

«Ελληνικό Κρέας Ποιότητας»: Το στοίχημα για τη βιωσιμότητα της εγχώριας παραγωγής

GR eQuM

Άρθρο του:

Γεώργιου Ι. Αρσένου – Καθηγητής
και Δ/ντής του Εργαστηρίου
Ζωοτεχνίας του Τμήματος
Κτηνιατρικής της Σχολής
Επιστημών Υγείας του ΑΠΘ



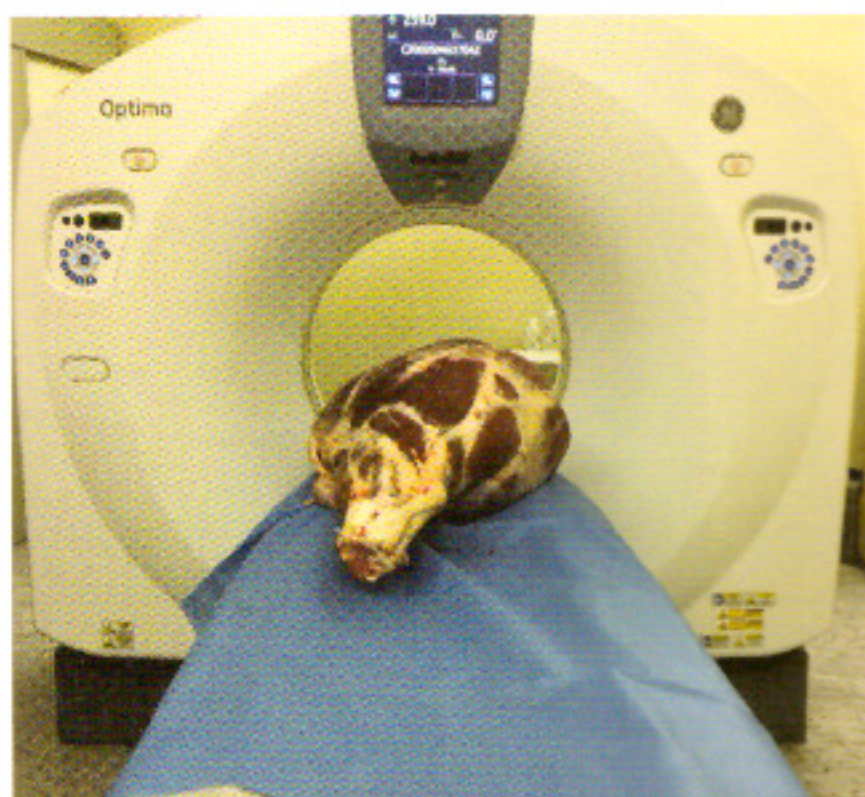
Η ζωική παραγωγή αποτελεί τη βάση για την πρώτη ύλη ενός μεγάλου μέρους της ελληνικής βιομηχανίας τροφίμων. Προκειμένου όμως η ζωική παραγωγή να συνεχίσει να αποτελεί αναπτυξιακό βραχίονα της οικονομίας, θα πρέπει να προσαρμοστεί στη νέα πραγματικότητα με ενσωμάτωση νέων τεχνολογιών, αύξηση της παραγωγικότητας των εκτροφών, και βελτιστοποίηση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων. Στο υφιστάμενο περιβάλλον λειτουργίας της ζωικής παραγωγής στη χώρα μας προτεραιότητα είναι η μείωση του κόστους παραγωγής, η ποιότητα, η ταυτότητα των παραγόμενων προϊόντων και η οργάνωση ολοκληρωμένων εμπορικών δικτύων για προώθηση του ελληνικού ονόματος (branding).

Η παραγωγή κρέατος μηρυκαστικών στην Ελλάδα αντιπροσωπεύει περίπου το 57,28% του εγχώρια παραγόμενου κρέατος. Σύμφωνα με διαθέσιμα στοιχεία, το έτος 2018 η ποσότητα του παραγόμενου βόειου, πρόβειου και αιγείου κρέατος ήταν 39,65, 50,57 και 19,56 χιλιάδες τόνοι, αντίστοιχα. Είναι ενδιαφέρον ότι στην Ελλάδα το αιγορόβειο κρέας προέρχεται κυρίως από εκτροφές γαλακτοπαραγωγικής κατεύθυνσης, καθώς η παραγωγή κρέατος αποτελεί κατά κάποιο τρόπο «παραπροϊόν» της γαλακτοπαραγωγής, προερχόμενο κυρίως από νεαρά ζώα (απογαλακτισμένα αρνιά ή κατσίκια ή μεγαλύτερα ηλικίας μερικών μηνών). Παραδοσιακά, η Ελλάδα κατέχει υψηλή θέση στην ετήσια παραγωγή και κατανάλωση αιγοπρόβειου κρέατος στα πλαίσια της Ε.Ε. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται συνεχόμενη πτωτική τάση στην κατανάλωση του αιγοπρόβειου κρέατος τείνοντας ακόμη και να περιθωριοποιηθεί το ενδιαφέρον για εμπόρους και καταναλωτές, παρόλο που το ποσοστό αυτάρκειας σε αιγοπρόβειο κρέας ανέρχεται σε περίπου 85%. Το Βό-

