

Uszlachetnianie zboża w opasie

Opas bydła z wykorzystaniem przefermentowanych alkaicznie zbóż jest efektywny i wpływa na lepsze umięśnienie zwierząt.

Hodowcy bydła mięsnego i producenci opasów z całej Polski na zaproszenie France Aliplus w dniach 8-11 kwietnia wzięli udział w wyjeździe szkoleniowym do Francji. Podczas wizyty mieli okazję zapoznać się z procesem uszlachetniania biologicznego przez fermentację alkaiczną zbóż oraz nowoczesnymi metodami opasu bydła opartymi na dawkach przygotowanych z tak przetworzonego ziarna. Program wyjazdu obejmował zwiedzanie masarni, gospodarstw specjalizujących się w hodowli i opasie bydła, a także fabryki należącej do Samuela Michauda, twórcy metody aliplusowania, w której produkowany jest preparat Aliplus służący do biologiczno-chemicznego podniesienia wartości pokarmowej zbóż paszowych. Organizatorem wyjazdu był Rafał Lamperski założyciel firmy Aliplus Polska.



Wyjazd szkoleniowy do Francji odbył się w kwietniu i został zorganizowany przez Aliplus Polska.

Smaczniejsze i bardziej soczyste

Podczas szkolenia uczestnicy zwiedzili masarnię Grand Lieu Découpe położoną w Rue de l'Industrie w departamencie Loara Atlantyczna, której właścicielem jest Jean-Michel Moransset. Posiada on masarnię w dwóch lokalizacjach i oferuje usługi w zakresie rozbioru i przetwarzania tusz bydła, owiec i świń, dostarczając do rolników własnym transportem poszczególne wyręby lub przetwory mięsne w odpowiednio zabezpieczonych paczkach umieszczonych na paletach. W ciągu tygodnia prowadzą one rozbiór 65 tusz. Jak zapewniał ich właściciel, tusze bydła żywionego uszlachetnianym zbożem charakteryzują się dobrym i powtarzalnym umięśnieniem, mniejszą utratą wody i soków międzykomórkowych, przez co mięso jest bardziej soczyste, co przekłada się korzystnie na jego dojrzewanie. Ponadto jest ono miękkie, delikatne oraz słodkie. Zdaniem Jeana-Michela to pochodzące od bydła żywionego alkalizowanym zbożem zawiera większe zapasy glikogenu, cechuje się jaśniejszą barwą, lepiej się przechowuje i szybciej osiąga niższe pH, co sprzyja jego jakości i trwałości. Jak podkreślił właściciel masarni, u takich zwierząt obserwuje się również niższe stężenie związków azotowych we krwi,

co bezpośrednio przekłada się na lepsze walory wołowiny. Dodatkowo korzystny wpływ na jakość mięsa mają także antyoksydanty zawarte w preparacie do alkalizacji zbóż, które ograniczają stres oksydacyjny zwierząt podnosząc wartość kulinarną wołowiny.

Rozliczenie za 1 kg tuszy

Masarnia Grand Lieu Découpe współpracuje z ubojnią o wydajności sięgającej 80 sztuk na godzinę. Ciekawostką może być fakt, że we Francji rozliczenia za ubój prowadzone są na podstawie masy uzyskanego mięsa, a nie jak w Polsce, według liczby ubitych zwierząt. Za 1 kg tuszy płaci ona ubojni 88 eurocentów bez kosztów transportu. Tusza trafia do chłodni, gdzie dojrzewa w odpowiednich warunkach, a następnie jest dzielona na poszczególne wyręby, według zamówienia rolnika. Poszczególne elementy są pakowane hermetycznie i metkowane, a następnie trafiają do opakowań kartonowych, które są układane na paletach. Na jednej paalecie znajduje się jedna tusza, która jest dostarczana wyspecjalizowanym transportem należącym do masarni z powrotem do gospodarstwa, skąd pochodziło zwierzę, a stamtąd do klientów końcowych, wśród których są m.in. restauracje, hotele, stołówki szkolne, małe lokalne masarnie i gospodarstwa rodzinne. Obie masarnie współpracują łącznie z 900 rolnikami. Hodowca, który jest właścicielem tuszy, płaci za jej rozbiór i przetworzenie 2,04 euro za 1 kg mięsa wraz z kosztami transportu.

