

JAKOSTNÍ PARAMETRY POLOKONZERVY S BOBŘÍM MASEM (*CASTOR FIBER*)

JAN SLOVÁČEK¹ – MIROSLAV JŮZL¹ – ŠÁRKA NEDOMOVÁ¹ – ANDREA ROZTOČILOVÁ¹ – ANETA KOCANDOVÁ¹ – ONDŘEJ MIKULKA²

¹ ÚSTAV TECHNOLOGIE POTRAVIN, AGRONOMICKÁ FAKULTA

² ÚSTAV OCHRANY LESŮ A MYSLIVOSTI, LESNICKÁ A DŘEVAŘSKÁ FAKULTA

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ, ZEMĚDĚLSKÁ 1665/1, 613 00 BRNO

ÚVOD

Maso bobra evropského (*Castor fiber*) bylo v minulosti běžnou součástí jídelníčku některých obyvatel evropského kontinentu. Na počátku 20. století však zůstaly v Evropě pouze omezené populace tohoto druhu, přibližně 1 200 jedinců. V současné době došlo díky striktní ochraně k obnově bobřích populací, a nyní jsou rozšířeni ve většině evropských zemí. Stejně jako v minulosti, se bobr dostal do konfliktu se zájmy člověka a v některých oblastech je tento druh regulován. Lovcům s patřičným povolením se tedy opět nabízí možnost využití bobřího masa. Velmi dobrým způsobem jeho využití jsou polokonzervy.

MATERIÁL

Vzorokly volně žijících bobrů byly odloveny z okolí soustavy rybníků u Pohořelic na jihu Moravy v období od února do března 2023. Lov a následná manipulace s bobrem evropským, což je druh zvláště chráněný, probíhala v souladu se všemi platnými právními předpisy. Lov bobra probíhal na základě povolení vydaného Krajským úřadem Jihomoravského kraje, odborem životního prostředí, pod evidenčním číslem JMK 107931/2020. Je důležité zdůraznit, že odlov byl prováděn v souladu s příslušnými regulačními opatřeními, aby byla zachována rovnováha v ekosystému. Povolení k lovu bylo uděleno v reakci na identifikované problémy spojené s výskytem bobrů a jejich dopadem na životní prostředí a ekonomiku dané oblasti.



ZÁVĚR

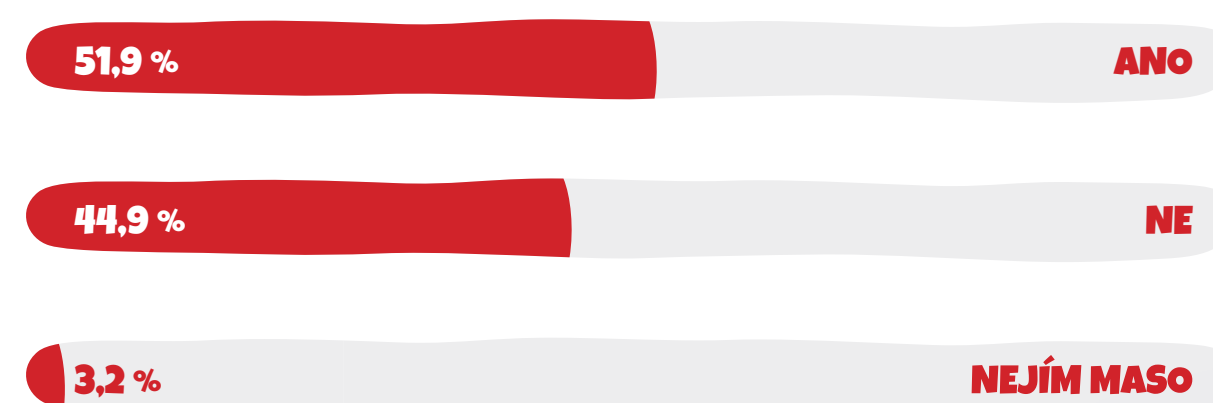
Polokonzerva s bobřím masem byla hodnocena lépe v celkovém vzhledu výrobku a přijatelnosti barvy ($p < 0,05$). Výrobek byl již na první pohled pro hodnotitele lákavější. Produkt s masem bobra byl lépe hodnocen nejen v chuti, ale i ve šťavnatosti ($p < 0,05$).

Receptury polokonzerv (kg/100 kg⁻¹)

	POLOKONZERVA S HOVĚZÍM MASEM	POLOKONZERVA S BOBŘÍM MASEM
HPV	37,28	0,0
Bobří libové	0,0	37,28
VV b. k.	54,20	54,20
Vepřové kůže	5,4	5,4
Kuchyňská sůl	1,8	1,8
Pepř drcený	0,1	0,1
Kmín drcený	0,3	0,2

ANKETA

OCHUTNALI BYSTE BOBŘÍ MASO?

