

ZIMSKA IDILA - ČAS ZA KMEČKE KOLINE – DA BO LETOS MESO BOLJŠE in VARNO

Kako ravnamo s prašičem pred zakolom, da bo meso kar najboljše kakovosti in izdelki vrhunski.

Ravnanje z živalmi pred zakolom je ključno za kakovost mesa in mesnih izdelkov. Če s prašičem ravnamo grdo in nasilno, bomo vso prizadevnost za dobro meso v času pitanja izničili. Skrivnost je v tem, da se pri slabem ravnanju prašič ustraši, v njegovi krvi se poveča adrenalin, to je hormon bega. Prašič zaradi okoliščin ne more nikamor pobegniti, v mesu pa se porabi ves glikogen, to je substanca, ki je najvažnejša, da v času kratkega zorenja takoj po smrti potečejo vsi procesi v pravo smer, da je meso okusno in prave strukture. Če smo pred zakolom s prašičem (oz. katerokoli drugo živaljo) ravnali grdo, nasilno, te substance ni več in meso je slabe kakovosti. Meso je blede barve in brez pravega okusa.

Tudi za domačo porabo je penetrirni klin za omamljanje nujen. Če redimo samo enega prašiča, je najbolj idealno, da ga omamimo kar v boks, omamljenega izvlečemo in v primernem prostoru izvedemo zakol do konca. Če imamo več prašičev, je zaradi stresa ostalih bolje, da prašiča odvedemo iz hleva. Po večini prevladuje mnenje, da moramo imeti »grif« in ga uspešno preženemo ven iz boksa. Za kakovostno meso in izdelke, pa je bolj korektno, da pri izganjanju iz hleva izkoristimo tipično obnašanje prašičev: če držimo v rokah svetlo ploščo, prašič razume, da je to stena skozi katero se ne da iti. Če ga vodimo ob taki plošči, v drugi roki pa imamo palico, s katero ga brez pretepanja držimo, je to najbolj korektno prestavljanje, pri čemer ima rejec korist, namreč, dobro meso in izdelke.

Takoj po zakolu potečejo v mesu naravni biokemični procesi, ki povzročijo, da je meso bolj mehko in okusno. Če so gospodinje preveč pridne in premalo informirane, pre hitro spravijo meso v skrinjo. Takšno meso ne bo nikoli prvovrstno, četudi so se trudile vse leto s skrbnim pitanjem in izbrano krmo. Za vrhunsko in okusno meso ter pristne kmečke izdelke, je nujno, da trupi ali vsaj v polovice trupov počivajo.

Nekdaj niso poznali biokemičnih procesov rigorja mortisa, kot temu sicer pravimo, držali pa so se pravila, da mora meso počivati preden ga spravimo – s tem pa so izkoristili naravne procese v mesu.

Za kakovostne izdelke in okusno meso veljajo pravila, ki jih je v današnjem času znanost ovrednotila s številkami in pojasnila z biokemičnimi procesi. Predstavljamo jih na kratko, velja se jih držati.

Post živali pred zakolom naj bi trajal vsaj 20 ur in največ 24 do trenutka zakola.

Čas od konca omamljanja do izkrvavljanja je lahko največ 10 sek. Priporočljivo je horizontalna izkrvavitev v trajanju 1 minuta in 30 sekund. Čas izcejanja krvi je približno 7 minut. Parjenje oz. garanje – priporočljivo je nekje pri 62^o C-5 minut in odstranjevanje ščetin dobro minuto. Ožiganje (smojenje) ščetin naj ne bi bilo predolgo, okoli pol minute. Evisceracija – iztrebljenje trupa se izvede s konico noža proti zunanosti trupa pri čemer ves čas zamenjujemo umazan nože s čistimi (pripravimo si jih preden začnemo). Trup ohladimo postopno, v največ 6-ih urah do 20^o C v središču trupa in v 24-ih urah do 7^o C.

Se pravi, če želite imeti okusno meso in kvalitetne izdelke, se mora meso postopoma, v 24-ih urah ohladiti. In v naslednjih 24-ih urah morate meso pripraviti za nadaljno predelavo ali pa »pospraviti« v skrinjo. Če meso ne »odleži«, ne bo nikoli tako zelo okusno in tudi struktura bo slabša. Seveda pa morajo biti površine, kjer rokujete z meso absolutno čiste, saj meso ni imenitno živilo samo za človeka temveč tudi za vse nezaželjene mikroorganizme.

