Tekst: Fabian Brockotter, wydawca Poultry Worldz 5 lutego 2018 r.

**Kierowanie uwagi na wartość mięsa z udek drobiowych**

Do 36% masy tuszy brojlerów w zachodnioeuropejskich zakładach przetwórstwa drobiu stanowi mięso nóg. Ono w przeważającej części znajduje się na rynku światowym w postaci mrożonki. Ten stan sprawia, że mięso nóg drobiowych jest znacznie niedowartościowane. Zwrócenie uwagi na wartościowanie udek może być bardzo opłacalne.

Na całym świecie proces uboju i przetwórstwa drobiu jest mniej więcej znormalizowany. Jednak sposób dokonywania wyceny produktu końcowego jest bardzo różny. Podczas gdy w krajach europejskich główna uwaga jest kierowana na filety z piersi, kraje azjatyckie najbardziej cenią kawałki udek. W związku z tym mięso z piersi trafia tam do sprzedaży po okazyjnych, relatywnie niskich cenach. Natomiast europejscy przetwórcy od długiego czasu dokonują głębokiego zamrażania udek i zarzucania nimi światowego rynku po niskich cenach. Jednakowoż ostatnimi czasy zauważalne są przesunięcia na półkach supermarketów.

Konsumenci zaczynają doceniać smakowitość mięsa nóg, a przetwórcy starają się zaspokoić to zapotrzebowanie. Po części udostępniają produkty z nóg, dążąc do tworzenia wartości dodanej. Tendencję tę szczególnie wzmacnia potrzeba większego doceniania mięsa ras wolniej rosnących, gdyż nie jest możliwe obliczenie wszystkich dodatkowych kosztów i dodatkowo skarmianej paszy przypadających na mięso z piersi tych ras. .

Częścią odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku jest oferowanie świeżych filetów z udek, co jednak ma wpływ na koszty. Prawie wszystkie filety z udek dostępne na rynku są teraz pozbawiane kości i cięte za pomocą specjalnych maszyn lub cięte ręcznie, co jest kosztownym procesem wywołującym ból głowy wielu przetwórcom, którzy muszą zapewnić wystarczającą liczbę rąk do pracy na linii cięcia tuszek.

**Wyższe wartościowanie mięsa udek**

Osoby zajmujące się rachunkowością widzą, że skierowanie uwagi na wyższe wartościowanie mięsa z udek jest pewnym założeniem. Gdy filet z piersi w cenach supermarketów jest indeksowany na poziomie 100, całe mięso z kością uda jest wycenione zaledwie na 30. Jednak filet z uda jest indeksowany na poziomie 80. I tutaj także kryje się duży potencjał pod względem ilości. Filet z piersi stanowi jedynie 23% brojlera, w przeciwieństwie do 31% udziału narządów i kości oraz 36% udziału nóg, (zarówno udek jak i podudzi). "Lepsze wycenianie kawałków tuszki to przyszłość" - zauważa ekspert od Rabo banku Nan Dirk Mulder. Ostatnio wystąpił on podczas sympozjum Marel Poultry Show How w Kopenhadze.

Rabo bank szacuje roczny wskaźnik wzrostu światowego rynku drobiuna poziomie 4%, gdy w Europie wzrost ten będzie wynosił tylko około 1% rocznie. Wyjątkiem będzie rynek wolniej rosnących ptaków. Obecnie ten rynek ma około 8% udział w całym rynku drobiowymi i przewiduje się, że rynek ten podwoi sięw ciągu najbliższych 5 do 6 lat. W szczególności istnieje duży potencjał dla wysokiego stopnia wykorzystania kawałków tuszek tych ptaków."

"Rynek jest gotowy do obrotu kawałkami udek", mówi Ronald Kranenbarg, specjalista z zakresu zarządzania rynkiem. Widzi, że na rozwiniętych rynkach, takich jak UE i USA, mięso z piersi panuje obecnie zarówno w gospodarstwach domowych, jak iw produktach przetworzonych. Widoczna jest jednak zmiana.Nadal mięso z nóg w formie zmielonej jest głównie używane do wyrobu kotlecików i kiełbasek. Jednak zarówno szefowie restauracji jak i konsumenci zwracają się w kierunku mięsa z udek.

Nauka dowodzi, że z punktu widzenia żywienianie ma dużej różnicy między mięsem piersi i udka. W mięsie udka jest tylko nieco wyższa zawartość tłuszczu, co stanowi zaletę podczas jego przetwarzania. Mięso nóg jest bardziej soczyste i mniej wysycha podczas gotowania,zachowując więcej smaku niż mięso z piersi. Ta cecha dobrego smaku jest dla większości ludzi najważniejszą ze wszystkich cech mięsa. "Nogi i podudzia kurczaka to niedoceniani bohaterowie drobiu."

**Ogromna szansa**

Sprostanie trendowi i uzyskanie korzyści z nadania wysokiej wartości produktów z nóg jest czymś, co próbowali zrozumieć uczestnicy Marel Poultry Show How. Inwestowanie w pracochłonne ręczne linie cięcia nie jest z pewnością preferowanym rozwiązaniem.

To znaczy, że nóżki oferują tak dużą możliwość, że nielogiczne jest nadawanie im drugorzędnego statusu i włączanie ich w postaci głęboko zamrożonych produktówdo eksportu na rynek światowy. Marel Poultry również to sobie dobrze uświadomili i wprowadzili system do luzowania i filetowania udek. Uruchomili oni nowy system w Eurotier 2016, który obecnie funkcjonuje w pełnym zakresie. W cztero etapowym, w pełni zautomatyzowanym procesie, nogi są odcinane w stawie kolanowym, uda są skórowane, luzowane, a w czwartym etapie pozyskuje się filet z uda i rzepkę.

Podudzia są sortowane i pakowane osobno na końcu linii technologicznej. Specjalista firmy Marel, Morton Dalqvist stwierdza: "Mięso pozyskane z udek nadaje się jako surowiec do wytwarzania pasków, przekąsek, kostek do szaszłyków lub do pełno mięsnych burgerów. Świetnie nadaje się ono na sezon grillowy, ale możliwe jest także przetwarzanie dla zaopatrywania sieci fast food na potrzeby konsumpcji w ciągu roku”.

Widoczne jest, że w Azji już obecnie 85% steków i burgerów drobiowych jest wykonanych z mięsa uzyskanego z udek. „Fakt ten wskazuje na istnieje olbrzymiej szansy dla rynków w UE i USA".

Tłumaczenie PZZHiPD

 ***Finansowane z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego***