



Funded by the Beef Checkoff.



RASA, KARMIENIE DOBROSTAN, DOJRZEWANIE

Wszystko co chcieliście wiedzieć o amerykańskiej
wołowinie, ale baliście się spytać.



Ludzie, którzy stoją za wołowiną w USA

- Największy producent wołowiny na świecie, obejmujący 20% globalnej produkcji.
- Produkcja wołowiny z USA w 2017 to 12 mln MT.
- W Stanach działa ponad 1 mln farm.
- Większość z nich to farmy rodzinne (97%)

<https://www.youtube.com/watch?v=zdRQm2BHpUs>



Ownership of images or information in this presentation is
neither inferred or implied



Funded by the Beef Checkoff.

RASY



Bos Indicus



- Odporne na wysokie temp.
- Genetycznie adoptowalne
- Preferowana wielkość tuszy

Bos Taurus



- Naturalnie dobierane
- Odporne na każdą pogodę
- Nadzwyczajna konwersja paszy
- Preferowana wielkość tuszy
- Naturalny marmur



Funded by the Beef Checkoff.

EWOLUCJA



Hereford



Angus



Charolais



Holstein-Friesian



Simmental



Główne atrybuty

- Odporne na każdą pogodę
- Nadzwyczajna konwersja paszy
- Preferowana wielkość tuszy
- Naturalny marmur

Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied



Funded by the Beef Checkoff.

Specyfikacja produkcji wołowiny z USA na rynek UE



- Wiek uboju poniżej 30 miesiąca (średnio 18-22 miesięcy);
- Wołowina wyłącznie z zatwierdzonych przez UE zakładów;
- Wyłącznie bydło w programie bez hormonów;
- Pełna identyfikowalność bydła od cielaka do uboju;
- Zakaz używania sterydów (i innych stymulatorów wzrostu);
- Ograniczenia odnośnie leków stosowanych przy normalnej opiece zdrowotnej nad zwierzęciem (wyłącznie gdy jest to niezbędne);

PRZEWAGI WOŁOWINY Z US

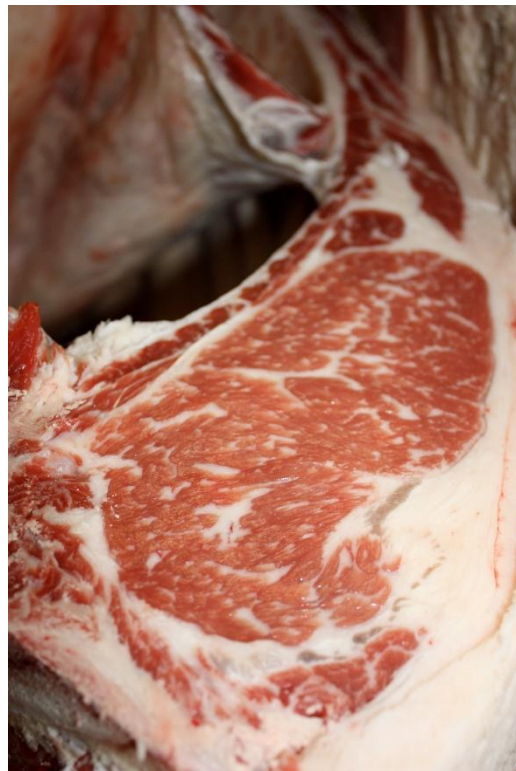
- Najbardziej zaawansowane programy hodowlane na świecie
- Selekcja genetyczna dla uzyskania najlepszych rezultatów na poziomie farmy
- Programy genetyczne planowane z wyprzedzeniem
- Wysoko zorganizowany proces podejmowania decyzji, w oparciu o wyniki badań
- Hodowla na najwyższym poziomie podlegająca kriogenicznej i standardowej ocenie
- Decyzje podejmowane są na podstawie pełnego obrazu cyklu życia bydła
- Nie tylko nauka!



Funded by the Beef Checkoff.

