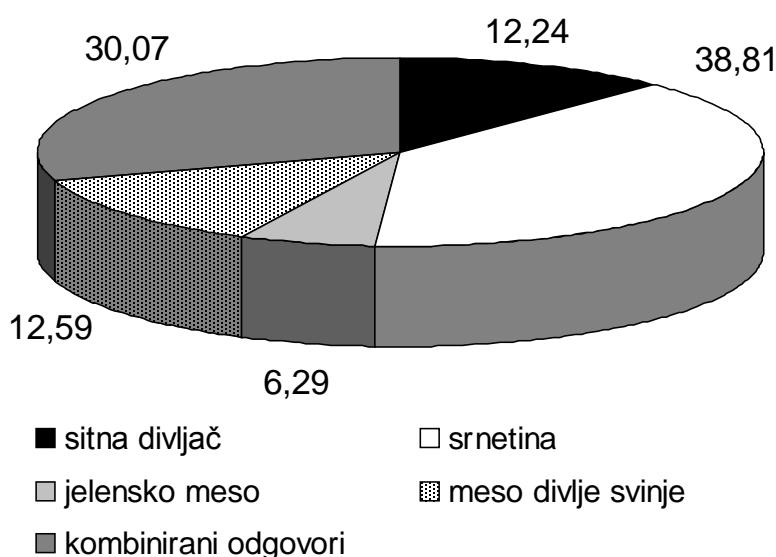
Tablica 1. Struktura anketiranog uzorka



Slika 1. Učestalost konzumacije mesa divljači

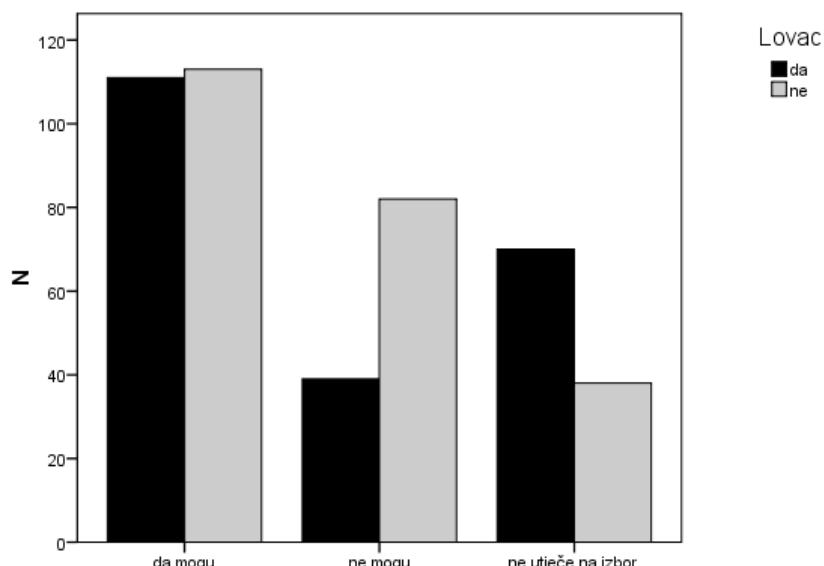
Većina ispitanika (82,41%) smatra kako je meso divljači teško dostupno široj populaciji, a za tešku dostupnost ne smatraju slabu potražnju (7,3%), već kao dva glavna uzroka navode nedostatak ponude u lokalnim mesnicama (42,4 %), ali i visoku cijenu mesa divljači (40,64 %). Ispitanici bi češće konzumirali meso divljači kada bi bilo dostupnije, no ovaj podatak nije statistički značajan ($\chi^2 = 3,655$, $df = 3$, $p < 0,301$), što znači kako dostupnost mesa neće utjecati na češću konzumaciju. Ovo se može objasniti nedostatkom navike konzumacije mesa divljači u širokoj populaciji, ali i visokom cijenom. Činjenica jest da se meso divljači ne može naći u lokalnim „malim“ prodavaonicama, što se može opravdati malom potražnjom. S druge strane

