**Aktuálne trendy vo výkrme a spracovaní hydiny - klasický chov, welfare chov, pomaly rastúce kurčatá a kurčatá chované vo výbehu**

Daniel Molnár

**História chovu hydiny na Slovensku**

Prvá hydina sa na európsky kontinent dostala už v siedmom storočí pred Kristom. Napriek tomu až do polovice 20. storočia stavy hydiny neboli vysoké. Ešte v období pred druhou svetovou vojnou bol kŕdeľ sliepok s počtom 100 kusov považovaný za obrovský. Hydina sa chovala prevažne v domácnostiach v počte niekoľko kusov. Mäsové plemená kurčiat sa v tomto období nechovali, a preto hydinové mäso bolo pochúťkou vyhradenou len pre sviatky a zvláštne príležitosti. V roku 1936 bola spotreba hydinového mäsa v ČSR iba na úrovni 2,5 kg ročne. K výraznému rozvoju priemyselných chovov hydiny prišlo v Európe vrátane Československa až po roku 1960. Do tohto roku bol u nás chov hydiny extenzívny - sliepky sa chovali prevažne na gazdovstvách, ktoré sa špecializovali na produkciu vajec a kŕdle mali iba pár kusov. Chov hydiny na družstvách bol iba sezónnou záležitosťou. Od roku 1961 začali vznikať špecializované farmy na chov nosníc a brojlerov s veľkou kapacitou zvierat, ktoré chovali hydinu celoročne. Zahájila sa šľachtiteľská práca zameraná na nové hybridy s vysokou produkciou a vznikli prvé samostatné šľachtiteľské a rozmnožovacie chovy. V sedemdesiatych rokoch minulého storočia nastal výrazný rozmach chovu hydiny vo veľkochovoch. Prechod na veľkochovy súvisel s výrazným rozvojom automatizácie a mechanizácie výroby. Hlavnými cieľmi v chovoch hydiny sa stalo zvýšenie efektivity práce a zvyšovanie úžitkovosti pri nízkej konverzii krmiva. Produkcia hydinového mäsa postupne rástla. Pred 30 rokmi malo hydinové mäso podiel iba 15 % na celkovej produkcii mäsa. Dnes je tento podiel už na hodnote 30 %, čo predstavuje dvojnásobnú úroveň. Po roku 1990 začali vznikať aj prvé menšie chovy špecializujúce sa na alternatívne chovy hydiny vo voľnom výbehu a biochovy. Ale dominantné postavenie si naďalej udržiavajú klasické veľkochovy.

**Produkcia živej hydiny v SR**

Produkcia živej jatočnej hydiny po vzniku samostatnej Slovenskej republiky rástla postupne až do roku 2005, kedy dosiahla maximálnu hodnotu 116 469 ton. V období rokov 2005 až 2012 bol zaznamenaný každoročný pokles produkcie až na hodnotu 84 029 ton, čo predstavovalo pokles o 28 %. V období rokov 2012 a 2016 začala produkcia opäť rásť. Od roku 2016 produkcia živej hydiny v SR opäť klesá. Produkcia živej jatočnej hydiny v roku 2020 bola na úrovni 105 970 ton. V roku 2020 sa z vyprodukovanej živej jatočnej hydiny vyviezlo do zahraničia na zahraničné bitúnky 11 miliónov kusov, čo predstavuje 22 % produkcie v SR. Priamy predaj hydiny z dvora bol 2 144 ton, čo predstavuje 2 % z produkcie živej hydiny v SR. V SR sa v roku 2020 vychovalo 96 435 ton kurčiat, 6 207 ton sliepok, 3 004 ton moriek, 256 ton kačíc a 68 ton husí. Na produkcii živej hydiny v SR má produkcia brojlerových kurčiat podiel 91,0 %, produkcia sliepok 5,9 %, produkcia moriek 2,8 % a produkcia vodnej hydiny spolu 0,3 %. Priemerná jatočná hmotnosť brojlerových kurčiat v SR dosahuje 2,15 kg, sliepok 2,16 kg, moriek 10,91 kg a kačíc 4,11 kg.

Sebestačnosť v produkcii živej jatočnej hydiny sa v rokoch 2015 a 2016 dostala nad úroveň 90 %. Najvyššiu hodnotu sme zaznamenali v roku 2016 na úrovni 91,7 %. Od roku 2017 z dôvodu výrazného nárastu spotreby hydinového mäsa ako aj postupnému poklesu produkcie živej jatočnej hydiny sebestačnosť neustále klesá. V roku 2020 sme zaznamenali medziročný pokles sebestačnosti SR v produkcii živej jatočnej hydiny z 55,33 % na 50,58 %.