Trihinela – tega si nihče ne želi – ali pa tudi delamo tako?

Zakonodaja, ki opredeljuje zakol za domačo porabo, nič ne omenja kakršnekoli obveze glede analize na trihinelo. Če imate radi svoje najbližje in sebe – kar zagotovo ni dvomiti, potem MORATE dati vzorec v analizo. Trihanela se prebere zelo tuje, v bistvu pa gre za zajedalca, ki se prenaša z obolelega prašiča. Bolezni pri prašiču glede na izgled živali praktično ne moremo opaziti. Okužimo se z zaužitjem okuženega mesa, ki je premalo skuhano/pečeno ali pa s suhomesnatimi izdelki.

Po zaužitju s trihinelami okuženega mesa se ob delovanju pepsina in želodčne kisline v želodcu iz mesa sprostijo trihinelne ličinke, ki potujejo v tanko črevo. Tukaj vdrejo v sluznico in se razvijejo v odrasle parazite. Oplodjena 3-4 mm velika samica sprosti veliko ličink, ki vdrejo v krvni in limfni obtok. S krvjo potujejo predvsem v skeletne mišice, lahko tudi v pljuča, srce in osrednje živčevje. V krvnem obtoku je največ ličink med 8. in 25. dnevom po okužbi. V skeletnih mišicah po vsem telesu! se ličinke v treh tednih nekajkrat povečajo, lahko do velikosti 1 mm. Zaradi imunskega odgovora gostitelja se ovijejo z ovojniciami in tvorijo t. i. kapsule, ki z leti navadno poapnijo.

Prvi znaki okužbe so driska in bruhanje, ki ju spremlja bolečina v trebuhu. V naslednji stopnji bolezni, v kateri ličinke prodrejo v mišice, se pojavi vročina, znojenje in splošna slabost.... V tretji stopnji bolezni pride do vnetja srčne mišice. Smrt je redka zahvaljujoč učinkovitejšemu zdravljenju, vendar je možen srčni zastoj. Zdravljenje temelji na protivnetnih zdravilih in antihelmintikih.

Po akutni periodi sledi popolno okrevanje. Tekom let se larve v mišicah uničijo, čemur sledi kalcifikacija.

Trihinele so razširjene po vsem svetu, zlasti med mesojedimi živalmi. Človek je naključni gostitelj. Glavna povzročiteljica okužb pri ljudeh je *Trichinella spiralis*, opisane pa so tudi okužbe, ki jih povzročajo *T. pseudospiralis*, *T. britovi*, *T. nativa* in *T. nelsoni*.

Najbolj učinkovit način preprečevanja okužb s trihinelo je dobra toplotna obdelava mesa. Ličinke odmrjejo pri temperaturi 71°C v dveh minutah. Učinkovito je tudi zamrzovanje mesa na -15 °C, ki ličinke uniči v 3 tednih. Sušenje in dimljenje mesa ličink ne uniči.

Zelo pomembno je pregledovanje mesa zaklanih živali na prisotnost ličink. Pri tem postopku del trebušne prepone živali pregledajo s trihinoskopom. Pri tem pregledu lahko ličinke trihinel, ki nimajo kolagenske kapsule, zamenjajo z mišičnimi vlakni. Glede na to, da je analiza prašičjega tkiva rutinski postopek, cenovno silno dosegljiv, cca. 12 evrov, je zakol in uporaba svinine, če nismo opravili analize neodgovorno in v 21. stoletju silno neosveščeno. Seveda pa pri zakolu za lastno, domačo porabo ni zakonske obveze. Vendar je osveščenost tista, ki od naspraktično terja analizo.



Takole »kraljuje« trihinela v mišičnem tkivu (v mišici).

Nihče si ne želi bolezni, ki se lahko prenese na ljudi zaradi neznanja in neosveščenosti:



Veljavni pravilnik o klanjui na domu za potrebe družine je v veljavi od leta 2004. Na kratko ga povzemamo. **Klanje za lastne potrebe – kot predpisuje** Pravilnik o pogojih za zakol živali izven klavnice za lastno domačo porabo (Uradni list, 117/2004) je pravna podlaga na osnovi katere je dovoljeno:

Lastnik živali:

- prašiči, ovce, koze, gojena divjad, kunci in domača perutnina;
- Gojena divjad so kopenski sesalci in ptice, ki se ne štejejo za domače živali in ima zagotovljene objekte za rejo živali;
- Velika gojena divjad so noji in parkljasta divjad.