PASZA

Cel = Marmur



Młodość = Kruchość



Ownership of images or information in this presentation is
neither inferred or implied

Wet Distiller's



Kukurydza



Pędy Kukurydzy



Siano



Kiszonka



Lucerna



Owies



Prażona soja



Jęczmień



Plewy Pszenne



PASZA



Funded by the Beef Checkoff.




WYNIK



Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied

TŁUSZCZ

BEEF GRADES INCLUDE:

USDA PRIME	USDA CHOICE	USDA SELECT
		
<p>Prime has the most marbling. It usually is sold to high-end restaurants, although some specialty meat markets and supermarkets may carry it.</p>	<p>Choice cuts tend to have a little less marbling. Choice is the most widely available grade in the market.</p>	<p>Select has the least amount of marbling, making it leaner and a little less juicy and flavorful than the other two grades.</p>



Funded by the Beef Checkoff.

MARMUREK

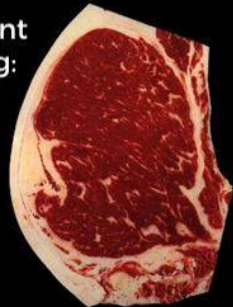


Official USDA Beef Marbling Photos

Moderately
Abundant
Marbling:
Prime



Slightly
Abundant
Marbling:
Prime



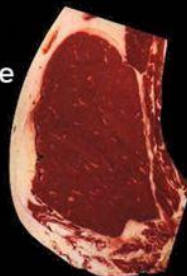
Moderate
Marbling:
High Choice



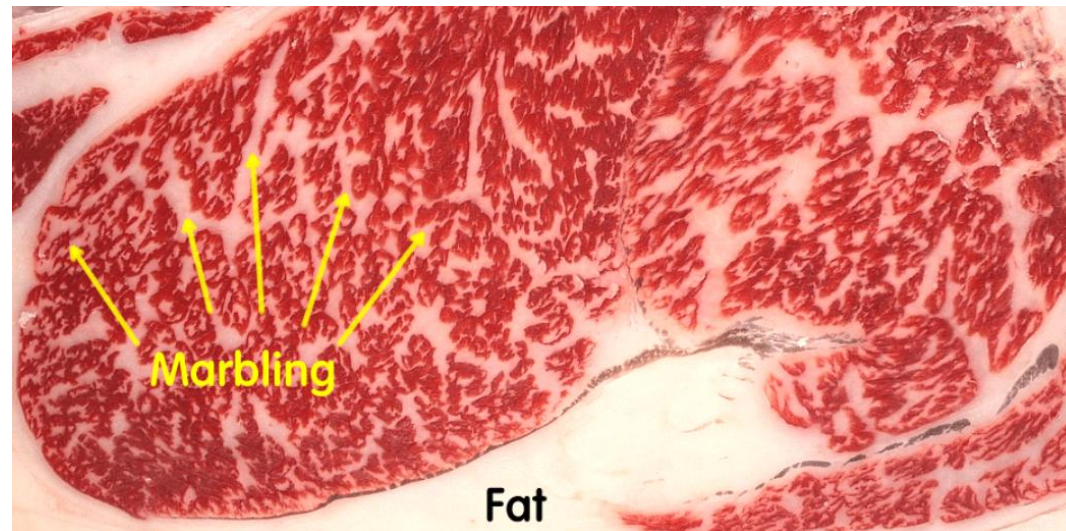
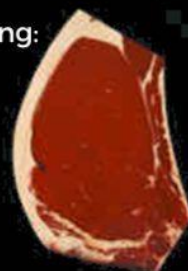
Modest
Marbling:
Average Choice



Small
Marbling:
Low Choice



Slight
Marbling:
Select



Ownership of images or information in this presentation is
neither inferred or implied



Funded by the Beef Checkoff.

