

Spis treści



Wstęp	9
--------------------	---

Rozdział 1

Stan i perspektywy rozwoju produkcji owczarskiej	11
---	----

1.1. Światowy rynek owczarski	11
1.2. Rynek owczarski Unii Europejskiej	15
1.2.1. Regulacje produkcji owczarskiej w ramach wspólnej polityki rolnej Unii Europejskiej	20
1.3. Produkcja owczarska w Polsce	22
1.3.1. Zmiana warunków produkcji rolnej po akcesji do Unii Europejskiej ..	25
1.3.2. Ekonomiczne uwarunkowania produkcji owczarskiej	26
1.4. Środowiskowe aspekty produkcji owczarskiej	29

Rozdział 2

Wartość rzeźna żywca owczego	32
---	----

2.1. Żywiec owczy	32
2.2. Ocena żywca owczego	36
2.2.1. Ocena przyżyciowa	36
2.2.2. Wydajność poubojowa	37
2.3. Tusza owcza	38
2.3.1. Kryteria jakości i metody oceny tuszy	38
2.3.2. Podział tuszy na elementy zasadnicze	41
2.4. Czynniki kształtujące wartość rzeźną jagniąt	46
2.4.1. Wiek i masa ciała jagniąt przed ubojem	46

2.4.2. Genotyp	47
2.4.3. Płeć	51
2.4.4. Żywienie i system chowu	52

Rozdział 3

Jakość mięsa owczego	56
3.1. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa	56
3.1.1. Białka	59
3.1.2. Tłuszcze	62
3.1.3. Składniki mineralne	64
3.1.4. Witaminy	65
3.2. Właściwości fizyczne mięsa	66
3.2.1. Wartość pH	66
3.2.2. Barwa	70
3.2.3. Wodochłonność	71
3.3. Cechy sensoryczne mięsa	72
3.3.1. Zapach i smak	72
3.3.2. Kruchość	76
3.3.3. Soczystość	80

Rozdział 4

Wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na jakość mięsa jagniąt	81
4.1. Genotyp	81
4.1.1. Genotyp a skład kwasów tłuszczowych i zawartość cholesterolu	88
4.2. Wiek i masa ciała	94
4.3. Płeć	104
4.4. Żywienie i system chowu	107
4.4.1. Wpływ żywienia jagniąt na skład kwasów tłuszczowych i zawartość cholesterolu	111

Rozdział 5

Mleko owcze	120
5.1. Mleczne użytkowanie owiec. Wydajność mleczna	120
5.2. Skład chemiczny i wartość odżywcza mleka	128
5.2.1. Białka	130
5.2.2. Tłuszcze	132
5.2.3. Laktoza	136
5.2.4. Składniki mineralne	136
5.2.5. Witaminy	138

5.3. Czynniki wpływające na skład mleka owczego	138
5.3.1. Genotyp	138
5.3.2. Wiek	140
5.3.3. Okres laktacji	141
5.3.4. Żywienie	143
5.4. Właściwości mleka owczego	147
5.4.1. Cechy sensoryczne	147
5.4.2. Właściwości fizykochemiczne	148
5.5. Jakość higieniczna mleka owczego	150
5.5.1. Komórki somatyczne	151
5.5.2. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne	153

Rozdział 6

Przetwory z mleka owczego 158

6.1. Ogólna charakterystyka serów	158
6.2. Sery owcze w wybranych krajach europejskich	159
6.2.1. Sery francuskie	159
6.2.2. Sery włoskie	161
6.2.3. Sery hiszpańskie i portugalskie	162
6.2.4. Sery greckie	164
6.2.5. Sery wschodnioeuropejskie	165
6.3. Sery owcze w Polsce	166
6.3.1. Bundz	166
6.3.2. Bryndza	167
6.3.3. Oscypek	168
6.3.4. Inne sery owcze	170
6.4. Mleczne napoje fermentowane	172
6.4.1. Jogurt	173
6.4.2. Kefir	176

Literatura 179