

Carnival Meating. CelebruJEMY 2020 - kolejna odsłona ogólnopolskiej kampanii „Marka Polskie Mięso. Polska smakuje.”

Związek Polskie Mięso w ramach ogólnopolskiej kampanii informacyjnej „*Marka Polskie Mięso. Polska Smakuje*” był gospodarzem i organizatorem wydarzenia *Carnival Meating. CelebruJEMY 2020*. W wyjątkowej kolacji połączonej z multimedialną prezentacją walorów polskiego drobiu i polskiej wieprzowiny wzięli udział przedstawiciele mediów, branży spożywczej oraz świata gastronomii. Spotkanie odbyło się 30 stycznia w restauracji Concept 13 w Warszawie.

Spotkanie *Carnival Meating. CelebruJEMY 2020* to kolejna odsłona drugiej edycji projektu „*Marka Polskie Mięso. Polska Smakuje.*” Autorem i organizatorem kampanii jest Związek Polskie Mięso, który tym razem zaprezentował idee projektu w formule wyjątkowej kolacji karnawałowej dla przedstawicieli mediów, branży spożywczej i gastronomicznej. Goście wydarzenia mieli niepowtarzalną okazję do spróbowania wyśmienitych potraw z polskiego drobiu i polskiej wieprzowiny, które przygotował Dariusz Barański, SzeF Roku 2020 wg przewodnika Gault&Millau. W spotkaniu wzięli udział także ambasadorzy akcji – dietetyczka i trenerka personalna, Agata Dąbrowska oraz Tomasz Jakubiak, znany kucharz i dziennikarz kulinarny.

Wydarzenie, poza aspektem niewątpliwej atrakcji kulinarnej, miało za zadanie popularyzację aktualnej wiedzy na temat polskiego drobiu i wieprzowiny – mięs wartościowych, bezpiecznych i zdrowych. Zaproszeni goście w innowacyjny i niestandardowy sposób mogli zapoznać się z najważniejszymi faktami dotyczącymi jakości, pochodzenia i walorów zdrowotnych polskiego mięsa. Aktualne wyniki badań nad drobiem i wieprzowiną zostały umieszczone w trzech gablotach interaktywnych, a dodatkowo uczestnicy mogli sprawdzić swoją wiedzę za pomocą multimedialnej gry „Dopasuj fakty i mity”.

Projekt „*Marka Polskie Mięso. Polska Smakuje.*” potrwa do 31 marca 2020 r. Działania w ramach akcji obejmują cykl spotkań informacyjno-promocyjnych, aktywności w social mediach oraz na dedykowanej stronie pewnejestjedno.pl, a także lokowania w TV i prasie.

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

--

O Związku Polskie Mięso

Związek Polskie Mięso to organizacja reprezentująca interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w obrębie 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.



Pewne jest jedno.
Polskie mięso.



POCHODZENIE

Smak ceniony na świecie

- Walory polskiej wieprzowiny doceniają mieszkańcy Unii Europejskiej – głównie Niemcy, Włosi, Słowacy, Czesi, Węgrzy i Brytyjczycy. Mięso z Polski cieszy nie tylko podniebienia Europejczyków. Bardziej egzotyczne rynki eksportowe naszej wieprzowiny to USA, Chile i Kongo.
- W ubiegłym roku wpływy ze sprzedaży mięsa wieprzowego na rynki zagraniczne osiągnęły wartość 406,4 mln EUR.
- Polska jest unijnym liderem w produkcji drobiu. Polski drób trafia głównie do wymagających konsumentów z Europy Zachodniej – do Niemiec, Holandii, Wielkiej Brytanii i Francji oraz do państw „Nowej Unii” - Czech, Słowacji i Bułgarii.
- Eksport mięsa i podrobów drobiowych zwiększył się z 638,4 tys. ton w I półroczu 2018 roku do 710,5 tys. ton w I półroczu 2019 roku.

Dobre, bo polskie

- Polskie mięso pochodzi z tuczu mniej intensywnego w porównaniu ze standardami stosowanymi na zachodzie Europy. Zwierzęta w polskich hodowlach są karmione paszami gospodarskimi opartymi na ziarnach zbóż, które wnoszą więcej składników mineralnych i witamin niż ekstrakty białkowe.
- Polski drób i polska wieprzowina dostępne w sklepach są świeże i nie pochodzą z głębokiego mrożenia. Można je rozpoznać po intensywniejszej barwie. Dodatkowo nasza wieprzowina charakteryzuje się obecnością tłuszczu śródmięśniowego i minimalnie grubszą warstwą tłuszczu okrywowego w porównaniu do mięsa importowanego.

JAKOŚĆ

Kalorie

- Dzisiaj polska wieprzowina nie jest mięsem tłustym i kalorycznym. Wartość energetyczna mięsa wieprzowego zmniejszyła się znacząco w efekcie rozwoju hodowli i lepszego żywienia zwierząt. Przykładowo jeszcze 20 lat temu popularny boczek zawierał 15% tłuszczu więcej niż obecnie. Aktualnie 100 g schabu dostarcza 152 kcal, a 100 g szynki tylko 118 kcal.
- Walory odżywcze i prozdrowotne wieprzowiny uległy znacznej poprawie przez ostatnie 25 lat. Obecnie polskie mięso wieprzowe ma podobny poziom kaloryczności jak wołowina, drób czy mięso z królika. Nie zawiera zbędnego tłuszczu, jest delikatne i kruche, a optymalny poziom tłuszczu śródmięśniowego korzystnie kształtuje jego smak, zapach i soczystość.
- Drób charakteryzuje się wysoką zawartością białka oraz możliwością łatwego oddzielenia tłuszczu wraz ze skórką. W ten sposób kaloryczność mięsa drobiowego ulega znacznej redukcji, a podczas gotowania, smażenia czy pieczenia nie tworzą się konglomeraty białkowo – tłuszczowe.