KLASYFIKACJA TUSZY



Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied

UBÓJ

Temple Grandin

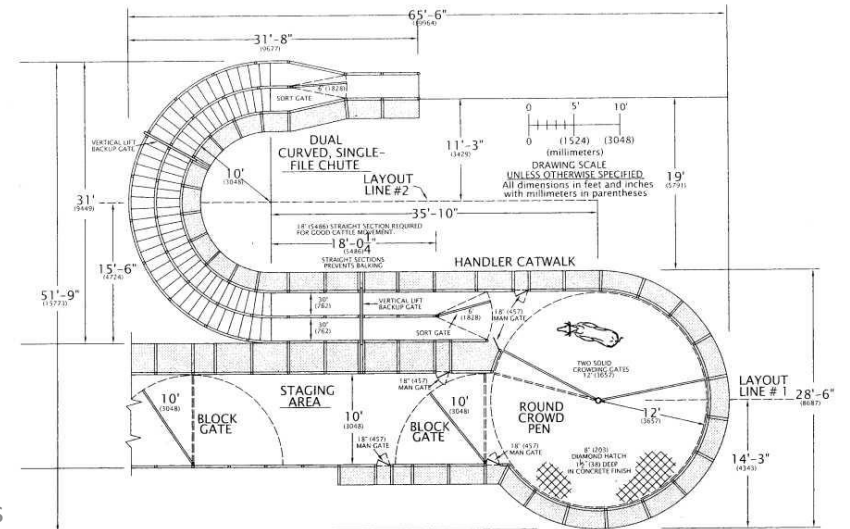
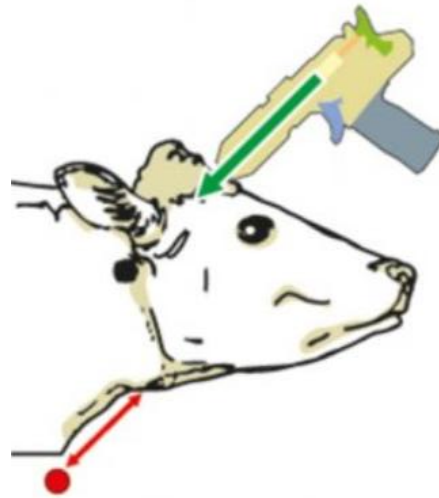


Ownership of images or information in this presentation is
neither inferred or implied



Funded by the Beef Checkoff.

PRAWIDŁOWY SPOSÓB

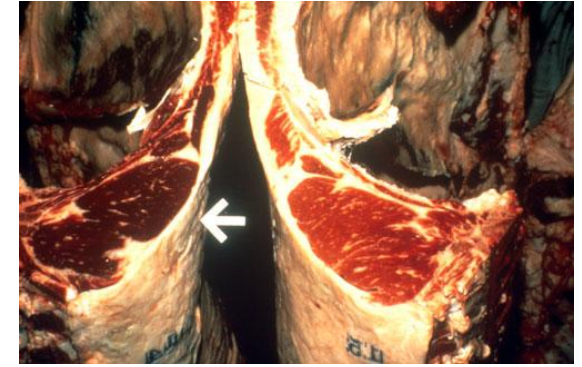


Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied



Funded by the Beef Checkoff.

STRES



Ownership of images or information presented in this presentation is
neither inferred nor implied.

ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO



Ownership of images or information in this presentation is
neither inferred or implied

'MINIMUM STRESU' ŚWIETNA WOŁOWINA



Ownership of images or information in this presentation is
neither inferred or implied