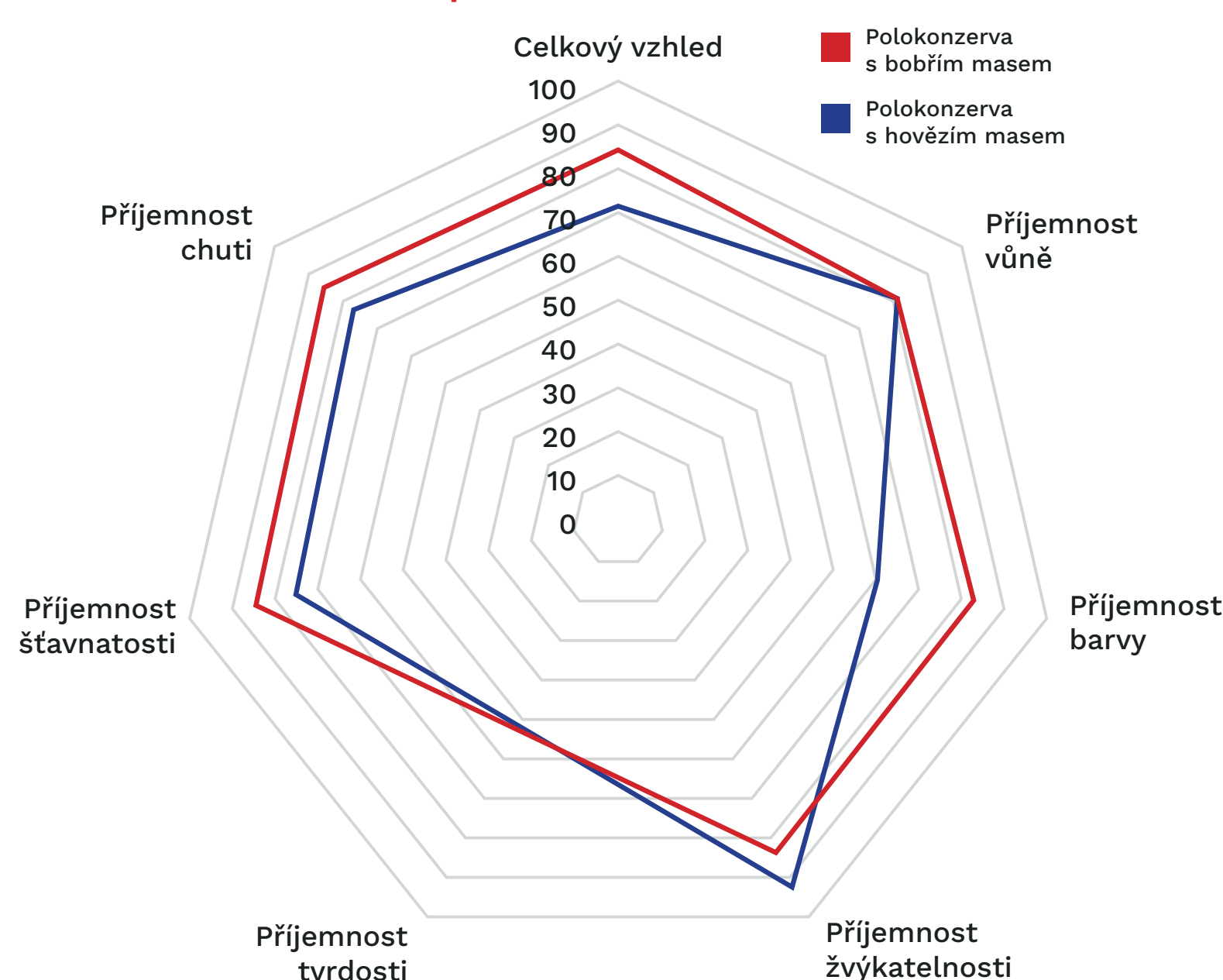


Zdroj: Novinky.cz



VÝSLEDKY

Senzorické hodnocení polokonzerv



Ústav technologie potravin

Agronomická fakulta, MENDELU, Zemědělská 1, 613 00 Brno

Kontakt na autora

Jan Slováček, Ústav technologie potravin, e-mail: jan.slovacek@mendelu.cz, 0000-0001-9101-6101
Agronomická fakulta, Mendelova Univerzita v Brně, Zemědělská 1665/1, 613 00 Brno

Poděkování

Výzkum byl finančně podpořen interním grantem IGA AF MENDELU č. AF-IGA2021-IP076 Nutriční, hygienické a senzorické jakostní parametry masa bobra evropského (*Castor fiber* L.) a jeho technologické zhodnocení v masné výrobě.

105
MENDELU
UNIVERZITA
PRO ŽIVOT

- MENDELU
- Agronomická fakulta

INGROW
2024DNY
XXXXX