

## Magdalena Szemiel

Tarczyński SA  
e-mail: mszemiel@tarczynski.pl

## Tomasz Lesiów

Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu  
e-mail: tomasz.lesiow@ue.wroc.pl; 166244@student.ue.wroc.pl  
ORCID: 0000-0002-1284-5874

---

# PRZEKĄSKI MIĘSNE – ALTERNATYWA DLA PRZEKĄSEK STANDARDOWYCH

---

## MEAT SNACKS – AN ALTERNATIVE TO STANDARD SNACKS

---

DOI: 10.15611/nit.2020.36.11

JEL Classification: Q19

**Streszczenie:** Celem pracy było przedstawienie rynku przekąsek mięsnych w Polsce na przykładzie jednego z głównych producentów wyrobów mięsnych. Zainteresowanie przekąskami mięsnymi, jako zdrową alternatywą dla przekąsek standardowych, wzrasta, ale segment ten nie jest jeszcze konsumentom dobrze znany. Oferta mięsnych produktów przekąskowych stale rozszerza się o nowe propozycje, będąc odpowiedzią na upodobania i potrzeby konsumentów. W artykule przedstawiono zalety przekąsek mięsnych pod względem wartości odżywczych i zdrowotnych w porównaniu z przekąskami spożywanymi przez konsumentów najczęściej.

**Słowa kluczowe:** przekąski mięsne, wartość odżywcza, chipsy mięsne, *beef jerky*, paluszki drobiowe.

**Abstract:** The aim of the study is to present the meat snacks market in Poland on the example of one of the leading producers of meat products. The interest in meat snacks as a healthy alternative to standard snacks is increasing, but this segment is not well known to consumers yet. The offer of meat snack products is constantly expanding with new proposals in response to consumer tastes and needs. The article presents the benefits of meat snacks in terms of nutritional and health values compared to snacks most often consumed.

**Keywords:** meat snacks, nutritional value, meat chips, beef jerky, poultry sticks.

## 1. Wstęp

Przekąskami nazywamy grupę produktów spożywczych, po które konsumenci sięgają między głównymi posiłkami, zaspokajając w ten sposób tymczasowo nagły głód, jednocześnie sprawiając sobie przyjemność (Krzywiński i Tokarczyk, 2010). Większość z nich należy do grupy produktów gotowych do spożycia (RTE – *ready to eat*), mniejszą grupą są produkty do samodzielnego przygotowania (RTP – *ready to prepare*). W ostatnich latach obserwuje się światowy trend wzrostu produkcji przekąsek i ich spożycia, do którego przyczyniła się również pandemia COVID-19. Według badań przeprowadzonych przez Mondelēz International wśród osób powyżej 18 roku życia w 12 krajach (m.in. w Stanach Zjednoczonych, Meksyku, Francji, Niemczech, Indiach, Australii) w 2020 r. 46% ankietowanych potwierdziło zwiększone spożycie przekąsek (Internet 13). W podobnych badaniach przeprowadzonych w Wielkiej Brytanii taką tendencję zadeklarowało ponad 53% badanych osób (Buckland i Kempes, 2021). Częstsze spożywanie przekąsek w dobie pandemii staje się zatem normą społeczną. Ponad 33% Polaków zadeklarowało większe spożycie żywności w pierwszych miesiącach pandemii, jednocześnie blisko połowa Polaków przyznaje, że więcej czasu spędza przed ekranem telewizyjnym (Internet 12), sięgając jednocześnie po przekąski tradycyjne, jakimi są np. chipsy ziemniaczane, słone paluszki czy popcorn (Internet 2). Wy tłumaczeniem tego zjawiska jest wzrost poziomu dopaminy, a obniżenie poziomu kortyzolu we krwi w czasie jedzenia – nie tylko przekąsek, w ten sposób redukuje się poziom negatywnych emocji i stresu (Morris, Beilharz, Maniam, Reichelt i Westbrook, 2015). Najwięcej przekąsek spożywają dzieci i młodzież – jest to co najmniej jedna przekąska dziennie (Charzewska, Chwojnowska i Wajszyzyk, 2016). Światowa Organizacja Zdrowia WHO w 2016 r. podała, iż 18% światowej populacji dzieci i młodzieży w wieku 5-19 lat wykazywało nadwagę lub otyłość (Skrzypek i in., 2021). W Polsce przed pandemią otyłych było blisko 5% dzieci w wieku 2-6 lat (Internet 12). W tym świetle wybór „zdrowych” przekąsek, które nie będą przyczyniały się do wzrostu występowania nadwagi i otyłości oraz rozwoju chorób z nimi związanych, staje się istotnym wyzwaniem.

Wysoka jakość zdrowotna żywności, czyli suma jej wartości odżywczej, jakości organoleptycznej oraz bezpieczeństwa, powinna być głównym czynnikiem motywującym konsumenta do zakupu konkretnego produktu. Grupą przekąsek o wysokiej jakości zdrowotnej są przekąski mięsne. Stoją one w opozycji do przekąsek standardowych ze względu na aspekt zdrowotny oraz niski stopień przetworzenia. W grupie przekąsek mięsnych znajdują się produkty tradycyjne, regionalne, a także innowacyjne.