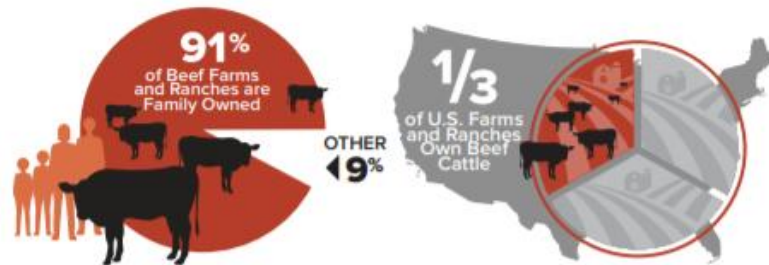
ZRÓWNOWAŻONA PRODUKCJA



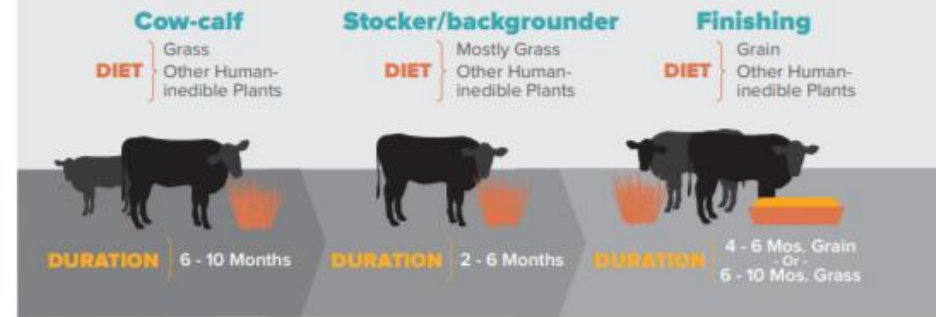
BEEF SUSTAINABILITY FACTS

WHAT'S SUSTAINABILITY?

Producing safe, nutritious beef while balancing environmental stewardship, social responsibility and economic viability.



Typical U.S. Cattle Lifecycle



Same Beef, Fewer Cattle

Compared to 1977, today's beef farmers and ranchers produce the same amount of beef with 33% fewer cattle.

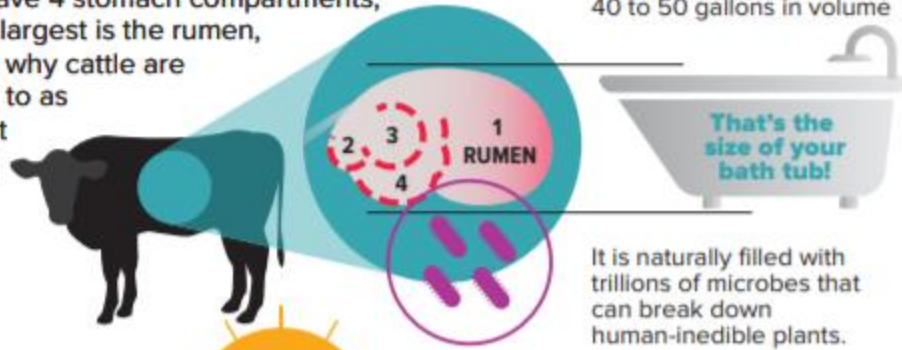


Improved efficiency and animal well-being mean a 16% lower carbon footprint and fewer natural resources used for every pound of beef produced.



The Stomach for the Job

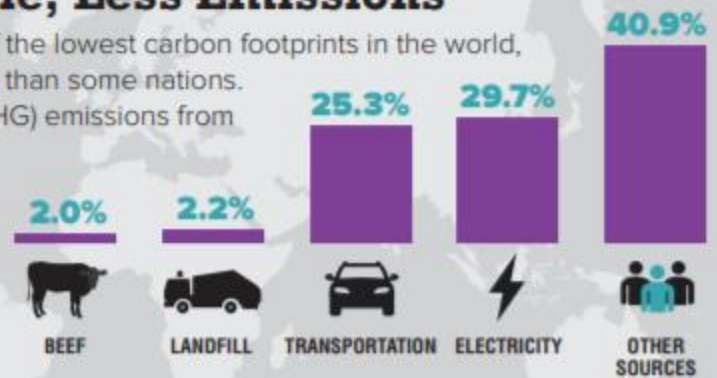
Cattle have 4 stomach compartments, and the largest is the rumen, which is why cattle are referred to as ruminant animals.



It is naturally filled with trillions of microbes that can break down human-inedible plants.

