

# POLSKIE MIĘSO KARMI ZMYŚŁY

— POLSKIE MIĘSO – POLSKA SMAKUJE —

## INFORMACJA PRASOWA

14 kwietnia 2023

### **DOTKNIJ WIEDZY - konferencja naukowa w ramach kampanii POLSKIE MIĘSO KARMI ZMYŚŁY**

"Dotknij wiedzy" - pod takim hasłem Związek Polskie Mięso zorganizował konferencję naukową z udziałem ekspertów. Swoje wykłady przygotowały uznane i cenione ekspertki V edycji kampanii MARKA POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE - prof. Agnieszka Wierzbicka z Instytutu Genetyki i Biotechnologii Zwierząt Polskiej Akademii Nauk oraz dr Wanda Baltaza z Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego. Ze swoim wykładem wystąpiła również prof. dr hab. Bogumiła Pilarczyk z Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Konferencja odbyła się w ramach Pierwszego Europejskiego Kongresu Nauk Stosowanych w Hodowli i Produkcji Zwierzęcej ECAAS 12 kwietnia 2023 we Wrocławiu.

Tegoroczna kampania przebiega pod hasłem POLSKIE MIĘSO KARMI ZMYŚŁY, w które wpisuje się tematyka wykładów przygotowanych specjalnie na konferencję ECAAS.

*- Wszystkie działania w ramach kampanii mają za zadanie edukować. Kierujemy je do konsumentów, którzy wciąż nie mają wystarczających informacji, popartych rzetelnymi opiniami ekspertów na temat wpływu spożycia mięsa na zdrowie człowieka, jakości oraz zrównoważonej hodowli mającej istotny wpływ na ochronę środowiska. Chcemy również podkreślić wyjątkową jakość polskiego mięsa wieprzowego i drobiowego. – powiedział dr Witold Choiński, prezes Zarządu Związku Polskie Mięso.*

W panelu przygotowanym przez Związek Polskie Mięso poruszone zostały tematy jakości i wartości odżywczej mięsa wieprzowego i drobiowego, różne stanowiska funkcjonujące wokół tematyki wpływu spożywania mięsa na zdrowie człowieka, a także dobrostanu zwierząt w produkcji zwierzęcej.

**Prof. dr hab. Agnieszka Wierzbicka z Instytutu Genetyki i Biotechnologii Zwierząt PAN w swoim wykładzie "Jakość, wartość odżywcza i prozdrowotna mięsa wieprzowego i drobiowego"** mocno podkreśliła, że nieprawdziwe twierdzenia, mówiące o tym, że mięso nie ma wartości odżywczych, jest szkodliwe i rakotwórcze są wynikiem nadmiernego upraszczania, używania niewłaściwych skrótów i porównań oraz nieuzasadnionego utożsamiania mięsa surowego z nadmiernie obrobionymi cieplnie (zbyt długo smażonymi/ grillowanymi/ pieczonymi w nazbyt wysokiej temperaturze) produktami mięsnymi. Związki antyodżywcze, produkty reakcji Maillarda III i IV etapu m.in. takie jak WWA, HAA, przyczyniają się również do tych fałszywych twierdzeń. Dodatkowo, łączenie niezdrowego odżywiania - czyli nadmiernie kalorycznego, tłuszczowego, węglowodanowego; nadwagi i otyłości ze spożyciem mięsa i produktów mięsnych jest błędne, ponieważ nie uwzględnia innych tak ważnych czynników, jak kaloryczność diety, brak aktywności fizycznej i nadmiar spożycia słodkich i słonych przekąsek tak w ciągu dnia jak i na krótko przed snem. Twierdzenie wprost, że mięso jest szkodliwe i prowadzi do raka, jest nieprawdziwe i nieuzasadnione, gdyż nie ma wystarczających jednoznacznych dowodów naukowych potwierdzających to twierdzenie.

*- Nadrzędną misją i moim celem w tej kampanii jest zainicjowanie i podjęcie merytorycznej dyskusji, opartej o badania, dotyczące właściwości odżywczych i prozdrowotnych mięsa, jego rzeczywistej wartości, wyjątkowych właściwości smakowych i teksturalnych. Moim pragnieniem jest to, abyśmy poprzez tę merytoryczną dyskusję odrzucili nadmierne uproszczenia, uogólnienia i skróty prowadzące do wypaczenia postrzegania wysokiej wartości mięsa. Tezy o właściwościach antyodżywczych i kancerogennych przypisywane wyrobom mięsnym są*

*nieprawdziwe. Wszystko zależy od właściwego procesu technologicznego i prawidłowego procesu obróbki termicznej.* - powiedziała prof. dr hab. Agnieszka Wierzbicka.

