

## OCENA WARTOŚCI HANDLOWEJ SZYNEK WIEPRZOWYCH

Jerzy Nowachowicz

Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy  
Zakład Oceny Surowców Zwierzęcych  
ul. Ks. A. Kordeckiego 20, 85-225 Bydgoszcz

Wartość handlową szynek wieprzowych ustalono na podstawie rozbioru z wykrawaniem przeprowadzonego w zakładzie przetwórstwa mięsnego regionu kujawsko-pomorskiego. W 2006 roku ocenie poddano 30 szynek – po 10 szt. pozyskanych z tusz wieprzowych należących do klas mięsności E, U i R, a wartość handlową określono na podstawie cen obowiązujących w zakładzie w 2004, 2006 i 2009 roku. Zależała ona od cen jednostkowych elementów pozyskanych z ich rozbioru i była najwyższa w 2009 r. Wartość szynek rosła wraz ze wzrostem mięsności tusz, gdyż zwiększała się w nich masa mięśni, a malała masa tłuszczu drobnego.

Słowa kluczowe: rozbiór szynek wieprzowych, wartość handlowa szynek wieprzowych, wieprzowina

### 1. WSTĘP I CEL PRACY

Systematyczna poprawa mięsności krajowego pogłowia trzody chlewnej wpływa na wzrost udziału tusz zaliczanych do najlepiej umięśnionych w systemie EUROP [1, 2]. Wraz z poprawą umięśnienia zwierząt zwiększa się udział najcenniejszych elementów tuszy [3], co w konsekwencji prowadzić powinno do wzrostu wartości handlowej tusz wieprzowych. Wartość handlowa tusz zmienia się w czasie i zależy od wielu elementów, takich m.in. jak masa i mięsność tuszy, procentowy udział w niej zwłaszcza najcenniejszych elementów oraz cen jednostkowych ściśle związanych z przydatnością określonego mięsa do przetwórstwa lub kulinarnego wykorzystania. Jednym z najcenniejszych wyrębów tuszy wieprzowej jest szynka [7]. Mięśnie szynki są bardzo cennym surowcem dla przetwórstwa mięsnego, mogą być także wykorzystane jako mięso kulinarne, wysoko cenione przez nabywców.

Celem badań było określenie wartości handlowej szynek wieprzowych pozyskanych z tusz pochodzących z uboju zwierząt utrzymywanych w regionie kujawsko-pomorskim oraz analiza zmian ich wartości handlowej w latach 2004, 2006 i 2009.

### 2. MATERIAŁ I METODY

Wartość handlową szynek wieprzowych ustalono na podstawie ich rozbioru z wykrawaniem przeprowadzonego w zakładzie przetwórstwa mięsnego regionu kujawsko-

-pomorskiego w 2006 r. oraz cen jednostkowych, jakie obowiązywały przy wycenie elementów uzyskanych z ich rozbioru w warunkach tego samego zakładu w latach 2004, 2006 i 2009. Ocenie poddano łącznie 30 szynek (po 10 szt. z klasy E, U i R) pozyskanych z tusz mieszańców ras białych zbliżonych pokrojem do świń ras wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwisłouchej, pochodzących z gospodarstw zlokalizowanych w województwie kujawsko-pomorskim. Średnia masa tuszy w klasie E wynosiła 89,28 kg, w klasie U – 87,79 kg, a w klasie R – 93,81 kg.