Celem pracy jest przedstawienie przekąsek mięsnych dostępnych na polskim rynku jako alternatywnej opcji dla przekąsek standardowych.

## 2. Rynek przekąsek mięsnych

Światowy rynek przekąsek mięsnych został wyceniony na 7,4 mld USD w 2018 r., jest możliwe, że w 2021 r. osiągnie wartość 9,47 mld USD (Internet 1), szacuje się że do 2026 r. osiągnie wartość ponad 11 mld USD (Thomas i Deshmukh, 2020). Przekąski mięsne występują w diecie 34% Amerykanów, 22% Niemców, 20% Hiszpanów i 12% Brytyjczyków (Internet 1). Wartość sprzedaży przekąsek mięsnych w postaci kabanosów i jerków w Polsce w 2019 roku wyniosła 732,535 mln PLN, natomiast w 2020 roku wyniosła 777,013 mln PLN (Tarczyński za Nielsen IQ, 2021). Stanowi to 8,4-krotny wzrost wartości w porównaniu z rokiem 2017 (Internet 14). Z badań przeprowadzonych przez firmę Mintel w 2015 r. wynika, że przekąski mięsne, z 10-procentowym udziałem, zajmują drugie miejsce, po branży piekarniczej, w kategorii nowości przekąskowych w Polsce (Internet 17). Obecnie rynek ten należy do kategorii rozwojowej (Internet 16), dostarcza konsumentom produktów zgodnych z aktualnymi trendami żywieniowymi, do których zalicza się: ekologiczną produkcję żywności i przyjazne środowisku opakowania, „czystą etykietę” – bez zbędnych dodatków do żywności, powrót do produktów regionalnych i prozdrowotnych o wysokiej jakości, a także redukcję marnotrawienia żywności (Kociubińska, 2019, 2020; Internet 3). Dostępne na polskim rynku przekąski mięsne można podzielić ze względu na:

- rodzaj produktu (kabanosy, *beef jerky*, chipsy, paluszki, parówki, salami),
- gatunek mięsa (wołowe, wieprzowe, drobiowe, rybne),
- sposób utrwalenia (smażone, pieczone, suszone),
- sposób przyrządzania przez konsumenta – gotowe do spożycia bezpośrednio po otwarciu opakowania, jak np. chipsy mięsne, kabanosy, *beef jerky*, lub wymagające obróbki cieplnej w domu, np. nuggetsy (Kuchlewska, 2019; Modzelewska-Kapituła, Tkacz i Zduńczyk, 2020).

Z badań ankietowych przeprowadzonych przez Skilltelligence w Polsce w 2018 r. wynika, że konsumenci deklarujący się jako spożywający przekąski kupują przekąski mięsne kilka razy w tygodniu (38%) lub raz w tygodniu (25%) i preferują przede wszystkim przekąski drobiowe (46%) oraz wieprzowe (37%) (rys. 1).

Dla 91% badanych najważniejszym czynnikiem wyboru konkretnego produktu jest jego jakość, następnie cena (69%) oraz skład (59%). Mniejszą uwagę polscy konsumenci przywiązują do marki (32%), smaku (21%), opakowania (8%) oraz rekomendacji znajomych (4%) (rys. 2).

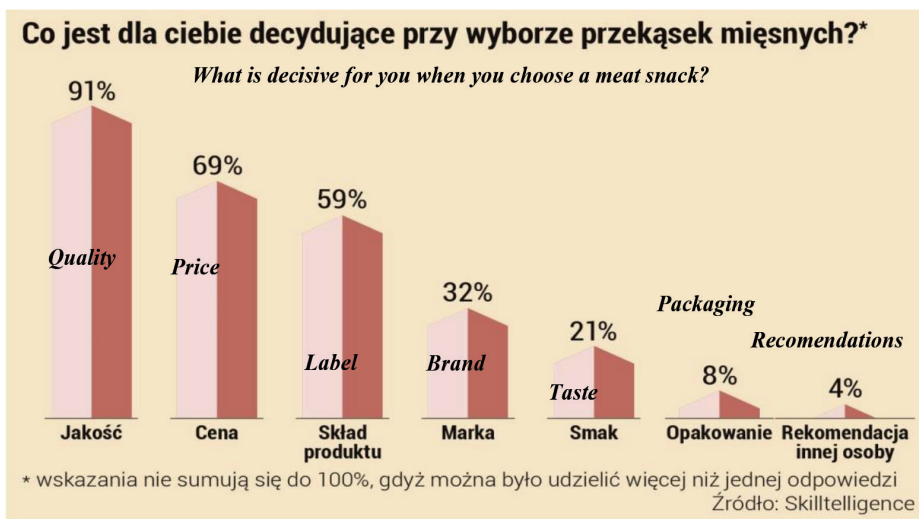
Od wielu lat najbardziej popularną przekąską mięsną w Polsce są kabanosy, sięga po nie aż 95% kupujących przekąski mięsne. Konkurencją dla kabanosów stały się parówki, które coraz częściej spotkać można w miniwersjach lub w wersjach „na raz”. Na polskim rynku przekąsek mięsnych obecne są produkty popularne w Stanach Zjednoczonych, takie jak chipsy mięsne oraz *beef jerky*, które znajdują się w koszykach 15% amatorów przekąsek. Liczącymi się przedstawicielami tej grupy mięsnych snacków są też paluszki mięsne (13%) oraz salami (9%). Przekąski