ono se nudi u širokoj paleti proizvoda u velikim robnim središtima po relativno viskom cijenama, a čije je podrijetlo prvenstveno iz uvoza. Iz ovih razloga učestalost konzumacije svodi se većinom na nekoliko puta godišnje, pri čemu dominiraju lovci koji meso divljači ne kupuju, dok „nelovačka“ populacija isto u pravilu dobiva kao poklon od lovaca. S obzirom na kvalitetu mesa divljači 58,3% ispitanika (67,4% - lovci; 49,6% - nelovci) svjesno je da je ono nutritivno vrjednije, iako učestalost konzumacije mesa nije statistički utemeljena tom spoznajom, čemu je prvenstveni razlog visoka cijena koja ima značajnu ulogu u tržišnoj politici. Što se tiče vrste divljači, od ukupno 286 ispitanika koji su odgovorili da bi češće konzumirali meso divljači kada bi bilo češće dostupno, većina je odgovorila kako bi željeli konzumirati srnetinu (38,81%) (Slika 3.), koja i jest jedna od najpogodnijih za pripremu različitih kulinarskih specijaliteta.



Slika 3. Preferencije potrošača s obzirom na vrstu mesa divljači

Na kvalitetu proizvoda od mesa divljači utječe proces obrade odnosno prerade mesa, gdje tradicijski način ima marketinšku prednost, po čemu su prepoznatljiva upravo obiteljska poljoprivredna gospodarstva istočne Hrvatske. Naime, prilikom pripreme trajnih suhomesnatih proizvoda (kulen, kobasice i sl.), radi poboljšanja kulinarskih svojstava, u svinjsko meso često se dodaje i meso divljači (najčešće divlje svinje, rjeđe jelena). Ovakvi proizvodi uglavnom se i konzumiraju u domaćinstvima, dok se na tržištu mogu naći navedeni proizvodi pojedinih mesnih industrija (npr. kulen i kobasica od divljači), ali u zanemarivim količinama. Ove prednosti istočna Hrvatska treba u budućnosti znatno više koristiti kao svoj prepoznatljivi marketinški brand [5]. Budući da je široj hrvatskoj javnosti poznato da je u mesu pojedinih vrsta divljači zabilježena značajno veća koncentracija pojedinih kontaminanata [8], u anketi je postavljeno pitanje hoće li to utjecati na njihovu konzumaciju mesa divljači. Iz rezultata anketa vidljivo je kako su ispitanici (49,4%) svjesni navedene činjenice, ali kod 23,8% ispitanika to ipak neće utjecati na njihovu odluku o konzumaciji takvog mesa. Zabrinjavajuća činjenica je da 26,7% ispitanika smatra kako meso divljači uopće ne može biti kontaminirano tj. smatra da je meso divljači besprijekorno higijenski i zdravstveno ispravno.



Slika 2. Može li meso divljači biti kontaminirano i utječe li to na konzumaciju?

4. Zaključak

Prirodna bogatstva flore i faune, te njihova očuvanost, kao i tradicija koja se gaji u Hrvatskoj pri obradi mesa, kako domaćih, tako i divljih životinja, prednosti su koje treba isticati pri jačanju marketinške aktivnosti te prezentaciji prepoznatljivih autohtonih mesnih proizvoda, gdje svoju zapaženu ulogu treba imati i meso divljači.

5. Literatura

- [1] Krostitz, W. (1996). The market for game meat. *Fleischwirtschaft*, Vol. 76 No. 10, 1029-1036, ISSN 0015-363X
- [2] Bandick, N. & C. Ring (1996). *Game as food*. Fleischwirtschaft, 76(9):888 ff.
- [3] Souci, S.W.; Fachmann, W. & Kraut, H. (1979). Die Zusammensetzung der Lebensmittel. Nährwert-Tabellen. *Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft MBH*, Stuttgart.
- [4] Kulier, I. (1996). *Tablice kemijskog sastava namirnica*. Hrvatski farmer, Zagreb.
- [5] Tolušić, Z.; Florijančić, T.; Kralik, I.; Sesar, M. & Tolušić, M. (2006). Tržište mesa divljači u istočnoj Hrvatskoj. *Poljoprivreda*, Vol. 12, No. 2, 58-63, ISSN 1330-7142
- [6] Državni zavod za statistiku (2009). Statistički ljetopis 2008 /on line/. Dostupno na: http://www.dzs.hr/Hrv_Eng/ljetopis/2009/PDF/10-bind.pdf Pristup: 27-04-2010
- [7] SPSS Inc. (2007). SPSS Base 16.0 for Windows User's Guide. SPSS Inc., Chicago IL.
- [8] Florijančić T.; Opačak, A.; Bošković, I.; Jelkić, D.; Ozimec, S.; Bogdanović, Tanja; Listeš, Irena; Škrivanko, M.; Puškadija Z. (2009). Heavy metal concentrations in the liver of two wild duck species: influence of species and gender. *Italian Journal of Animal Science* Vol. 8, Suppl. 3, 222-224, ISSN 1594-4077