### 3. WYNIKI I ICH OMÓWIENIE

Wartość handlowa szynek pozyskanych w 2004 roku z tusz klasy E była zgodnie z oczekiwaniem najwyższa i wynosiła 176 zł (tab. 1). Spadek mięsności tusz średnio o 5% (z klasy U) spowodował zmniejszenie wartości szynki wieprzowej prawie o 21 zł, natomiast szynki pochodzące z tusz klasy R wyceniono jeszcze niżej (o 6,60 zł), czyli ich wartość handlowa wynosiła 148,52 zł. Spadek wartości handlowej szynek wraz ze zmniejszającą się mięsnością tusz był wywołany głównie spadkiem masy mięśni szynek (z 11,19 kg w klasie E poprzez 9,42 kg w klasie U do 9,11 kg w klasie R). Przy cenie 12,50 zł x kg<sup>-1</sup> różnica pomiędzy skrajnymi ocenianymi szynkami klasy E i R wynosiła aż 26 zł. W miarę poprawy mięsności zmniejszała się masa tłuszczu drobnego, w szynkach klas R, U i E wynosiła odpowiednio 2,14; 1,96 i 0,99 kg.

Tabela 1. Wartość elementów handlowych uzyskanych z rozbioru szynki – kalkulacja według cen z 2004 r.

Table 1. Value of commercial parts obtained from ham dissection; the calculation according to 2004 prices

Elementy Parts	Cena (zł · kg <sup>-1</sup> ) Price (PLN · kg <sup>-1</sup> )	Klasa E – E class		Klasa U – U class		Klasa R – R class	
		Masa (kg)	Wartość (zł)	Masa (kg)	Wartość (zł)	Masa (kg)	Wartość (zł)
		Weight (kg)	Value (PLN)	Weight (kg)	Value (PLN)	Weight (kg)	Value (PLN)
Kości – Bones	–	1,33	–	1,38	–	1,34	–
Tłuszcz drobny Pork cutting fat	1,60	0,99	1,58	1,96	3,14	2,14	3,42
Skórki wieprzowe Pork skins	0,60	1,06	0,64	1,06	0,64	1,00	0,60
Wieprzowina kl. II B II B class pork	4,30	1,00	4,30	1,27	5,46	1,29	5,55
Wieprzowina kl. II A II A class pork	7,90	2,38	18,80	2,44	19,28	1,84	14,54
Wieprzowina kl. I drobna I class pork – small	10,00	0,52	5,20	0,40	4,00	0,53	5,30
Wieprzowina kl. III III class pork	7,70	0,74	5,70	0,63	4,85	0,68	5,24
Mięśnie z szynek Hams muscles	12,50	11,19	139,87	9,42	117,75	9,11	113,87
Razem – Total		19,21	176,09	18,56	155,12	17,93	148,52

W 2006 roku znacznie spadła wartość handlowa szynek, było to wywołane dużym spadkiem cen jednostkowych wszystkich elementów pozyskanych z wykrawania (rys. 1, tab. 2). Szczególnie duże spadki cen wystąpiły w przypadku tłuszczu drobnego (o ok. 43%) i skórek wieprzowych (58%), które są jednak elementami o marginalnym znaczeniu. Zmniejszenie ceny jednostkowej mięśni z szynek (z 12,50 zł w 2004 r. do 9,90 zł w 2006 r.) wpłynęło głównie na spadek wartości handlowej szynek, która dla klas E, U i R wynosiła odpowiednio 141,46; 124,14 i 118,53 zł. Mięśnie z szynek stanowiły bowiem ok. 58% masy szynki pozyskanej z tuszy klasy E oraz ok. 51% w przypadku klas U i R.

W związku z obniżeniem podaży tusz wieprzowych na rynku krajowym w 2009 r. wzrosła cena skupu żywca wieprzowego, a zatem i tusz wieprzowych. Pod koniec I kwartału 2009 roku ceny jednostkowe elementów pozyskanych z wykrawania szynki znacząco wzrosły. W konsekwencji wartość handlowa szynek wieprzowych zwiększyła się i w odniesieniu do klas mięsności E, U i R wynosiła odpowiednio 177,73; 157,39 oraz 150,33 zł, osiągając kwoty o ok. 2 zł wyższe w porównaniu z 2004 r. (tab. 3). Tendencja wzrostu cen utrzymuje się nadal i można sądzić, że ceny skupu żywca wieprzowego będą nadal rosły, co wpłynie na wzrost opłacalności produkcji trzody chlewnej w kraju.