Te živali lahko zakolje lastnik živali. Prodaja ali podaritev mesa, pridobljenega s klanjem po tem pravilniku – NI dovoljena!

Lastna domača poraba je poraba članov družine, ki prebivajo v gospodinjstvu, vključno z morebitno najeto delovno silo in sorodniki.

Snovi s posebnim tveganjem pri ovcah in kozah so:

- lobanja z očmi in možgani
- tonzile in hrbtenjača pri starosti nad 12 mesecev oziroma pri starosti, ko prvi sekalec predre dlesni, vranica ter vito črevo (ileum) pri ovcah in kozah vseh starosti.

Snovi s posebnim tveganjem mora kmet-rejec oddati koncesionarju in shraniti potrdilo o oddaji najmanj dve leti. Iz potrdila mora biti razvidno: osebno ime, količina in datum oddaje odpadkov koncesionarju.

Minimalni pogoji pri klanju:

Živali je potrebno predhodno omamiti z napravo: penetrirni klin (pištola za omamljanje) ali električnim tokom (električne klešče); ni potrebno pri klanju kuncev in perutnine.

Zakol bolnih ali sumljivih živali po navedenem pravilniku ni dovoljen. Če se pred/med/po zakolu posumi na bolezen, mora lastnik obvestiti veterinarsko organizacijo.

Odgovornost lastnika: za posledice med klanjem ali uporabi mesa zaklane živali. Pri klanju je dolžen preprečiti: nepotrebno trpljenje, onesnaženje okolja, poškodbo ljudi in živali.

Evidenca zakola:

Voditi mora evidenco o številu in vrsti zaklanih živali na domu. Za kunce in perutnino ni potrebno voditi evidence.

Včasih je veljalo med gospodinjami, da je denar pri prašičih. Boljši deli so se prodali, manj imenitne pa je družina porabila zase in le največji prazniki so na mizo prinesli tudi boljše kose mesa. Tradicija je skoraj še danes živa in zato, da bi bilo kmetijam lažje, sedaj veljajo že kar nekaj časa lažji pogoji za prodajo surovega mesa s kmetije.

Za prodajo surovega mesa s kmetije

ni potrebna prijava dejavnosti (ni potrebna dopolnilna ali s.p. ali d.o.o....) potrebna pa je enostavna registracija (in ne odobritev) po pravilniku o registraciji obratov na področju živil živalskega izvora, po prilogi 1 iz Uradnega lista 51/2006. V tem primeru mora dati rejec svojo žival zaklati v klavnico (da opravijo vse preglede!), trup pripelje domov in ga v primernem prostoru pripravi za prodajo. Prostor je lahko enostavno urejen, seveda pa mora biti delovna površina in hladilnik ali hladilnica, kjer je meso na hladnem do prodaje, voditi mora vse evidence in delati skladno z dobro higiensko prakso.



Na kmetiji urejen prostor za prodaja surovega mesa s kmetije (Foto I. Kos. Kmetija Jenšterle – zahvaljujemo se ji za dovoljenje objave).

Gabrijela Salobir, KGZS

Viri:

R. Saletinger s sod.; TRIHINOZA - PRIKAZ PRIMERA; <http://vestnik.szd.si/st07-3/st07-3-175-178.htm>

Z. Krasnič in M. Likar: Trihineloza; http://www.forum-lov.org/index.php?option=com_content&task=view&id=395&Itemid=73

Pravilnik o obratih na področju živil živalskega izvora, Uradni list RS, št. 51/2006; <http://www.uradni-list.si/1/content?id=73401>

Pravilnik o pogojih za zakol živali izven klavnice za lastno domačo porabo, Uradni list RS, št. 117/2004; <http://www.uradni-list.si/1/content?id=51700>

Foto viri:

<http://bryanking.net/wp-content/uploads/2009/09/trichinosis-300x196.jpg>

<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/52/Elephantiasis.jpg/200px-Elephantiasis.jpg>

<http://www.medicinalive.com/wp-content/uploads/2010/07/Trichinosi.jpg>

<http://thaiwonders.com/pharma/images/stories/disease/231b.jpg>