Rys. 1. Wyniki badań ankietowych przeprowadzonych przez Skilltelligence

Fig. 1. Survey results carried on by Skilltelligence

Źródło/Source: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artukul/w-kategorii-przekasek-miesnych-rzadzi-kabanos-badanie-skilltelligence>



Rys. 2. Wyniki badań ankietowych przeprowadzonych przez Skilltelligence

Fig. 2. Survey results carried on by Skilltelligence

Źródło/Source: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artukul/w-kategorii-przekasek-miesnych-rzadzi-kabanos-badanie-skilltelligence>

w postaci batoników mięsnych są obecnie najrzadziej wybieraną kategorią (Internet 18). Badania przeprowadzone w 2020 r. ujawniły, że cechami produktu najbardziej istotnymi dla konsumentów poszukujących zdrowej, mięsnej przekąski są wysoka zawartość białka oraz niska zawartość soli. Niemal równie ważne dla konsumentów są występowanie w składzie przekąski składników funkcjonalnych, niska zawartość cukrów oraz wysoka zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 i witamin (Alarcón-García, Perez-Alvarez, López-Vargas i Pagán-Moreno, 2021).

## 2.1. Przekąski mięsne – dlaczego warto je wybrać?

Zmiany w sposobie odżywiania się obserwowane od kilku lat spowodowane są wzrostem świadomości żywieniowej konsumentów oraz nowymi trendami w konsumpcji żywności, do których można zaliczyć: dbałość o zdrowie, wygodę zakupu i spożycia (Olejniczuk-Merta i Szepieniec-Puchalska, 2013). Świadomy konsument, czyli taki, który ma wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia, przechowywania produktów żywnościowych oraz przygotowywania posiłków, wybierze produkty o niskim stopniu przetworzenia lub nieprzetworzone, z krótkim składem, cechujące się dobrą jakością. Odpowiedzią rynkową na takie oczekiwania konsumenta jest wzrost zapotrzebowania na żywność sprzyjającą zachowaniu zdrowia (Goryńska-Goldmann i Ratajczak, 2010). Najczęściej wybierane przez konsumentów standardowe produkty przekąskowe, takie jak np. chipsy ziemniaczane, słone paluszki, frytki, krakersy, popcorn czy prażynki, nie są wartościowymi snackami. Ze względu na większą wartość odżywczą alternatywą dla nich są przekąski mięsne, których rynek stale się powiększa, a produkty zaskakują innowacyjnością.

W składzie popularnych przekąsek węglowodanowych, np. chipsów ziemniaczanych, brakuje pełnowartościowego białka, tzn. takiego, które zawiera wszystkie aminokwasy egzogenne w proporcjach pozwalających na ich maksymalne wykorzystanie do wzrostu organizmów młodych ludzi oraz utrzymania równowagi azotowej u osób dorosłych. Białko ziemniaka nie zawiera lub zawiera znikomą ilość aminokwasów siarkowych – cysteiny i metioniny (Pęksa i in., 2012). Pełnowartościowe są jedynie białka pochodzenia zwierzęcego oraz pojedyncze białka roślinne, np. amarantusa czy alg.

Przekąski mięsne różnią się od przekąsek standardowych pod względem wartości odżywczej i zdrowotnej (tab. 1). W porównaniu ze swoimi ziemniaczanymi odpowiednikami chipsy mięsne zawierają dziesięć razy więcej białka, dzięki czemu mogą stanowić istotne źródło tego składnika pokarmowego w codziennej diecie człowieka. W 100 g chipsów mięsnych zawarte jest ponad 65 g pełnowartościowego białka, co zaspokaja zalecane dzienne spożycie dla osoby dorosłej o masie ciała 55-85 kg (Jarosz, Rychlik, Stoś i Charzewska, 2020). Dla porównania, aby dostarczyć organizmowi taką ilość białka, należałoby spożyć ponad 1 kg chipsów ziemniaczanych. Większy udział białka w składzie chipsów mięsnych, zarówno drobiowych, jak i wieprzowych, pociąga za sobą mniejszą zawartość tłuszczu. W przypadku

**Tabela 1.** Wartości odżywcze przekąsek mięsnych oraz tradycyjnych  
**Table 1.** The nutritional value of meat and conventional snacks