Kształtowanie się cen jednostkowych elementów handlowych uzyskanych z rozbioru szynki przedstawiono na rysunku 1. Zmiany cen są bardzo wyraźne w analizowanych latach. Najniższe ceny, jakie wystąpiły w 2006 roku, wpłynęły na zmniejszenie się wartości handlowej szynek wieprzowych w stosunku do 2004 roku. Ponowny wzrost cen w 2009 roku spowodował zwiększenie wartości handlowej szynek wieprzowych. Mimo że cena jednostkowa mięśni z szynek była nieco niższa w 2009 r. w stosunku do ceny z 2004 r. (o 0,4 zł), to dzięki nieco wyższym cenom jednostkowym, zwłaszcza wieprzowiny kl. I, IIA, IIB i III, wartość handlowa szynek w 2009 roku była nieznacznie wyższa (o ok. 2 zł) w porównaniu z wartością określoną według cen z 2004 roku.

Masa szynek była zróżnicowana w poszczególnych klasach mięsności. Najwyższą masą szynki – 19,21 kg charakteryzowały się tusze najlepiej umięśnione (klasa E), nieco niższą – 18,56 kg w klasie U i najniższą – 17,93 kg w klasie R. Podobne relacje dotyczyły masy mięśni szynek, która wynosiła odpowiednio: 11,19; 9,42 i 9,11 kg (tab. 1-3). Jest to zgodne z wynikami badań m.in. Stasiaka i wsp. [4], Strzeleckiego i Borzuty [5] oraz Wajdy i wsp. [6]. Wraz ze wzrostem umięśnienia tusz malała także masa tłuszczu drobnego w szynkach (z 2,14 kg w klasie U do 0,99 kg w klasie E) oraz wieprzowiny kl. IIB. Tendencję do mniejszego otluszczenia szynek lepiej umięśnionych potwierdzają badania Żaka i Tyry [7] przeprowadzone w warunkach krajowych na loszkach wbp i pbz. Wartość handlowa szynek była uzależniona głównie od masy mięśni w nich występujących oraz ich ceny jednostkowej.

Tabela 2. Wartość elementów handlowych uzyskanych z rozbioru szynki – kalkulacja według cen z 2006 r.