**Produkcia hydinového mäsa v SR**

Výroba hydinového mäsa na slovenských bitúnkoch zaznamenala v období rokov 2006 až 2014 postupný pokles až o 46 %. Objem produkcie hydinového mäsa poklesol v tomto období o 43 323 ton. V roku 2015 prišlo k zastaveniu úpadku odvetvia a od tohto roku produkcia hydinového mäsa v SR každoročne až do roku 2018 mierne rástla. V roku 2020 sa na hydinových bitúnkoch v SR vyprodukovalo 73 001 ton hydinového mäsa. V roku 2020 bolo na slovenských hydinových bitúnkoch vyprodukovaných 71 122,48 ton kuracieho mäsa , 1 805,80 ton morčacieho mäsa, 29,16 ton kačacieho mäsa, 1,26 ton husacieho mäsa a 42,58 ton slepačieho mäsa. Z vyprodukovaného hydinového mäsa je 97,4 % kuracieho mäsa, 2,5 % morčacieho mäsa, 0,06 % slepačieho mäsa, 0,04 % kačacieho mäsa a 0,01 % husacieho mäsa.

V roku 2020 sme v SR na 1 obyvateľa vyprodukovali iba 13,41 kg hydinového mäsa. Keďže spotreba hydinového mäsa dosiahla v SR v roku 2020 28,1 kg na jedného obyvateľa ročne, sebestačnosť SR v produkcii hydinového mäsa je na úrovni 47,7 %. V priebehu rokov 2017 a 2020 spotreba hydinového mäsa vzrástla z 20,2 kg na obyvateľa na 28,1 kg. Za rovnaké obdobie však sebestačnosť v produkcii hydinového mäsa poklesla zo 63,6 % na 47,7 %.

**Hydinové mäso na trhu v SR**

Slovenskí chovatelia a spracovatelia hydiny ponúkajú svojim zákazníkom široký sortiment výrobkov. Popri bežných kurčatách z klasického chovu s vysokým kvalitatívnym štandardom si môže zákazník vybrať aj z ponuky prémiového kuracieho mäsa. Do tejto kategórie patria kurčatá chované v systéme welfare, teda v lepších životných podmienkach, pomaly rastúce kurčatá, kurčatá z extenzívnych chovov alebo ekologicky chované kurčatá. Ich podiel na celkovej produkcii však predstavuje iba necelých 20 %. Vysoká kvalita a zdravotná bezpečnosť – tieto atribúty sú alfou a omegou podnikania slovenských chovateľov hydiny. Spotrebiteľov preto oslovujú štandardnými, ale aj prémiovými výrobkami, ktoré túto ich filozofiu v plnej miere prezentujú. Štandardný výkrm kurčiat dnes trvá 32 až 36 dní. Pri kurčatách chovaných v systéme welfare výkrm trvá minimálne 40 dní a pri pomaly rastúcich hybridoch chovaných v systéme welfare je to minimálne 49 dní.

**Kurčatá chované na Slovensku v systéme welfare:**

- dlhšia doba výkrmu - minimálne 40 dní, prípadne 49 dní pri pomaly rastúcich hybridoch,

- menšia hustota kurčiat v halách, ktorá znamená vyššie pohodlie,

- podliehajú pravidelnej kontrole,

- chované bez akéhokoľvek stresu,

- majú zabezpečený dostatok svetla,

- majú bezproblémový a neustály prístup ku krmivu ako aj k vode,

- kŕmené sú iba najkvalitnejšími krmivami bez antibiotík a rastových hormónov.

**Hydinové mäso z kurčiat chovaných v systéme welfare:**

- obsahuje zdraviu prospešné vitamíny a živiny,

- je vyzretejšie s lepšou štruktúrou a kvalitou svaloviny,

- po tepelnej úprave je kvalitnejšie ako štandardné hydinové mäso,

- po upečení má lepšiu a výraznejšiu chuť a vôňu,

- po upečení je šťavnatejšie, krehkejšie a jemnejšie.

**Prednosti konzumácie hydinového mäsa**

Mäso hydiny v porovnaní s inými druhmi má výhodné biologické a nutritívne vlastnosti. Má vysoký obsah bielkovín, vrátane esenciálnych aminokyselín, vysoký obsah esenciálnych nenasýtených mastných kyselín a minerálnych látok a nízky obsah tukov, čo hrá veľmi dôležitú úlohu v prevencii tzv. civilizačných ochorení, ako sú srdcovo-cievne, onkologické ochorenia, cukrovka, obezita, hypertenzia, osteoporóza.

Bielkoviny z hydiny sú kvalitné, dobre a ľahko využiteľné a jednotlivé aminokyseliny vrátane esenciálnych sú prítomné v optimálnom pomere. Kvalita bielkoviny sa posudzuje podľa stupňa využiteľnosti pričom bielkovina slepačieho vajca slúži ako kritérium, pretože ju vie organizmus zužitkovať na 100%. Bielkovina z hovädzieho mäsa je v organizme využitá na 68%, zo sóje na 26%, ale z kuracieho mäsa až na 96%.