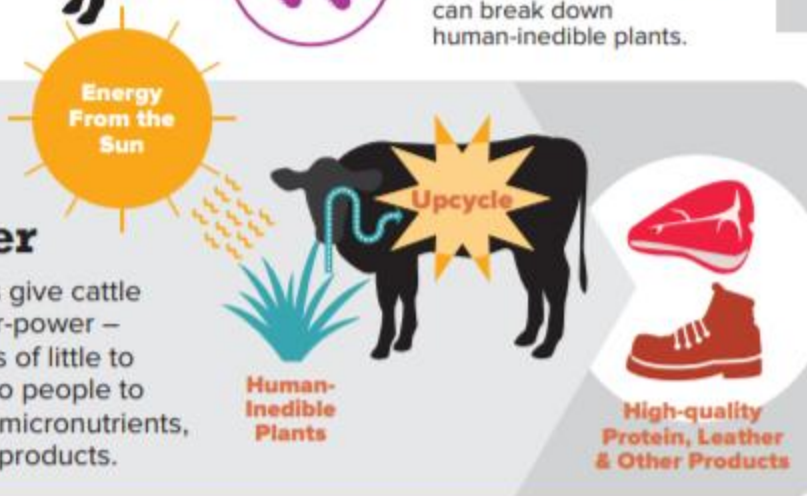
Fewer Cattle, Less Emissions

U.S. beef has one of the lowest carbon footprints in the world, 10 to 50 times lower than some nations. Greenhouse gas (GHG) emissions from cattle only account for 2% of U.S. GHG emissions.

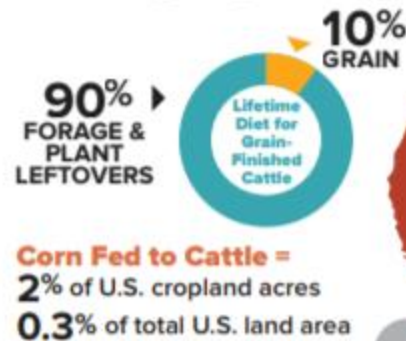


Cattle Upcycling Super-power

The rumen microbes give cattle their upcycling super-power – cattle upgrade plants of little to no nutritional value to people to high-quality protein, micronutrients, and other important products.



Going Against the Grain



Whether grass- or grain-finished, most of what cattle eat in their life is grass, and less than 10% of the lifetime feed of grain-finished cattle is grain.



Sustainability is Bigger Than Carbon Footprints

Relative differences in carbon footprints between animal vs. plant foods don't add up to significant GHG- emissions differences at the national level.

For example, what would be the consequences if every American went vegan?

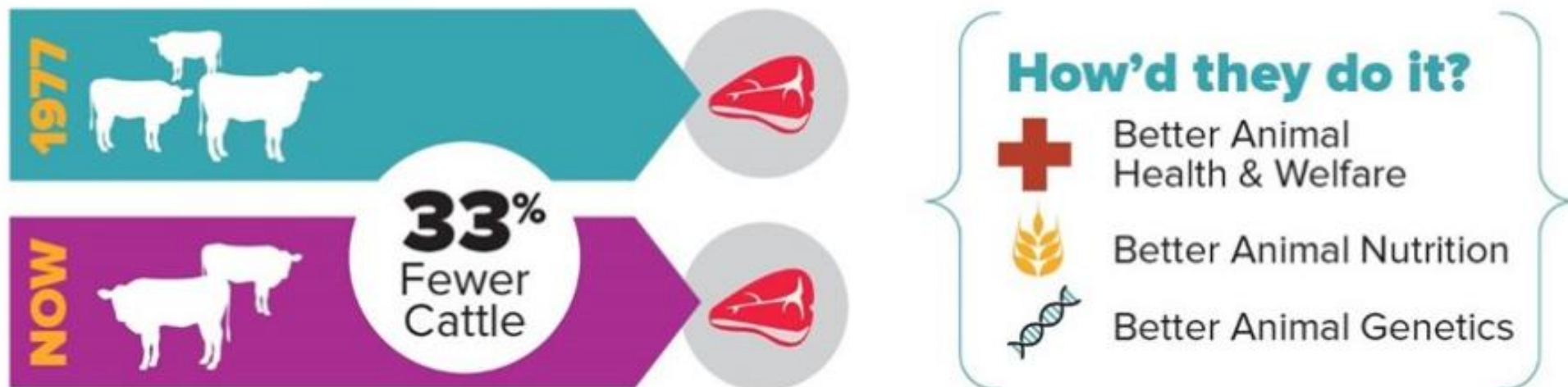


Beef is a Nutrient-rich Food

One 3-ounce cooked serving of a composite, trimmed, retail beef cut contributes less than 10% of calories to a 2000-calorie diet, yet it supplies more than 10% of the Daily Value for 10 essential nutrients including protein, iron, zinc and many B vitamins.