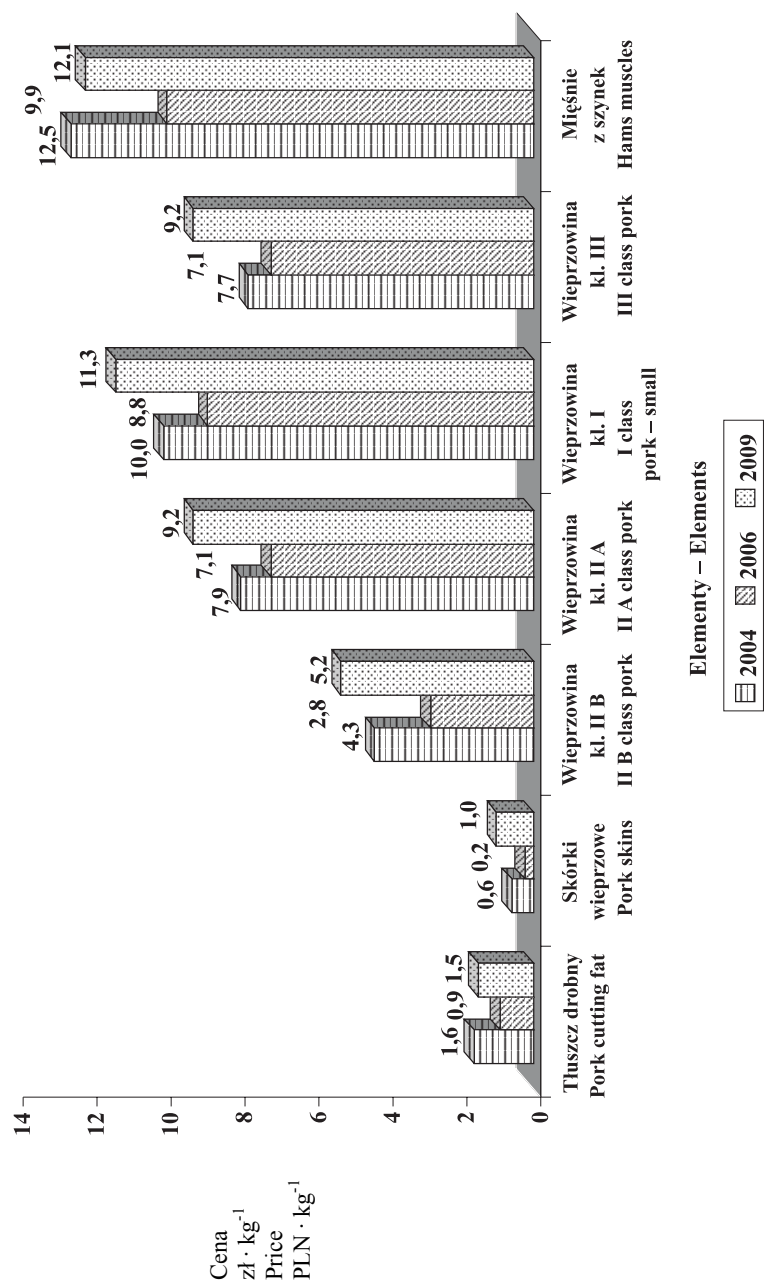
Table 2. Value of commercial parts obtained from ham dissection: the calculation according to 2006 prices

Elementy Parts	Cena (zł · kg <sup>-1</sup> ) Price (PLN · kg <sup>-1</sup> )	Klasa E – E class		Klasa U – U class		Klasa R – R class	
		Masa (kg)	Wartość (zł)	Masa (kg)	Wartość (zł)	Masa (kg)	Wartość (zł)
		Weight (kg)	Value (PLN)	Weight (kg)	Value (PLN)	Weight (kg)	Value (PLN)
Kości – Bones	–	1,33	–	1,38	–	1,34	–
Thuszcz drobny Pork cutting fat	0,90	0,99	0,89	1,96	1,76	2,14	1,93
Skórki wieprzowe Pork skins	0,25	1,06	0,26	1,06	0,26	1,00	0,25
Wieprzowina kl. II B II B class pork	2,80	1,00	2,80	1,27	3,55	1,29	3,61
Wieprzowina kl. II A II A class pork	7,10	2,38	16,90	2,44	17,32	1,84	13,06
Wieprzowina kl. I drobna I class pork – small	8,80	0,52	4,58	0,40	3,52	0,53	4,66
Wieprzowina kl. III III class pork	7,10	0,74	5,25	0,63	4,47	0,68	4,83
Mięśnie z szynki Hams muscles	9,90	11,19	110,78	9,42	93,26	9,11	90,19
Razem – Total		19,21	141,46	18,56	124,14	17,93	118,53

Tabela 3. Wartość elementów handlowych uzyskanych z rozbioru szynki – kalkulacja według cen z 2009 r.

Table 3. Value of commercial parts obtained from ham dissection: the calculation according to 2009 prices