Wartości odżywcze na 100 g produktu/ Nutritional values per 100 g of the product							
Produkt/ Product	Wartość energetyczna/ Energy value (kcal)	Tłuszcz/ Fat (g)	Kwasy tłuszczowe nasycone/ Saturated fatty acids (g)	Węglowodany/ Carbohydrates (g)	Cukry/ Sugars (g)	Białko/ Protein (g)	Sól/ Salt (g)
Chipsy wieprzowe/ Pork chips	426	16	6,1	1,8	1,8	68	4,2
Chipsy drobiowe/ Poultry chips	450	20	6,2	2	2	65	4,7
Paluszki wieprzowe/ Pork sticks	492	42	17	6,7	2,7	22	2,8
Paluszki drobiowo- wieprzowe/ Poultry- -pork sticks	492	42	11	4,6	2,1	23	3,1
Paluszki wieprzowe z cielęcina/ Pork-veal sticks	408	32	12	3,9	1,1	26	2,2
Paluszki z kurczaka z indykiem/ Chicken- -turkey sticks	317	21	6,4	5,8	1,7	24	2,3
Beef Jerky/ Beef Jerky	266	6	3	10	0	42	3
Kabanosy z szynki/ Ham kabanos	365	30	11	0,4	0,4	23	3,2
Kabanosy z kurczaka/ Chicken kabanos	223	14	4,2	0	0	24	2,4
Parówki z szynki/ Ham sausages	302	27	10	0,5	0,5	14	1,8
Parówki z kurczaka/ Chicken sausages	193	16	3,7	<0,5	<0,5	17	1,8
Chipsy ziemniaczane/ Potato chips	549	34	4,2	53	0,5	6,1	1,1
Paluszki solone/ Salty sticks	374	3,6	0,2	71	2,7	12	3,5
Krakersy/ Crackers	472	21	1,8	60	3,8	9,2	2,3
Popcorn/ Popcorn	399	17	8,3	49	1,1	8,2	2
Frytki ziemniaczane/ Potato fries	289	14	1,3	36	0,3	3,4	0,7
Biszkopty/ Biscuits	391	5,2	1,7	74	45	11	0,1
Orzeszki ziemne w panierce/ Breaded peanuts	547	36	11	37	6,4	16	2,1
Chrupki kukurydziane/ Corn crisps	499	25	3	52	2,3	14	2

Źródło: opracowanie własne na podstawie (Internet 4-11, Internet 15).

Source: own study based on (Internet from 4 to 11, Internet 15).

chipsów ziemniaczanych sytuacja jest odwrotna, przekłada się to na różnicę w wartości energetycznej tych przekąsek. Spożycie tej samej ilości chipsów mięsnych spowoduje dostarczenie mniejszej o ok. 20% ilości energii, co ma duże znaczenie dla osób kontrolujących dzienną podaż energii dostarczanej organizmowi.

Przekąski tradycyjne typu chipsy ziemniaczane należą do produktów wysokoprzetworzonych (Monteiro, Cannon, Lawrence, Louzada da Costa i Machado, 2019), mogących zawierać substancje szkodliwe dla zdrowia. Występują w nich też znaczne ilości tłuszczu roślinnych – w Europie stosowany jest głównie olej rzepakowy, słonecznikowy i częściowo uwodorniony olej sojowy (Kita i Lisińska, 2004; Kułakowska, Aniołowska, Górnicka i Kita, 2012). W czasie smażenia na tłuszcz oddziałuje wysoka temperatura (powyżej 140°C), tlen oraz woda pochodząca z surowca, co powoduje powstawanie w chipsach ziemniaczanych niebezpiecznych dla zdrowia związków, takich jak tłuszcze trans, dialdehyd malonowy, heterocykliczne aminy aromatyczne (Saguy i Dana, 2003). Finalnie w chipsach ziemniaczanych znajduje się od 1,1% do 1,8% izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych, znaczne ilości nadtlenków i produktów rozkładu tłuszczu niekorzystnych dla zdrowia (Ratusz i Wirkowska, 2008; Rutkowska i Żbikowska, 2009). Ilość tłuszczu w chipsach mięsnych jest ograniczona ze względu na stosowaną technologię produkcji. Wśród chipsów mięsnych dostępnych na polskim rynku znaleźć można takie, które zawierają jedynie tłuszcz pochodzący z surowca mięsnego, ponieważ przy ich wytwarzaniu nie stosuje się procesu smażenia. Zamiast tego chipsy mięsne są suszone powietrzem o różnych zakresach temperatur, co nadaje im charakterystyczną chrupkość (Internet 4).

Mięso jest istotnym składnikiem diety człowieka również ze względu na zawartość mikroelementów, takich jak żelazo, selen, cynk, oraz witamin z grupy B i witaminy E (Biesalski, 2005). W przypadku osób stosujących na co dzień dietę ubogą w produkty mięsne charakterystycznym skutkiem jest niedobór witaminy B<sub>12</sub>, która odpowiada m.in. za procesy krwiotwórcze, syntezę DNA oraz metabolizm hormonów (Brownstein, 2012). Kolejnym składnikiem występującym w niewielkich ilościach w produktach pochodzenia roślinnego jest żelazo, ponadto forma, w której występuje, powoduje niższą przyswajalność w porównaniu z produktami zwierzęcymi. Żelazo pochodzące z mięsa jest przyswajalne w 20-30%, a pochodzące z roślin w 1-6% (Bednarek i in., 2010).

