

Świnie rasy puławskiej – polska hodowla z tradycją



Historia



Historia rasy świń, znanych obecnie jako rasa puławska, sięga początków XX wieku. Rasa puławska powstała na bazie prymitywnych świń miejscowych, występujących w Polsce południowo-wschodniej, w typie małej polskiej świni ostrouchej i wypierających ją świń wielkich długouchych. Decydujący wpływ na uszlachetnienie tego lokalnego pogłowia miały hodowle importowanych świń rasy berkshire, utrzymywanych w majątkach pod Puławami i Lubartowem. Mieszańce lokalnych świń z rasą berkshire dały początek populacji dzisiejszych „łaciatek”, choć nie jest wykluczone, że przy ich tworzeniu brały udział także zwierzęta rasy tamworth. Łaciate mieszańce charakteryzowały się odmiennymi cechami niż miejscowe świnię, bowiem szybko rosły i wczesnie dojrzewały.



Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” w dniu 27.09.2000 r. uzyskał zezwolenie od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na prowadzenie ksiąg świń rasy puławskiej, a zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 11 czerwca 2002 r. upoważniony został do prowadzenia oceny wartości użytkowej świń tej rasy. Zadania te realizują filie Związku „POLSUS” w Lublinie, Warszawie, Bydgoszczy i Poznaniu.

W dniu 1 lipca 2004 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi powierzył Polskiemu Związkowi Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” wykonywanie zadań z zakresu realizacji Programu Ochrony Zasobów Genetycznych.

Cele Programu Ochrony Zasobów Genetycznych:

- Rozwój populacji do liczebności zabezpieczającej jej trwałość biologiczną, a następnie stabilizacja wielkości populacji
- Utrzymanie istniejącej odrębności genetycznej i zmienności rasowej
- Konsolidacja cech rasowych i stabilizacja wzorca rasy
- Wdrażanie schematów krzyżowania towarowego świń w celu wykorzystania cech świń puławskich w gospodarstwach indywidualnych, a zwłaszcza w gospodarstwach ekologicznych.

W 2009 roku świnię rasy puławskiej została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. ●●●

Charakterystyka rasy



Rasa puławska wykazuje korzystne dla hodowli cechy ras świń z których powstała, czyli: wczesne dojrzewanie, szybki wzrost masy ciała, doskonałą wydajność rzeźną i żywotność. Obecnie rasa puławska jest formą przejściową pomiędzy typem tłuszczo-wo-mięsnym a mięsnym świń. Jej umaszczenie jest czarno-białe z przewagą barwy czarnej, nawet do 70% powierzchni skóry. Dopuszcza się także umaszczenie trójbarwne – czarno-biało-rude.

Głowa jest średniej wielkości, szeroka w części czołowej, o profilu lekko złamanym. Ryj prosty, niezbyt długi. Uszy stojące, lekko pochylone do przodu, tułów średniej wielkości o dobrze rozwiniętej części zadniej. Szynki dobrze wysklepione. Wysokość w kłębie 60-80 cm. Dorosłe lochy ważą 200-280 kg, a knury 250-300 kg.

Rasę charakteryzuje wczesne dojrzewanie rozplodowe, dobre przystosowanie do trudnych warunków utrzymania, długowieczność oraz wysoka odporność na specyficzne czynniki chorobotwórcze. Pod względem użytkowym świnie rasy puławskiej spełniają kryteria standardu hodowlanego dla komponentu matiecznego. Lochy charakteryzują się wysoką płodnością, porównywalną nawet z rasami białymi, troskliwością macierzyńską i łagodnym usposobieniem. Ich mleko zawiera o ok. 0,5% więcej tłuszczu niż mleko loch innych ras. Spośród cech użytkowości tucznej rasę wyróżnia efektywniejsze wykorzystanie składników odżywczych

dawki pokarmowej, przy wyższej sprawności przetwarzania ich na składniki ciała, w tym głównie tłuszcz. Tuczniaki rasy puławskiej dobrze przyrastają także w mniej sprzyjających warunkach żywienia i utrzymania. W dalszym ciągu charakteryzują się większą niż rasy białe zawartością tłuszczu w tuszy i ustępują mięsnością popularnym w Polsce rasom: polskiej białej zwistouchej i wielkiej białej polskiej. Specyfiką świń rasy puławskiej jest ponadto dobra jakość mięsa, szczególnie w zakresie budowy włókien mięśniowych, która wpływa na marmurkowatość mięsa, czyli zawartość tłuszczu śródmięśniowego. To właśnie marmurkowatość nadaje mięsu kulinarnemu ze świń puławskich wyjątkowe właściwości organoleptyczne. ●●●



Właściwości kulinarne



Obecnie uwaga konsumentów i restauratorów coraz częściej kieruje się w stronę wyrobów regionalnych, wytwarzanych według starych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Powrót do tradycyjnych metod uprawy oraz hodowli staje się szansą dla rozwoju rodzimych ras zwierząt, między innymi świń rasy puławskiej.

Prowadzone konsekwentnie przez wiele lat prace hodowlane zmierzały do zmniejszenia zawartości tłuszczu w tuszy. W efekcie doprowadziły one nie tylko do zmniejszenia grubości słoniny, ale również do znacznego obniżenia zawartości tłuszczu śródmięśniowego u współcześnie hodowanych ras świń, co jest zjawiskiem niekorzystnym.