Same Beef, Fewer Cattle

Compared to 1977, today's beef farmers and ranchers produce the same amount of beef with 33% fewer cattle.



Capper, 2011. J. Animal Sci. 89:4249-4261.

Dobrostan zwierząt

- Dbłość o dobrostan zwierząt to absolutny wymóg, a nie opcja;
- BQA oraz TQA to programy określające wymagania dla żywca;
- Wysokie standardy dobrostanu są ważną częścią obu programów: BQA oraz TQA;
- Programy żywienia opracowane przez naukowców, aby optymalizować wartości odżywcze na każdym etapie rozwoju;
- Zdrowie i dobrostan zwierząt jest priorytetem.

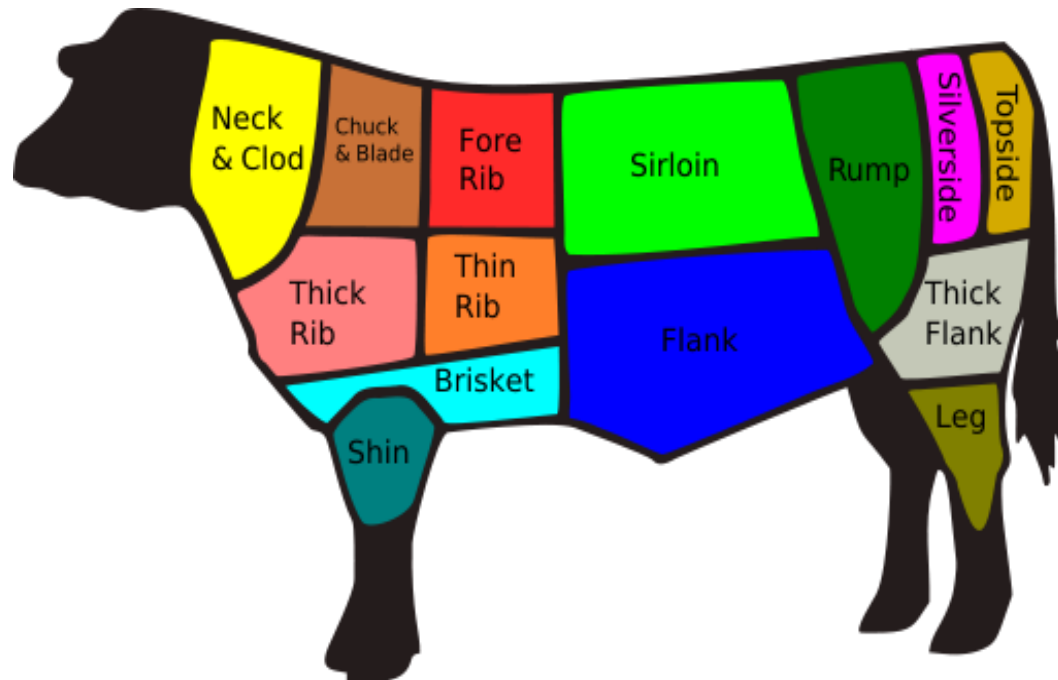


Funded by the Beef Checkoff.