Obecną w tradycyjnych przekąskach wysokowęglowodanowych substancją szkodliwą jest akrylamid. W 1994 r. Międzynarodowa Agencja Badań nad Rakiem uznała akrylamid za substancję potencjalnie rakotwórczą dla człowieka (International Agency for Research on Cancer, 2018). Ponadto w licznych badaniach wykazano jego działanie rakotwórcze i genotoksyczne (Friedman, 2003; Pingot, Pyrzanowski, Michałowicz i Bukowska, 2013; Stickles, Stone i Friedman, 2002; Szczerbina, 2005). Zawartość akrylamidu w chipsach ziemniaczanych jest przedmiotem wielu badań naukowych, jego zawartość waha się średnio od 398 µg/kg do 998 µg/kg w zależności od rodzaju chipsów, w krakersach i herbatnikach znajduje się od 30 µg/kg do

3200  $\mu\text{g}/\text{kg}$ , we frytkach – w zależności od sposobu przyrządzania i gatunku ziemniaków – od 200  $\mu\text{g}/\text{kg}$  do 12 000  $\mu\text{g}/\text{kg}$  (Mojska i Gielecińska, 2018; Scientific Committee on Food..., 2002). Przekąski mięsne są produktami, które zawierają najmniej akrylamidu, jest to bowiem 30-64  $\mu\text{g}/\text{kg}$  (Żyżelewicz, Nebesny i Oracz, 2010).

## 2.2. Przekąski mięsne dostępne na polskim rynku

### Chipsy mięsne

Chipsy mięsne wyglądem oraz konsystencją naśladują tradycyjne chipsy ziemniaczane. Na rynku dostępne są chipsy wieprzowe z szynki, a także drobiowe z fileta z kurczaka (fot. 1). Przy produkcji chipsów mięsnych marki Tarczyński nie wykorzystuje się procesu smażenia, produkty te powstają w wyniku suszenia



**Fot. 1.** Przykład chipsów mięsnych: wieprzowych i drobiowych marki Tarczyński

**Photo 1.** An example of pork and poultry meat chips by Tarczyński

Źródło/Source: <https://tarczyński.pl/chipsy-miesne>

proceasu smażenia, produkty te powstają w wyniku suszenia cienkich plastrów mięsa gorącym powietrzem. Dzięki temu dostarczają mniej tłuszczu, a ze względu na wysoką zawartość białka i blisko 30-krotnie mniejszą zawartość węglowodanów od chipsów ziemniaczanych (tab. 1) mogą stanowić dla konsumenta zdrowszą opcję. Dodatkowo chipsy mięsne jako produkty bezglutenowe mogą znaleźć się w diecie osób z nietolerancją glutenu oraz osób chorujących na celiakię. Chipsy mięsne marki Tarczyński, w przeciwieństwie do chipsów ziemniaczanych, nie zawierają fosforanów, sztucznych barwników oraz glutamianu monosodowego czy jego pochodnych, np. 5'-rybonukleotydów disodowych. Ze

względu na niską aktywność wodną ich okres przydatności do spożycia jest długi, a po otwarciu powinny zostać spożyte w ciągu dwóch dni.

### Beef jerky

*Beef jerky* to nic innego jak kawałki suszonego mięsa wołowego. Charakterystyczny smak oraz tekstura, w połączeniu z wysoką wartością odżywczą sprawiają, że *beef jerky* zyskują coraz większą popularność wśród konsumentów przekąsek (Jakubowska i Wierzejski, 2015). Firma Tarczyński przygotowała swoją propozycję tej przekąski, która wytwarzana jest z wysokiej jakości mięsa wołowego (fot. 2). Na wyprodukowanie 100 g jerków producent zużywa 200 g mięsa wołowego. Głównymi etapami procesu produkcyjnego są przyprawianie plastrów mięsa, ich wędzenie oraz



**Fot. 2.** Beef Jerky marki Tarczyński  
**Photo 2.** Beef Jerky by Tarczyński

Źródło/Source: <https://tarczyński.pl/produkt/beef-jerky-suszona-wołowina>



suszenie. Uzyskany w ten sposób produkt charakteryzuje się wysoką zawartością białka (42 g/100 g) oraz niską zawartością tłuszczu (5 g/100 g). Dodatkowym atutem dla poszukiwaczy zdrowych przekąsek będzie prosty skład, bez dodatku glutamianu, fosforanów oraz barwników.

## Kabanosy

W tradycji wędliniarskiej kabanosami nazywane były wędzone, parzone i suszone kiełbasy wyrabiane z drobno rozdrobnionego mięsa wieprzowego. Obecnie pod nazwą „kabanosy” producenci oferują znacznie szerszą grupę produktów. Na rynku można znaleźć nie tylko tradycyjne kabanosy z wieprzowiny, ale również drobiowe, wołowe, indycze czy cielęce, często w ciekawych odsłonach smakowych, takich jak z serem lub z chilli. Oferowane przez producentów kabanosy różnią się też rodzajem i wielkością opakowań, dostosowując się do zróżnicowanych potrzeb konsumentów, mogą stanowić przekąskę, którą wygodnie można zabrać ze sobą do pracy, szkoły lub na wycieczkę (Modzelewska-Kapituła i in., 2020).

Na wyróżnienie pod tym względem zasługują kabanosy marki Tarczyński – Exclusive paluszki wie-



**Fot. 3.** Kabanosy Exclusive paluszki drobiowe marki Tarczyński  
**Photo 3.** Exclusive Kabanos Poultry Sticks by Tarczyński

Źródło/Source: <https://tarczyński.pl/produkt/kabanosy-exclusive-paluszki-drobiowe>

przowe i drobiowe, w wygodnej formie pojedynczych paluszków zapakowanych w woreczek ze strunowym zamknięciem, umożliwiającym wielokrotne otwieranie i zamykanie paczki (fot. 3).

