



Projektą remia Lietuvos Respublika



Projektas: „Gyvūnų gerovės ir skerdenų kokybės užtikrinimas kuriant trumpąsias maisto tiekimo grandines mėsinės galvijininkystės ūkiuose“ (Nr. 35BV-KK-22-1-05008-PR001)

Projekto vykdytojas: Lietuvos sveikatos mokslų universitetas

Renginio organizatorius: VšĮ „Tęstinio mokymo ir konsultavimo centras“

8 akademinį valandų LAUKO DIENOS

„Gyvūnų gerovės ir skerdenų kokybės užtikrinimas kuriant trumpąsias maisto tiekimo grandines mėsinės galvijininkystės ūkiuose“

PROGRAMA

Lauko dienos vykdymo data: 2025-04-07

Lauko dienos vykdymo vieta: Leipalingio seniūnijos salė, Alėjos g. 30, Leipalingis, Druskininkų sav.

Lektoriai: prof. dr. Gintarė Zaborskienė, dr. Andrejus Jerešiūnas

08:45–09:00	Lauko dienos dalyvių registracija.
09:00–10:30	Pagrindiniai mėšai auginamų galvijų mitybos principai. Kodėl svarbu teisingai subalansuoti šėrimo racioną atsižvelgiant į auginimo etapą ir augimo tikslus. Sezoniniai racionai ir jų įtaka augimo rodikliams. Šėrimo etapai: jaunikliai, suaugę galvijai, ruošimas skerdimui. Skirtingų pašarų rūšys ir jų poveikis mėsos kokybei. Naudojami priedai ir papildai, bei jų vaidmuo mėsinėse galvijų auginime.
10:30–10:45	Kavos pertrauka.
10:45–12:15	Veiklos efektyvumo didinimas per mitybą: optimalių šėrimo strategijų pasirinkimas priklausomai nuo ūkio tipo ir galvijų veislės. Sąnaudų mažinimo strategijos be kokybės praradimo. Praktiniai patarimai mitybos optimizavimui išlaikant kainos ir kokybės santykį.
12:15–12:45	Pietų pertrauka.
12:45–14:15	Mėsos kokybės pagrindai: kas sudaro gerą mėsą? Pagrindinės kokybės savybės: tekstūra, spalva, skonio savybės. Kuo skiriasi mėsos kokybė, priklausomai nuo galvijų gerovės, veislės, jų mitybos ir auginimo sąlygų. Mėsos rūšys ir klasifikacija pagal marmuringumą, raumenų struktūrą ir riebalų kiekį.
14:15–14:30	Kavos pertrauka.
14:30–16:00	Praktinis mėsos kokybės vertinimas: mėsos kokybės vertinimas skerdyklose ir ūkiuose. Pagrindiniai metodai: pH matavimas, spalvos vertinimas, mėsos tekstūros analizė, drėgnumo ir riebalų kiekio nustatymas. Kaip ūkininkai gali vertinti savo produkciją ir atpažinti geros kokybės mėsą. Praktiniai patarimai, kaip valdyti mėsos kokybės kontrolę ūkyje ir kaip pasiekti aukštą kokybę pagal rinkos poreikius, įskaitant kokybės sertifikatus.