Badania naukowe umożliwiają zmianę procesów obróbki termicznej, poprzez zastosowanie technologii, które monitorują ściśle warunki redukcji powstawania związków antyodżywczych takich jak WWA i HAA. Nowoczesne technologie, takie jak układy Blockchain, pozwalają na rewolucyjne osiągnięcia w dziedzinie identyfikacji i odtworzenia źródła pochodzenia oraz jakości mięsa i produktów mięsnych o podwyższonych właściwościach odżywczych i prozdrowotnych, jak również dają możliwość powzięcia wiedzy o stanie jakościowym w danym czasie terminu przydatności do spożycia.

Nowoczesne metody utrwalania mięsa za pomocą hermetycznie zamykanych opakowań umożliwiają zachowanie jakości i wartości odżywczej mięsa przez długi czas bez konieczności przechowywania w chłodni. W takich procesach mięso jest poddawane temperaturze 65-75°C w wodzie przy zredukowanym ciśnieniu oraz odpowiednio dostosowanemu czasowi w zależności od masy produktu, co pozwala na stosowanie niskiej dawki ciepła i zmniejszenie zużycia energii elektrycznej. Dzięki temu możliwe jest wyeliminowanie procesu powstawania związków antyodżywczych, który związany jest z wysokimi temperaturami i długim czasem obróbki.

Podczas swojego wykładu "**Mięso a zdrowe żywienie - kontrowersje związane z wpływem spożywania mięsa na zdrowie człowieka**", dr Wanda Baltaza z Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego poruszyła temat rozbieżności w poglądach na temat korzyści spożywania mięsa przez człowieka, który obecnie jest bardzo aktualny.

Nawiązała do wszechobecnych w dzisiejszych czasach opinii, mód, nowych diet, badań i informacji, z których wiele jest sprzecznych, również na temat spożywania mięsa. Z jednej strony uważa się, że powinno się je jeść codziennie, z drugiej - zaleca się całkowite wyeliminowanie mięsa z diety...

*- Moim zadaniem, jako dietetyka klinicznego, jest filtrowanie tych informacji, odrzucanie mitów i kłamstw oraz przekazywanie ich w sposób przystępny. Ważne jest edukowanie społeczeństwa na temat wyboru mięsa oraz sposobów jego obróbki cieplnej - powiedziała dr Baltaza. Należy pamiętać, że mięso i produkty zwierzęce nie powinny być wykluczane z naszej zdrowej diety, gdyż mają wartości, których nie zastąpimy innymi produktami. Mięso jest bardzo dobrym źródłem pełnowartościowego białka, ale również witamin i składników mineralnych, szczególnie: żelaza oraz witaminy B12. W przeciwieństwie do produktów roślinnych, mięso jest bogate we wszystkie aminokwasy egzogenne, czyli budulce białek, które muszą zostać dostarczone do organizmu wraz z dietą.*

Kampania dostarcza również dużo wiedzy merytorycznej - m.in. o tym, że doskonała jakość polskiego drobiu oraz wieprzowiny zaczyna się już w miejscu chowu, o kontrolowanym, stale udoskonalanym, procesie produkcji z zachowaniem troski o dobrostan zwierząt. Ten temat miał swoje odzwierciedlenie również na konferencji. Z wykładem na ten temat "**Dobrostan w produkcji zwierzęcej - wyzwania współczesnego chowu i hodowli**" wystąpiła **prof. dr hab. Bogumiła Pilarczyk z Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie.**

Temat dobrostanu zwierząt jest niezwykle ważny zarówno dla Polski, jak i dla całej Unii Europejskiej. UE posiada obecnie jedno z najwyższych standardów na świecie w tej dziedzinie, ale ciągle dąży do poprawy jakości życia zwierząt poprzez ustanawianie koniecznych standardów wymagań dla poszczególnych gatunków. Ponieważ podnoszenie standardów dobrostanu zwierząt wiąże się z wyższymi kosztami dla hodowców, UE udziela wsparcia finansowego, co zachęca do stosowania jeszcze lepszych warunków, przekraczających wymagane standardy. Wsparcie na poprawę dobrostanu zwierząt w budżecie na lata 2023-2027 zostało zwiększone do 1,4 mld €.

Wszystkie informacje o kampanii na stronie: [www.pewnejestjedno.pl](http://www.pewnejestjedno.pl).  
Więcej informacji o kongresie: <https://www.ecaas-congress.com/pl>

### **O Związku Polskie Mięso**

Związek Polskie Mięso to organizacja branżowa reprezentująca interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych. Członek European Livestock and Meat Trades Union.

Kampania została w całości sfinansowana z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego oraz Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego.

### **Kontakt dla mediów:**

Edyta Bach

T. 501 232 302

M. [polskie-mieso@brandnewheaven.pl](mailto:polskie-mieso@brandnewheaven.pl)