Wśród szerokiej gamy kabanosów marki Tarczyński można znaleźć produkty charakteryzujące się obniżoną zawartością soli oraz tłuszczu, brakiem konserwantów, fosforanów, glutaminianu i zbędnych wypełniaczy. Produktem tego typu dedykowanym dla dzieci są Gryzzale kabanoski z kurczaka z dodatkiem indyka, Gryzzale kabanoski z kurczaka z dodatkiem indyka (fot. 4), a dla dorosłych Kabanosy z szynki oraz Kabanosy z kurczaka z linii Naturalnie (fot. 5).



**Fot. 4.** Przykład kabanosów marki Tarczyński: Gryzzale kabanoski z kurczaka z dodatkiem indyka

**Photo 4.** An example of kabanos by Tarczynski: Poultry Kabanos Gryzzale for children

Źródło/Source: <https://tarczynski.pl/produkt/gryzzale-kabanoski-z-kurczaka-z-indykiem>



**Fot. 5.** Kabanosy z szynki marki Tarczyński – linia Naturalnie

**Photo 5.** Ham Kabanos by Tarczynski – Naturally

Źródło/Source: <https://tarczynski.pl/produkt/kabanosy-z-szynki>

Linia Tarczyński Naturalnie to produkty, które wyróżnia bardzo krótki skład, wyłącznie naturalne składniki i najwyższej jakości mięso bez dodatku konserwantów. Linia Tarczyński Naturalnie została stworzona z myślą o osobach, które cenią naturalne walory smakowe i chcą się nimi cieszyć o każdej porze dnia – od pożywnych śniadań po smaczne, wieczorne przekąski.

Przykładem innowacyjnych produktów w grupie kabanosowych przekąsek są kabanosy nadziane ostrymi sosami, takie jak Kabanosy extreme z nadzieniem jalapeno marki Tarczyński (fot. 6) oraz Kabanosy extreme z nadzieniem piri-piri (fot. 7). Zostały one stworzone z myślą o osobach poszukujących niecodziennych dla kabanosów smaków, jednak chcących cieszyć się typową dla kabanosów kruchością.

Zaletą wymienionych produktów przekąskowych jest ich szeroka dostępność. Znajdują się w ofercie większości sklepów sieci dyskontowych, w supermarketach,



**Fot. 6.** Kabanosy Extreme z nadzieniem jalapeno marki Tarczyński

**Photo 6.** Extreme Kabanos with jalapeno by Tarczyński

Źródło/Source: <https://tarczyński.pl/produkt/extreme-jalapeno>



**Fot. 7.** Kabanosy Extreme z nadzieniem piri-piri marki Tarczyński

**Photo 7.** Extreme Kabanos with piri-piri by Tarczyński

Źródło/Source: <https://tarczyński.pl/produkt/extreme-piri-piri>.

mniejszych sklepach, a nawet na lotniskach. Większość z nich dostępna jest na półkach obok pozostałych przekąsek, poza ladą chłodniczą.

### 3. Zakończenie

Rosnące spożycie produktów przekąskowych otwiera producentom żywności nowe możliwości dotarcia do większej grupy konsumentów. Rynek przekąsek mięsnych w Polsce ciągle się rozwija. Jego istotą powinno być dostarczanie konsumentom przekąsek o wysokiej jakości odżywczej i zdrowotnej. Ze względu na swój skład przekąski mięsne stanowią alternatywę dla przekąsek standardowych, zyskując uznanie szczególnie wśród osób o wysokiej świadomości żywieniowej, dbających o zbilansowaną dietę. Wysoka zawartość białka, w połączeniu ze stosunkowo niską zawartością tłuszczu oraz wartością energetyczną, sprawia, że przekąski mięsne są coraz częściej kojarzone przez konsumentów z produktem „zdrowym”, o wysokiej wartości odżywczej, który może stanowić pełnowartościowy składnik codziennego jadłospisu. Rolą producentów żywności jest utrwalenie w świadomości klientów pozytywnego obrazu tej kategorii przekąsek i zerwanie z przekonaniem, że produkty przekąskowe muszą dostarczać dużą ilość tłuszczu i „pustych kalorii”.