Tłuszcz śródmięśniowy w znacznym stopniu wpływa na wartość organoleptyczną mięsa, powodując jego kruchość, soczystość i smakowość. Za optymalny, dla uzyskania odpowiednich walorów smakowych, uznaje się poziom 2-3% tłuszczu śródmięśniowego w polędwicy.

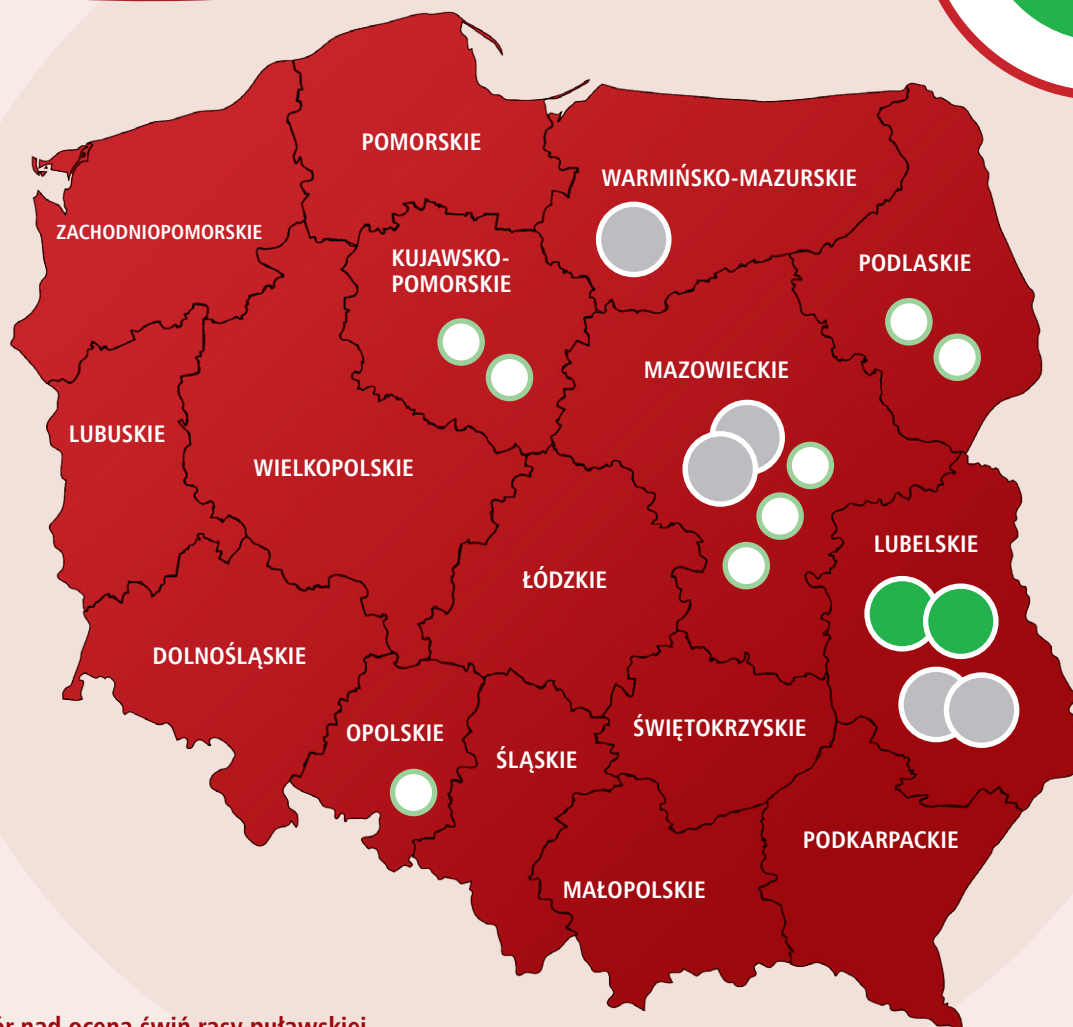
Mięso pochodzące ze świń rasy puławskiej odznacza się wyraźną marmurkowatością. Tłuszcz śródmięśniowy wraz z korzystną strukturą włókien mięśniowych pozytywnie wpływają na walory smakowo-kulinarne mięsa, a także zapewniają niepowtarzalny smak wyrobom.

Świnie rasy puławskiej charakteryzują się dobrą jakością technologiczną oraz konsumpcyjną mięsa i tłuszczu. Przy masie ciała 100-110 kg wartość podstawowych wyróżników jakościowych mięsa kształtuje się na poziomie:

- pH₁: 6,43;
- przewodność elektryczna tkanki mięśniowej LF₁: 4,05 mS/cm;
- barwa mięsa L* 52,96;
- zawartość tłuszczu śródmięśniowego (IMF): 2,16%. ●●●



Lokalizacja stad



Nadzór nad oceną świń rasy puławskiej

PZHiPTCh „POLSUS” Filia LUBLIN

ul. Zbożowa 46, 20-810 Lublin

lublin@polsus.pl, tel. 81 742 69 74

Koordynator ds. hodowli świń rasy puławskiej

dr inż. Zbigniew Bajda, tel. 509 053 015



Do 200 loch



Do 50 loch



Do 10 loch



Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”
ul. Ryżowa 90, 02-495 Warszawa

tel.: +48 22 723 08 06 Dział Hodowli
+48 22 882 82 03 Biuro
+48 22 667 93 07 Dział Księgowości i Kadr
fax: +48 22 723 00 83

e-mail: polsus@polsus.pl

www.polsus.pl, www.wieprzowinaregionalna.pl