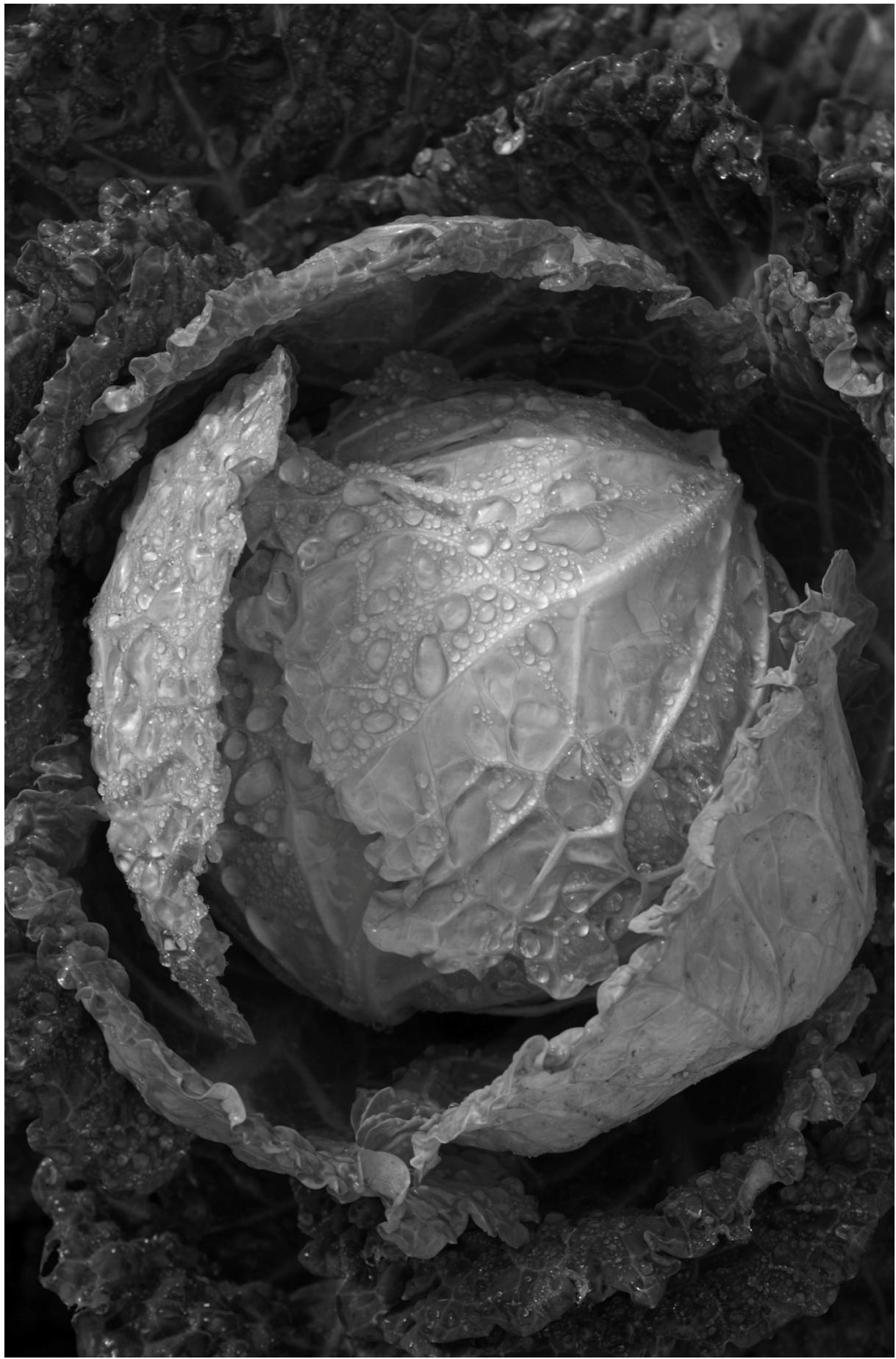


Photo 046. Savoy / Kelj