## Literatura

- Alarcón-García, M. A., Perez-Alvarez, J. A., López-Vargas, J. H. i Pagán-Moreno, M. J. (2021). Meat snacks consumption: Aspects that the consumer looks for to consider them a healthy food. *Proceedings*, 70, 82. [https://doi.org/10.3390/foods\\_2020-07738](https://doi.org/10.3390/foods_2020-07738)
- Bednarek, W., Karowicz-Bilińska, A., Kotarski, J., Nowak-Markwitz, E., Poręba, R. i Spaczyński, M. (2010). Stanowisko Zespołu Ekspertów Polskiego Towarzystwa Ginekologicznego w zakresie stosowania preparatu Pregnamed żelazo w ginekologii i położnictwie. *Ginekologia Polska*, 81, 549-551.
- Biesalski, H. K. (2005). Meat as a component of a healthy diet – Are there any risks or benefits if meat is avoided in the diet? *Meat Science*, 70(3), 509-524. doi: 10.1016/j.meatsci.2004.07.017
- Brownstein, D. (2012). *Vitamin B<sub>12</sub> for health*. West Bloomfield, USA: Medical Alternatives Press.
- Buckland, N. J. i Kempes, E. (2021). Low craving control predicts increased high energy density food intake during the COVID-19 lockdown: Result replicated in an Australian sample. *Appetite*, 166:105317. doi: 10.1016/j.appet.2021.105317
- Charzewska, J., Chwojnowska, Z. i Wajszczyk, B. (2016). Przekąski: rodzaj i częstość spożywania przez dzieci i młodzież. *Żywność Człowieka i Metabolizm*, (43), 7-15.
- Friedman, M. (2003). Chemistry, biochemistry, and safety of acrylamide. A review. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51(16), 4504-4526.
- Goryńska-Goldmann, E. i Ratajczak, P. (2010). Świadomość żywieniowa a zachowania żywieniowe konsumentów. *Journal of Agribusiness and Rural Development*, 4(18), 41-48.
- International Agency for Research on Cancer. (2018). Some industrial chemicals. IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans, 60. Lyon, France.
- Jakubowska, D. i Wierzejski, T. (2015). Potencjał rozwoju rynku produktów z suszonego mięsa wołowego w Polsce na przykładzie przekąsek wołowych typu „Beef Jerky”. *Marketing i Rynek*, (2), 255-267.
- Jarosz, M., Rychlik, E., Stoś, K. i Charzewska, J. (2020). *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*. Warszawa: Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny.
- Kita, A. i Lisińska, G. (2004). Wpływ rodzaju tłuszczu smażalniczego na właściwości sensoryczne chipsów ziemniaczanych podczas przechowywania. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 1(38), 55-64.
- Kociubińska, M. (2019). O tym, co modne, zdrowe i funkcjonalne. *Hurt & Detal*, 156(2). Pobrane z [https://hurtidet.pl/article/art\\_id,24975-61/o-tym-co-modne-zdrowe-i-funkcjonalne/place,1/](https://hurtidet.pl/article/art_id,24975-61/o-tym-co-modne-zdrowe-i-funkcjonalne/place,1/)
- Kociubińska, M. (2020). Łada mięsno-wędliniarska. *Hurt & Detal*, 168(2). Pobrane z [https://hurtidet.pl/article/art\\_id,28694-61/lada-miesno-wedliniarska/](https://hurtidet.pl/article/art_id,28694-61/lada-miesno-wedliniarska/)
- Krzywiński, T. i Tokarczyk, G. (2010). Tradycyjne i niekonwencjonalne przekąski mięsne. *Przemysł Spożywczy*, 64(3), 16-19.
- Kuchlewska, M. (2019). Przegląd przekąsek mięsnych – Polska i świat. *Ogólnopolski Informator Masyarski*, 291(11), 36-47.
- Kulałowska, K., Aniołowska, M., Górnicka, E. i Kita, A. (2012). Grubość plasterków ziemniaka a właściwości chipsów á la kettle. *Biuletyn Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin*, (266), 37-45.
- Modzelewska-Kapituła, M., Tkacz, K. i Zduńczyk, W. (2020). Przekąski mięsne – smaczna alternatywa. *Gospodarka Mięsna*, (8), 38-41.
- Mojska, H. i Gielecińska, I. (2018). Trendy zmian zawartości akryloamidu w produktach ziemniaczanych w Polsce w latach 2004-2016. *Żywność Nauka. Technologia. Jakość*, 25(2), 93-107. doi: 10.15193/ZNTJ/2018/115/236
- Mojska, H., Gielecińska I., Szponar, L. i Chajewska, K. (2006). Zawartość akryloamidu w chipsach ziemniaczanych w Polsce. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, 57(3), 243-249.