ειο κρέας προέρχεται κυρίως από εκτροφές πάχυνσης βοοειδών από καθαρόαιμες κρεοπαραγωγικές φυλές ή μιγάδες τους που εισάγονται σε πολλή νεαρή ηλικία από το εξωτερικό και εκτρέφονται σε ελληνικές εκτροφές, καθώς και από την πάχυνση μόσχων από εκτροφές γαλακτοπαραγωγικής κατεύθυνσης (ασπρόμαυρης φυλής). Το βόειο κρέας που παράγεται στην Ελλάδα καλύπτει ποσοστό αυτάρκειας της τάξης του 30%.

Η εγχώρια παραγωγή κρέατος χαρακτηρίζεται από έντονο ανταγωνισμό στην εσωτερική αγορά ενώ παράλληλα δεν έχει εξαγωγικό χαρακτήρα. Από την ερευνητική μας εμπειρία και ενασχόληση προκύπτει ότι είναι πολλές οι αιτίες που διαμορφώνουν την παρούσα κατάσταση. Για παράδειγμα στην αιγοπροβατοτροφία, το υψηλό κόστος γαλουχίας των αρνιών και κατσικιών σε συνδυασμό με την εξαιρετικά μικρή συμβολή του κρέατος στη διαμόρφωση του εισοδήματος των κτηνοτρόφων καθιστά την έμφαση στην κρεοπαραγωγή ασύμφορη. Επιπλέον, ο κλάδος χαρακτηρίζεται από εποχιακή προσφορά γεγονός το οποίο προκαλεί σημαντικές διακυμάνσεις στις τιμές διάθεσης και στερεί την αγορά από σφάγια 5-6 μήνες το έτος. Παράλληλα, η έλλειψη τυποποίησης των παραγόμενων προϊόντων, καθιστά δύσκολη τη συντήρηση/διατήρησή τους και ευνοεί τις εισαγωγές, καθιστώντας την εκμετάλλευση της κρεοπαραγωγικής ικανότητας των εγχώριων αιγοπροβάτων αντιοικονομική.

Η ποιότητα σε συνδυασμό με την αυθεντικότητα και την εντοπιότητα των προϊόντων καταγράφονται ως νέοι και καθοριστικοί παράγοντες καταναλωτικής επιλογής. Οι καταναλωτές δείχνουν αυξανόμενη προτίμηση σε τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως φυσικά, τοπικά, με μικρή λίστα συστατικών, που κατά το δυνατόν προέρχονται από παραγωγή μικρής κλίμακας και που η σήμανσή τους



Αξιολόγηση ποιότητας κρέατος με τη χρήση Αξονικού τομογράφου



περιέχει πλήρη ενημερωτικά στοιχεία. Ειδικά για το κρέας, η προέλευση συνιστά υψηλό σημείο διάκρισης, επιλογής και προτίμησης για τον Έλληνα καταναλωτή. Η ποιότητα του κρέατος χαρακτηρίζεται από τα μετρήσιμα ή μη μετρήσιμα χαρακτηριστικά που διαμορφώνουν την καταλληλότητα για άμεση ή μετά από συντήρηση κατανάλωσή του. Επιπρόσθετα, καθορίζεται από το σύνολο των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, της θρεπτικής αξίας, της υγιεινολογικής και τοξικολογικής κατάστασης και των τεχνολογικών ιδιοτήτων ενός συγκεκριμένου κομματιού κρέατος. Χαρακτηριστικά που διαμορφώνουν την οργανοληπτική ποιότητα του κρέατος είναι η ανάπτυξη και η εμφάνιση των μυών, το χρώμα στην επιφάνεια και τη διατομή, η γεύση, το άρωμα, το χυμώδες, η τρυφερότητα και η σύσταση. Η θρεπτική αξία αναφέρεται στην περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λίπος (κορεσμένο και ακόρεστο), υδατάνθρακες, βιταμίνες κτλ. Οι τεχνολογικές ιδιότητες που συμμετέχουν στην διαμόρφωση της ποιότητας του κρέατος (ικανότητα συγκράτησης ύδατος, pH, ενεργότητα νερού, δυναμικό οξειδοαναγωγής) δεν είναι κατανοητές από τον καταναλωτή, αλλά είναι μετρήσιμα χαρακτηριστικά και περιγράφουν με αντικειμενικό τρόπο την ποιότητα του κρέατος.