V modernej výžive je kladne hodnotený aj nízky obsah tuku. V kuracom stehne sa nachádza 3g tuku v 100g jedlého podielu a v prsnej svalovine dokonca len 0,9g. Pre porovnanie hovädzie stehno obsahuje cca 8g a bravčové 15g v 100g. Navyše v hydine treba kladne hodnotiť zvýšený podiel polynenasýtených mastných kyselín, ktoré sú významné pri prevencii srdcovo-cievnych ochorení. Mäso z hydiny obsahuje málo cholesterolu, v priemere len 0,07g. Aj preto sa hydinové mäso využíva v liečebnom diétnom systéme.

Hydinové mäso je aj dobrým zdrojom minerálnych látok - draslíka, horčíka, ale aj fosforu a vápnika. Tieto dva vzájomne sa doplňujúce minerály sú dôležité hlavne v detskom veku pre výstavbu kostry a zubov, ktorým zabezpečujú pevnosť. Vápnik plní svoju úlohu aj v procese zrážania krvi či prevencii civilizačných ochorení. Hydinové mäso má porovnateľný obsah železa s bravčovým a hovädzím mäsom. Všetky uvedené prednosti hydinového mäsa ho predurčujú k širokému uplatneniu v liečebných diétach, vrátane redukčných.

**Prednosti konzumácie morčacieho mäsa**

Morčacie mäso patrí medzi najväčšie zdroje kvalitných bielkovín potrebných k obnove ľudského tela a má minimálny obsah tukov. Z hľadiska zdravia je veľmi kvalitným a zároveň ľahko stráviteľným mäsom. Je vhodné pre pacientov s veľmi prísnymi diétami. Morčacie mäso sa doporučuje predovšetkým pre ľudí, ktorí chcú predchádzať srdcovo-cievnym ochoreniam, majú vysoký cholesterol alebo nechcú pribrať. Je vhodné aj pre pacientov so srdcovými ochoreniami, pacientov s hypertenziou, diabetikov, ľudí s nadváhou ako aj pre deti, športovcov a pacientov po operácii.

Morčacie mäso má najvyšší podiel bielkovín v svalovine zo všetkých druhov hydiny – prsná svalovina obsahuje 25 % bielkovín a stehno viac ako 21 %. Má najnižší obsah tuku (aj v rámci hydiny). 100 g morčacieho mäsa obsahuje iba 4 g tuku, preto je ľahko stráviteľné, nepodporuje usadzovanie cholesterolu v cievach a je vhodné pre osoby so srdcovými a cievnymi problémami. Morčacie mäso má vysoký obsah zinku (150g mäsa predstavuje dennú dávku zinku), ktorý má veľmi dobrý vplyv na fyzický vývoj dospievajúcich, na imunitný systém a na potenciu. Zároveň má aj najvyšší podiel vitamínu B12, ktorý zabraňuje chudokrvnosti a podporuje nervový systém. Morčacie mäso obsahuje aminokyselinu tryptophan, ktorá znižuje depresie a odstraňuje nespavosť. Obsahuje tiež zvýšené množstvo minerálnych látok (železo, vápnik, selén), ktoré podporujú tvorbu krvi a fungovanie červených krviniek a imunitu.

**Prednosti konzumácie mäsa vodnej hydiny**

Husacie mäso obsahuje trikrát viac vitamínu B2 a takmer dvakrát viac vitamínu B6 ako iné druhy mäsa. Okrem toho je kvalitným zdrojom draslíka a fosforu. Iba 100 g husacieho mäsa obsahuje jednu tretinu odporučenej dennej dávky železa pre ženy a viac ako polovicu dennej dávky pre mužov.

Kačacie mäso obsahuje trikrát toľko železa a dvakrát viac vitamínu B1 a B2 ako iné druhy mäsa. Veľké využitie majú aj pečeň a tuk z vodnej hydiny. Hydinový tuk má rozdielne zloženie a vlastnosti ako tuk veľkých hospodárskych zvierat. Tuk je tekutejší, vyznačuje sa vyšším zastúpením esenciálnych mastných kyselín (viac ako 20 %, oproti 2-7 %), čo má z hľadiska výživy človeka priaznivý dopad.

Najtučnejšie mäso z hydiny je kačacie, ale ak odstránite kožu, kačacie mäso je menej kalorické ako husacie, pretože väčšina tuku je uložená v koži. Obsah tuku v mäse vodnej hydiny je u jatočných husí a kačíc na úrovni 12-20 %, čo je podobný obsah ako u bravčového alebo hovädzieho mäsa (18-40 %, resp. 2-36 %).