Długie dojrzewanie bez ryzyka

Uczestnicy wyjazdu zwiedzili również masarnię Ma France Nature położoną w miejscowości Rte de Varennes sur Teche w regionie Owernia-Rodan-Alpy. Zakład ma powierzchnię 1 tys. m kw. i zajmuje się produkcją lokalnych wyrobów z wołowiny pochodzącej z fermy France Aliplus oraz usługową produkcją wyrobów dla hodowców dostarczających mięso lub tusze pochodzące z własnych gospodarstw. Jest ona prowadzona przez Mathiasa Michauda syna twórcy Aliplusa. Zakład zatrudnia 20 pracowników



Samuel Michaud twórca Aliplusa wraz z synem Mathiasem, który jest odpowiedzialny za prowadzenie masarni.

i posiada linię rozbioru bydła, trzody chlewnej i owiec. Przetwarza 5 ton wołowiny bez kości na tydzień i tyle samo wieprzowiny oraz około 200 kg baraniny. W budynku znajduje się komora dostaw, w której jest oddzielna linia dla tusz bydła i dla trzody chlewnej. Tusze trafiają do chłodni, w której dojrzewają, a następnie są transportowane do komory rozbioru. Jak podkreślił Samuel Michaud, dzięki żywieniu bydła zbożem uszlachetnionym metodą France Aliplus tusze mogą dojrzewać nawet przez 125 dni, co jest mało realne w przypadku mięsa pochodzącego od zwierząt żywionych dodatkiem śrut białkowych, np. sojowej czy rzepakowej. Żywienie alkalizowanym zbożem sprawia, że między włóknami mięśniowymi odkłada się więcej tłuszczu, przez co mięso jest marmurkowane i smaczne. Jednocześnie nie dochodzi do nadmiernego odkładania się tłuszczu podskórnego oraz do wspomnianego wcześniej wycieku soków. Ekspert podkreślił, że jeżeli mięso ma tendencję do utraty wody i soków, to rośnie ryzyko, że po obróbce cieplnej stanie się bardzo suche i twarde.

Szeroki asortyment wyrobów

W masarni znajdują się specjalistyczne pomieszczenia przeznaczone do dojrzewania mięsa. Przykładowo, szynki wieprzowe przez trzy tygodnie leżą obsypane solą, po czym trafiają do kolejnej komory, gdzie dojrzewają przez następne trzy tygodnie w temperaturze 1-2 st. C. Następnie przenoszone są do trzeciej komory, w której dojrzewają i dosychają przez minimum 14 miesięcy, a maksymalnie do 24 miesięcy w temperaturze 13 st. C i przy wilgotności wynoszącej około 60 proc. W zakładzie



Mięso dzięki żywieniu uszlachetnianym zbożem zachowuje większą wilgotność, jest miękkie, delikatne i soczyste.

znajduje się również oddzielne pomieszczenie przeznaczone do mielenia i pakowania burgerów oraz przetwarzania mięsa na produkty, takie jak kiełbasy czy wędliny oraz tzw. piekarnia, gdzie zapiekane są w cieście różnego rodzaju mięsa z przyprawami. Na froncie masarni zlokalizowano sklep firmowy, w którym dostępne są wszystkie wyroby produkowane na miejscu. W ofercie oprócz mięsa znajdują się również domowe wędliny: kiełbasy, paszety, szynki oraz dania gotowe w słoikach. Wszystkie produkty są przygotowywane zgodnie z zasadami dobrostanu zwierząt, bez użycia pasz przemysłowych i GMO, a od 4 lat również bez antybiotyków. Sprzedaż odbywa się bezpośrednio w sklepie oraz przez dostawy na lokalne rynki. Produkty dostępne są również w specjalnych samoobsługowych kioskach, wyposażonych w chłodzone skrzynki z oddzielnymi, zamkniętymi przegródkami, które zapewniają odpowiednią temperaturę do przechowywania żywności. ■

Remigiusz Kryszewski

nowoczesny
SYSTEM SKARMIANIA

ZBÓŻ ALKALICZNYCH

żywienie przysmaczone smaczoni i nie tylko

Aliplus

ALIPLUSUJESZ - ZYSKUJESZ

- podniesienie strawności włókna dawki dla przeżuwaczy
- obniżenie poziomu komórek somatycznych w mleku
- wzrost poziomu suchej masy mleka szczególnie tłuszczu mlecznego
- redukuje produkcję metanu w żwacu zmniejszając straty energii
- prozdrowotne antyoksydanty to mniejszy stres oksydacyjny bydła
- tanie i bezpieczne podniesienie poziomu białka w zbożu o około 5 % w s.m.
- enzymatyczna alkalizacja ziarna zbóż do poziomu pH 8,3 - 9,3
- zabezpieczenie przed kwasami żwacza i mniej pokwasicowych kulawizn
- alkalizacja ziarna pszenicy, pszenżyta, jęczmienia, żyta i owsa o wilgotności 20-24%
- produkt alkalizujący mokre ziarno kukurydzy o wilgotności 25-35%
- uszlachetnianie ziarna zbóż metodą biologiczno-chemiczną
- wyższe przyrosty opasów oraz lepsze umięśnienie i otluszczenie tusz wołowych

**PROMUJ SVOJE ZBOŻA
I ZAPOBIEGAJ KWASICY**

ALIPLUS POLSKA Sp. z o.o.
tel.: 606 966 927
www.aliplus.pl

Wyłączny
dystrybutor produktów
France Aliplus w Polsce.



<https://www.facebook.com/aliplus.polska>