Αναγνωρίζοντας ότι η Ελλάδα δεν μπορεί να είναι ανταγωνιστική σε επίπεδο ποσότητας κρέατος η ανάδειξη της ποιότητας και μοναδικότητας του ελληνικού κρέατος είναι μονόδρομος. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί μόνο με την εφαρμογή νέων τεχνολογιών για ανάπτυξη και εφαρμογή σαφώς καθορισμένων, αντικειμενικών και εναρμονισμένων μεθόδων μέτρησης της σύνθεσης και της ποιότητας του κρέατος. Το ελληνικό κρέας συγκεντρώνει συγκεκριμένα πλεονεκτήματα που σχετίζονται με τα συστήματα και τις μεθόδους εκτροφής και το κλίμα της χώρας. Στην Ελλάδα η εκτροφή των μηρυκαστικών ζώων είναι συγκριτικά κάτω από το 1/3 της μέσης Ευρωπαϊκής σε πυκνότητα και συνωστισμό. Ειδικότερα, στα ημιεντατικά συστήματα, που αποτελούν το 84% των εκτρεφόμενων αιγοπροβάτων, οι βοσκότοποι με την πλούσια χλωρίδα σε μοναδικά άγρια φυτά και βότανα εμπλουτίζουν τη διατροφή των ζώων με συστατικά που συντελούν στη διαμόρφωση της ποιότητας του ντόπιου κρέατος. Αναμφίβολα, η ελληνική κτηνοτροφία έχει μέλλον, αλλά το στοίχημα της βιωσιμότητας της θα κριθεί από τη βελτιστοποίηση και προσφορά του καλύτερου προϊόντος στο ράφι και στο κρεοπωλείο, καθώς και της δυνατότητας για συντήρηση/διατήρηση/αποθεματοποίηση των παραγόμενων προϊόντων.



Ελαιοπουλάκι® το μοναδικό



Food For Thought.gr

Χρυσό Βραβείο Ποιότητας

από το

Monde Selection International Quality Institute



www.aggelakis.gr



Μετρήσεις με χρωματομέτρο



Αξιολόγηση τρυφερότητας κρέατος

Η ποιότητα σε συνδυασμό με την αυθεντικότητα και την εντοπιότητα των προϊόντων καταγράφονται ως νέοι και καθοριστικοί παράγοντες καταναλωτικής επιλογής

«GreQum»

Η καινοτομία και η τεχνική γνώση είναι τα εργαλεία που καταθέτουμε και χρησιμοποιούμε, ώστε να επιτευχθεί αυτό το στοίχημα μέσα από το ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο: «Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών για την αύξηση της ανταγωνιστικότητας του ελληνικού κρέατος» και ακρωνύμιο: «GreQum» («Greek Quality Meat»). Στο έργο αυτό συμμετέχουν το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, με τα Εργαστήρια Ζωοτεχνίας, Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας και Απεικονιστικής Διαγνωστικής του Τμήματος Κτηνιατρικής, το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας με το Εργαστήριο Φυσιολογίας Ζωικών οργανισμών του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, καθώς και τρεις σημαντικές εταιρίες του κλάδου που εδρεύουν στην Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας: Της Μπίκας Α.Ε., της Γ. Μπίκας & ΣΙΑ Ο.Ε. και της Φάρμα Χαλάστρας Α.Ε.

Το πρόγραμμα «GreQum» στοχεύει στην ενσωμάτωση καινοτόμων τεχνολογιών στην πράξη για αντικειμενική αποτύπωση και αξιοποίηση των ποιοτικών διαφοροποιήσεων του ελληνικού κρέατος και αποβλέπει στην υποστήριξη του. Η μεθοδολογία του έργου επικεντρώνεται στη συμμετοχική δράση πολλαπλών φορέων με αντικείμενο

δραστηριότητας που καλύπτει όλη την αλυσίδα αξίας του κρέατος. Η προσέγγιση αυτή θα δημιουργήσει τις υποδομές και τις προϋποθέσεις για ουσιαστικότερη μελλοντική σύμπραξη εκτροφέων και επιχειρήσεων ώστε να βελτιστοποιηθούν οι διαδικασίες σε ό,τι αφορά την εκτροφή των ζώων, τα σφαγεία, τη σφαγή, τη μεθοδολογία τεμαχισμού, την ποιοτική κατάταξη, την τυποποίηση και την εμπορική αξιοποίηση του παραγόμενου κρέατος στην Ελλάδα. Το προτεινόμενο έργο αναμένεται να δημιουργήσει ένα δίκτυο ανταλλαγής πληροφοριών σχετικά με τη βιωσιμότητα, τις μελλοντικές προκλήσεις και την εμπορικότητα του εγχώρια παραγόμενου κρέατος, ιδιαίτερα στον τομέα της αιγοπροβατοτροφίας, αλλά και της βοοτροφίας.

Εργαζόμεστε, ώστε το «Ελληνικό Κρέας Ποιότητας» να αποκτήσει ταυτότητα και ουσιαστικό λόγο διάκρισης, επιλογής και πιστότητας. Να δώσουμε στον καταναλωτή τη δυνατότητα να αναγνωρίζει τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα του «Ελληνικού Κρέατος Ποιότητας», βασισμένος στην υπεύθυνη ενημέρωση. Να επιλέγει δηλαδή, ο καταναλωτής το «Ελληνικό Κρέας Ποιότητας», εξαιτίας της γνώσης που αποκτά για το προϊόν και την υπεροχή που διαπιστώνει από την κατάναλωσή του. **M**