- Monteiro, C. A., Cannon, G., Lawrence, M., Louzada da Costa, M. L. i Machado, P. P. (2019). *Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Morris, M. J., Beilharz, J. E., Maniam, J., Reichelt, A. i Westbrook, F. (2015). Why is obesity such a problem in 21st century? The intersection of palatable food, cues and reward pathways, stress, and cognition. *Neuroscience & Biobehavioral Reviews*, (58), 36-45. doi: 10.1016/j.neubiorev.2014.12.002
- Olejniczuk-Merta, A., Szeplieniec-Puchalska, D. (2013). Kontrowersje wokół konsumpcji. *Handel Wewnętrzny. Rynek, przedsiębiorstwo, konsumpcja i marketing*, styczeń-luty.
- Pęksa, A., Rytel, E., Tajner-Czopek, A., Kita, A., Pytlarz-Kozicka, M. i Miedzianka, J. (2012). Porównanie składu aminokwasowego preparatów białkowych uzyskanych z bulw ziemniaka uprawianych systemem ekologicznym i konwencjonalnym. *Biuletyn Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin*, (266), 307-317.
- Pingot, D., Pyrzanowski, K., Michałowicz, J. i Bukowska, B. (2013). Toksyczność akrylamidu i jego metabolitu – glicydamid. Praca pogładowa. *Medycyna Pracy*, 64(2), 259-271.
- Ratusz, K. i Wirkowska, M. (2008). Udział izomerów trans kwasów tłuszczowych w wybranych wyrobach ciastkarskich i chipsach ziemniaczanych. *Zywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 4(59), 96-102.
- Rutkowska, J. i Żbikowska, A. (2009). Skład i jakość tłuszczu stosowanego w restauracjach typu fast-food. *Bromatologia Chemiczna i Toksykologia*, 42(4), 1095-1103.
- Saguy, I. S. i Dana, D. (2003). Integrated approach to deep fat frying: Engineering, nutrition, health and consumer aspects. *Journal of Food Engineering*, (56), 143-152. doi: 10.1016/S0260-8774(02)00243-1
- Scientific Committee on Food: Opinion of the one new finding regarding the presence of acrylamide in food. (2002). Brussels.
- Skrzypek, M., Krzyszycha, R. M., Goral, K., Szczygieł, K., Kowal, K., Pokarowski, M. i Momora, A. (2021). Postępowanie żywieniowe w leczeniu otyłości u dzieci i młodzieży. *Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu*, 27(1), 13-22.
- Stickles, D. W., Stone, J. D. i Friedman, M. A. (2002). Fast axonal transport: A site of acrylamide neurotoxicity? *NeuroToxicology*, 23(2), 223-251. [https://doi.org/10.1016/S0161-813X\(02\)00025-6](https://doi.org/10.1016/S0161-813X(02)00025-6)
- Szczerbina, T. (2005). Akrylamid – potencjalnie rakotwórcza substancja występująca w żywności. *Kosmos*, 54(4), 367-372.
- Tarczyński za Nielsen IQ 2021. Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyskontami (Food), sprzedaż wartościowa, dynamika sprzedaży w okresie styczeń – grudzień 2020 w porównaniu do okresu styczeń – grudzień 2019, kategoria: Mięsa Stałowagowe, segment: Meat Snacks (definiowany jako suma segmentów Kabanosy i Meat Jerky). Raport Nielsena wykonywany dla firmy Tarczyński.
- Thomas, A. i Deshmukh, R. (2019). Meat snacks market by product type, nature, and distribution channel: Global opportunity analysis and industry forecast, 2019-2026. *Allied Market Research*.
- Żyżelewicz, D., Nebesny, E. i Oracz, J. (2010). Akrylamid – powstawanie, właściwości fizykochemiczne i biologiczne. *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna*, 43(3), 415-427.

## Źródła elektroniczne

- Internet 1. [http://www.fona.com/wp-content/uploads/2018/09/0918-FONA-Category\\_Meat-Snacks2.pdf](http://www.fona.com/wp-content/uploads/2018/09/0918-FONA-Category_Meat-Snacks2.pdf)
- Internet 2. [https://hurtidetal.pl/article/art\\_id,26566-61/przekaski-na-slono-i-slodko/](https://hurtidetal.pl/article/art_id,26566-61/przekaski-na-slono-i-slodko/)
- Internet 3. [https://hurtidetal.pl/article/art\\_id,32310-61/trendy-na-rynku-miesnym/](https://hurtidetal.pl/article/art_id,32310-61/trendy-na-rynku-miesnym/)
- Internet 4. <https://tarczyński.pl/chipsy-miesne>
- Internet 5. <https://tarczyński.pl/produkt/beef-jerky-suszona-wolowina>

- Internet 6. <https://tarczynski.pl/produkt/extreme-jalapeno>
- Internet 7. <https://tarczynski.pl/produkt/extreme-piri-piri>
- Internet 8. <https://tarczynski.pl/produkt/gryzzale-kabanoski-z-kurczaka-z-indykiem>
- Internet 9. <https://tarczynski.pl/produkt/kabanosy-exclusive-paluszki-drobiowe>
- Internet 10. <https://tarczynski.pl/produkt/kabanosy-exclusive-paluszki-wieprzowe>
- Internet 11. <https://tarczynski.pl/produkt/kabanosy-z-szynki>
- Internet 12. [https://wnozir.zut.edu.pl/fileadmin/pliki/wnozir/strona\\_glowna/aktualnosci/informacje\\_zalaczniki/2021/jsadowska/SMedPediatria\\_Zalecenia\\_%C5%BCywieniowe\\_podczas\\_pandemii\\_2021\\_T18\\_289-298.pdf](https://wnozir.zut.edu.pl/fileadmin/pliki/wnozir/strona_glowna/aktualnosci/informacje_zalaczniki/2021/jsadowska/SMedPediatria_Zalecenia_%C5%BCywieniowe_podczas_pandemii_2021_T18_289-298.pdf)
- Internet 13. <https://www.mynewsdesk.com/pl/mondelez-poland/pressreleases/jak-pandemia-wplynela-na-spozycie-przekasek-mondelez-international-publikuje-drugi-raport-state-of-snacking-nt-globalnych-trendow-3062107>
- Internet 14. <https://www.reportlinker.com/p04774524/Meat-Snacks-Savory-Snacks-Market-in-Poland-Outlook-to-Market-Size-Growth-and-Forecast-Analytics.html>
- Internet 15. <https://www.tabele-kalorii.pl/>
- Internet 16. <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykul/boguslaw-miszczuk-sokolow-sprzedaz-przekasek-miesnych-wzrosnie/1>
- Internet 17. <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykul/jest-popyt-na-przekaski-miesne/1>
- Internet 18. <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykul/w-kategorii-przekasek-miesnych-rzadzi-kabanos-badanie-skilltelligence>