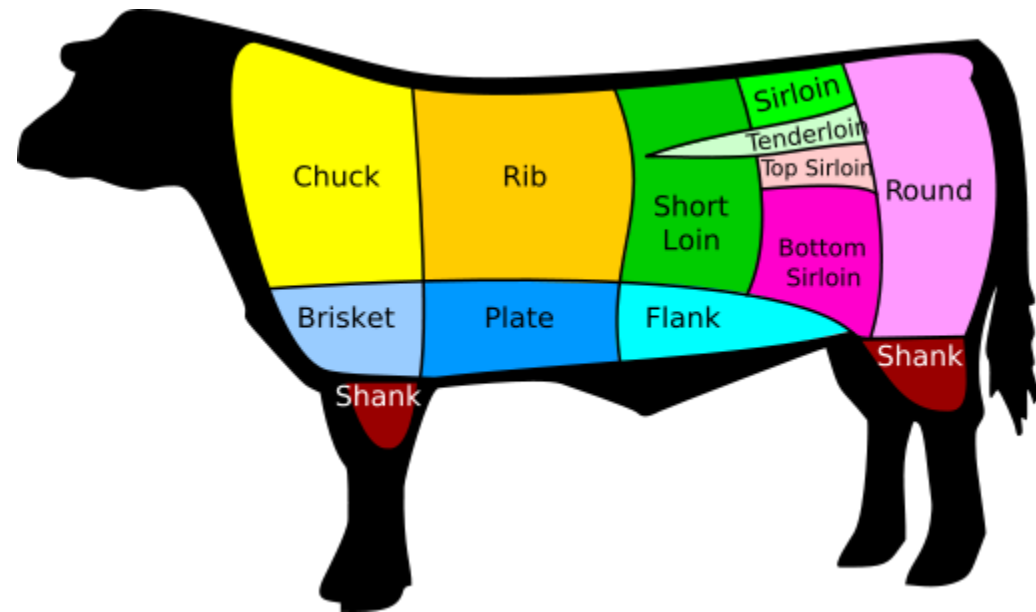
TYPY ROZBIORU



ROZBIÓR EUROPEJSKI

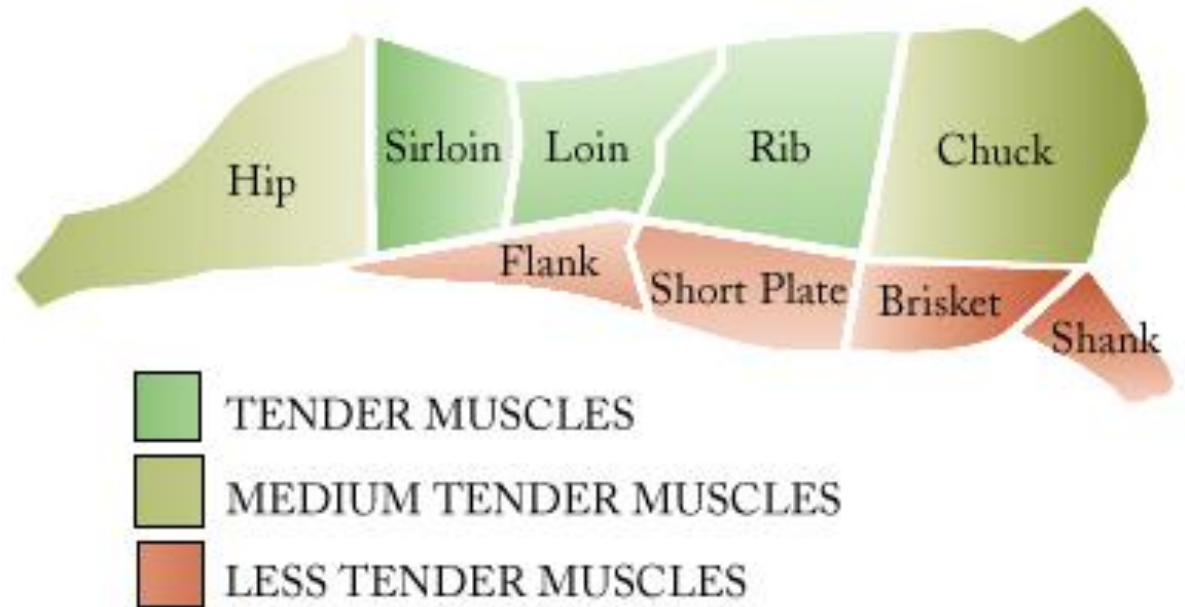
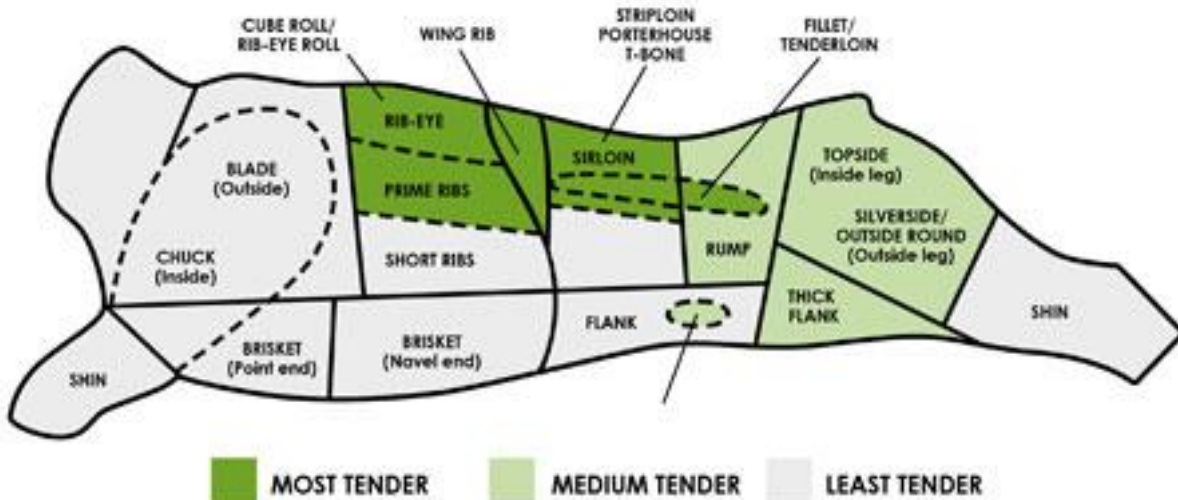


