

# SMIAK POPARTY PRZEPIŚAMI

**POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE**

Informacja prasowa

17 maja 2024

## Zdrowa dieta i etyczna produkcja kluczem do wysokiej jakości mięsa

W polskiej branży mięsnej coraz większy nacisk kładziony jest na jakość, bezpieczeństwo i wartości odżywcze produktów mięsnych. W obliczu rosnącej świadomości konsumentów oraz wymogów prawnych, Polska stoi na czele wprowadzania innowacji i najlepszych praktyk w produkcji mięsa. 14 maja w ramach jednej z najważniejszych branżowych konferencji MEATing 2024 Związek POLSKIE MIĘSO zaprosił uczestników na panel naukowy „Mamy na to przepis” realizowany w ramach VI edycji kampanii „Marka Polskie Mięso - Polska Smakuje”. Ekspertsi skupili się na kluczowych aspektach propagowanych przez Związek: promowaniu najwyższej jakości polskiego mięsa i etycznej produkcji.

Dobrostan zwierząt uznaje się za nieodłączny element wysokiej jakości mięsa. Zwierzęta hodowane w odpowiednich warunkach są zdrowsze, co ma bezpośredni wpływ na jakość składników odżywczych i smak mięsa. W Polsce przepisy dotyczące dobrostanu zwierząt należą do najbardziej rygorystycznych w Europie, co jest gwarancją wysokich standardów produkcji.

Zastosowanie zaawansowanych technologii w hodowli i przetwarzaniu mięsa ma kluczowe znaczenie dla podniesienia standardów jakości. Kontrola składników diety zwierząt oraz innowacyjne metody przetwórstwa pozwalają na produkcję mięsa z lepszym profilem tłuszczowym i zwiększoną zawartością składników bioaktywnych. Wprowadzanie nowoczesnych systemów monitorowania zdrowia zwierząt dodatkowo przyczynia się do minimalizacji stresu i poprawy ich warunków życia w hodowlach.

Znaczący wpływ na branżę mają badania naukowe, które analizują różne aspekty produkcji mięsnej, od genetyki po etologię zwierząt.

– Zrozumienie zależności między dobrostanem zwierząt a jakością mięsa pozwala na zastosowanie praktyk, które nie tylko poprawiają warunki życia zwierząt, ale również wpływają na parametry jakościowe mięsa, takie jak pH, kruchość i wodochłonność – mówił prof. Tomasz Schwarz z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.

Polska, jak każdy członek UE, stosuje bardzo rygorystyczne przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności. Wszystkie zakłady zajmujące się produkcją żywności muszą opracować i wdrożyć zasady systemu HACCP, gwarantującego, że mięso produkowane w Polsce spełnia najwyższe standardy jakości.



# SMIAK POPARTY PRZEPIŚAMI

**POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE**

Właściwe odczytywanie znajdujących się na etykietach i certyfikatach informacji dotyczących metod hodowli i pochodzenia mięsa jest niezbędne, by dokonywać świadomych wyborów zakupowych. Produkty pochodzące z odpowiedzialnych źródeł, certyfikowane i oznaczone jako ekologiczne czy wolne od antybiotyków, a także świadomość zdrowego odżywiania zyskują na znaczeniu wśród polskich konsumentów.

– Optymalizacja spożycia mięsa, skupienie na jakości i umiarze, są kluczowe w zdrowej diecie – podkreślała dr Wanda Baltaza w swoim materiale, który zaprezentował dietetyk Marcin Michalski. – Nie tylko ilość, ale przede wszystkim jakość spożywanego mięsa ma znaczący wpływ na zdrowie publiczne.

Polska branża mięsna dąży do osiągnięcia pozycji lidera w promowaniu najlepszych praktyk produkcji mięsa, z naciskiem na jakość, dobrostan zwierząt oraz świadomość ekologiczną. Pomimo osiągniętych sukcesów wciąż stoi przed wyzwaniami związanymi z zapewnieniem zrównoważonego rozwoju i minimalizacją wpływu produkcji na środowisko. Konieczność zastosowania odpowiedzialnych praktyk, które są korzystne zarówno dla zwierząt, jak i dla środowiska, staje się kluczowa. To odpowiedź na globalne wyzwania oraz rosnące oczekiwania konsumentów, którzy coraz częściej wybierają produkty pochodzące z etycznych i zrównoważonych źródeł.

Więcej informacji:

#### **Kontakt dla mediów:**

Edyta Bach

T. 501 232 302

M. [polskie-mieso@brandnewheaven.pl](mailto:polskie-mieso@brandnewheaven.pl)

#### **Związek POLSKIE MIĘSO**

ul. Chałubińskiego 8

00-613 Warszawa

[www.polskie-mieso.pl](http://www.polskie-mieso.pl)

#FunduszePromocji