Cholesterol

- Poziom cholesterolu w mięsie wieprzowym jest znacznie mniejszy niż dotychczas sądzono i ma zbliżone wartości we wszystkich elementach tuszy wieprzowej. Średnio 100 g wieprzowiny zawiera około 50 mg cholesterolu.
- Polska wieprzowina ma wyraźnie mniej cholesterolu w porównaniu z normami amerykańskimi. Nasz boczek zawiera o 41%, żeberka o 57%, a łopatka, szynka i schab o 31–35% mniej cholesterolu w porównaniu do tych samych partii mięsa pochodzących z USA.

Certyfikaty

- Polska wieprzowina to bezpieczeństwo i wysoka jakość mięsa. Certyfikat PQS (Pork Quality System) umożliwia odtworzenie źródła pochodzenia mięsa tzw. *traceability*, co jest kluczowe z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności i gwarancji jego jakości.
- Polskie mięso drobiowe ze znakiem QAFP (Quality Assurance for Food Products) gwarantuje najwyższe standardy produkcji: opiekę weterynaryjną, przestrzeganie zasad dobrostanu zwierząt oraz utrzymanie wysokiej higieny pracy w całym procesie.

ZDROWIE

Walory

- Unikalny skład chemiczny, wartość odżywcza oraz zawartość pełnowartościowego białka sprawiają, że mięso jest niezbędnym składnikiem każdej racjonalnej diety. Białko pochodzące z mięsa zawiera wszystkie aminokwasy egzogenne, potrzebne do syntezy białek ustrojowych w organizmie człowieka.
- Aminokwasy zawarte w mięsie mają zdolność pokonywania bariery krew/płyn mózgowo-rdzeniowy. Tryptofan, fenyloalanina i kwas glutaminowy są prekursorami neuroprzekazników regulujących funkcjonowanie centralnego układu nerwowego. To od ich poziomu zależy m.in. nasz stan emocjonalny i nastrój.
- Mięso drobiowe charakteryzuje się wysoką zawartością białka i niską zawartością tłuszczów nasyconych, dzięki czemu jest niskokaloryczne. Drób jest również lekkostrawny i łatwo przyswajalny, co sprawia, że znajduje zastosowanie w diecie nawet bardzo małych dzieci i rekonwalescentów.
- W mięsie wieprzowym następuje zmiana profilu kwasów tłuszczowych, co jest efektem zmian w sposobie hodowli zwierząt. Lepsze żywienie i mniejsze odtuszczenie świń prowadzą do zwiększania się udziału korzystnych wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT) w mięsie.

Witaminy

- Drób pomaga w profilaktyce wielu chorób. W mięsie drobiowym znajdują się witaminy rozpuszczalne w tłuszczach: A, E, D, K oraz rozpuszczalne w wodzie: B1, B2 i B12. Substancje te biorą czynny udział w syntezie białek krwi, które przyspieszają powrót do zdrowia u osób

po przebytych chorobach układu krążenia i chorobach cywilizacyjnych takich jak: zawał serca, udar mózgu i nadciśnienie tętnicze.

- Wieprzowina to doskonałe źródło witaminy E. Zawiera jej dwa razy więcej niż dotychczas sądzono. Mięso wieprzowe to także bogactwo witaminy B1, która reguluje pracę tarczycy, układu nerwowego i wspiera procesy metaboliczne oraz witaminy B6, której najwięcej znajduje się w karkówce.

Mikroelementy

- Mięso jest nieocenionym źródłem żelaza – pierwiastka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania układu krwionośnego. W przeciwieństwie do produktów roślinnych, zawiera żelazo hemowe, które doskonale się wchłania. Wystarczy jeden średni kotlet wieprzowy, żeby zaspokoić zapotrzebowanie dorosłego człowieka na ten składnik. Aby dostarczyć sobie taką samą ilość żelaza ze szpinaku, należałoby go zjeść aż 30 kg!
- Drób i wieprzowina charakteryzują się podobną zawartością potasu, wapnia i magnezu – odpowiednio 2,2 – 2,9 K, 0,12 Ca i 0,22 – 0,27 Mg g/kg. Dodatkowo wieprzowina cechuje się obniżoną zawartością sodu oraz wyższą zawartością fosforu i selenu. Z kolei drób dostarcza miedź, pierwiastek niezbędny w powstawaniu krwinek czerwonych oraz cynk, który bierze udział w procesach gojenia i regulacji ciśnienia krwi.

Kontakt dla mediów:

Magdalena Krukowska

600 114 100

Anna Tokarek

796 866 646

biuro@prrepublic.pl

Polskie Mięso

**Pewne jest jedno.
Polskie mięso.**