Elementy Parts	Cena (zł · kg <sup>-1</sup> ) Price (PLN · kg <sup>-1</sup> )	Klasa E – E class		Klasa U – U class		Klasa R – R class	
		Masa (kg)	Wartość (zł)	Masa (kg)	Wartość (zł)	Masa (kg)	Wartość (zł)
		Weight (kg)	Value (PLN)	Weight (kg)	Value (PLN)	Weight (kg)	Value (PLN)
Kości – Bones	–	1,33	–	1,38	–	1,34	–
Thuszcz drobny Pork cutting fat	1,50	0,99	1,48	1,96	2,94	2,14	3,21
Skórki wieprzowe Pork skins	1,00	1,06	1,06	1,06	1,06	1,00	1,00
Wieprzowina kl. II B II B class pork	5,20	1,00	5,20	1,27	6,60	1,29	6,71
Wieprzowina kl. II A II A class pork	9,20	2,38	21,90	2,44	22,49	1,84	16,93
Wieprzowina kl. I drobna I class pork – small	11,30	0,52	5,88	0,40	4,52	0,53	5,99
Wieprzowina kl. III III class pork	9,20	0,74	6,81	0,63	5,80	0,68	6,26
Mięśnie z szynki Hams muscles	12,10	11,19	135,40	9,42	113,98	9,11	110,23
Razem – Total		19,21	177,73	18,56	157,39	17,93	150,33



Rys. 1. Cena elementów handlowych uzyskanych z rozbioru szynki (zł · kg<sup>-1</sup>)  
 Fig. 1. Price of commercial parts obtained from dissection (PLN · kg<sup>-1</sup>)

#### 4. WNIOSKI

1. Wartość handlowa szynek wieprzowych zmieniała się w czasie i zależała od cen jednostkowych elementów uzyskanych z ich rozbioru.
2. Wraz ze wzrostem mięsności tusz wieprzowych rosła wartość handlowa szynek oraz zwiększała się masa mięśni w szynkach, a malała masa tłuszczu drobnego.

#### LITERATURA

- [1] Lisiak D., Borzuta K., Lisiak B., 2008. Analiza zmian wartości rzeźnej oraz cen tusz wieprzowych w latach 2003-2007. *Trz. Chł.* 4, 46–48.
- [2] Lisiak D., Pater A., Borzuta K., 2005. Wartość rzeźna tusz wieprzowych i ceny wybranych wyrobów mięsnych. *Gosp. Mięś.* 12, 20–25.
- [3] Nowachowicz J., Michalska G., Sznajdrowski W., Michalska K., Wojciechowski A., 2008. Ekonomiczna ocena zmian wartości handlowej tusz wieprzowych. *Rocz. IPMiT*, T. XLVI/1, 35–43.
- [4] Stasiak A., Dziura J., Babicz M., Kamyk P., Szlingert K., 2002. Wskaźniki uzysku części zasadniczych i mięs drobnych z rozbioru i wykrawania półtuszy wieprzowych zakwalifikowanych do różnych klas w systemie EUROP. *Pr. Mat., Zoot., Zesz. Spec.* 13, 139–143.
- [5] Strzelecki J., Borzuta K., 1997. Wpływ klas tusz wieprzowych EUROP na ich wartość handlową. *Trz. Chł.* 12, 65–70.
- [6] Wajda S., Borzuta K., Strzyżewski A., Bąk T., 1995. Procentowy udział elementów zasadniczych w tuszach wieprzowych różnej mięsności. *Gosp. Mięś.* 2, 19–24.
- [7] Żak G., Tyra M., 2006. Umięśnienie i otłuszczenie szynki wieprzowej w zależności od cech użytkowości tucznej świń ras matecznych (WBP i PBZ). *Rocz. Nauk. Zoot.* 2, 201–208.

#### MARKET VALUE EVALUATION OF PORK HAMS

##### Summary

The market value of pork hams was determined based on the dissection made with separation in the meat processing plant of the Kujawy and Pomorze region. In 2006, 30 hams were evaluated: 10 pieces obtained from pork carcasses of E, U and R meatiness classes, whereas the market value was estimated based on the prices defined by the plant in 2004, 2006 and 2009. The market value of hams depended on the unit prices of parts obtained from dissection and it was highest in 2009. Due to an increase in carcass meatiness, the ham value increased since the muscle weight increased and the pork cutting fat weight decreased.

Key words: pork ham dissection, pork ham market value, pork