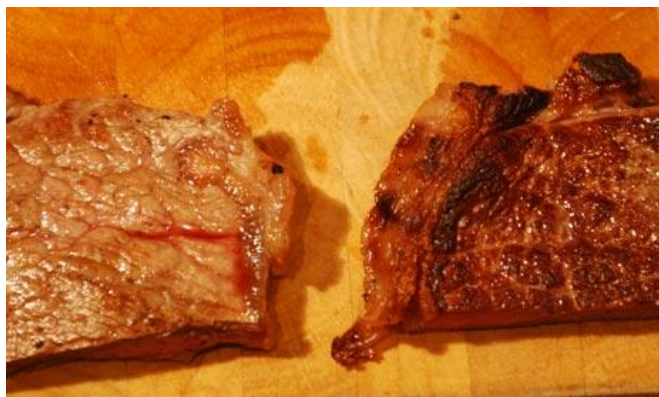
ROZBIÓR USA



Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied

KTÓRY ELEMENT WYBRAĆ?



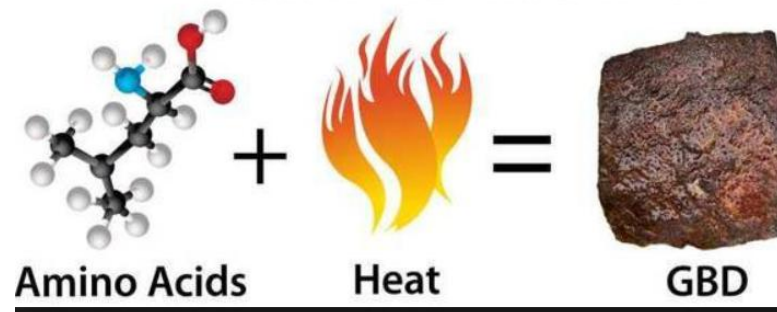


SMAŽENIE REAKCJA MAILLARD'A (KARMELIZACJA)



wiseGEEK

Golden Brown & Delicious



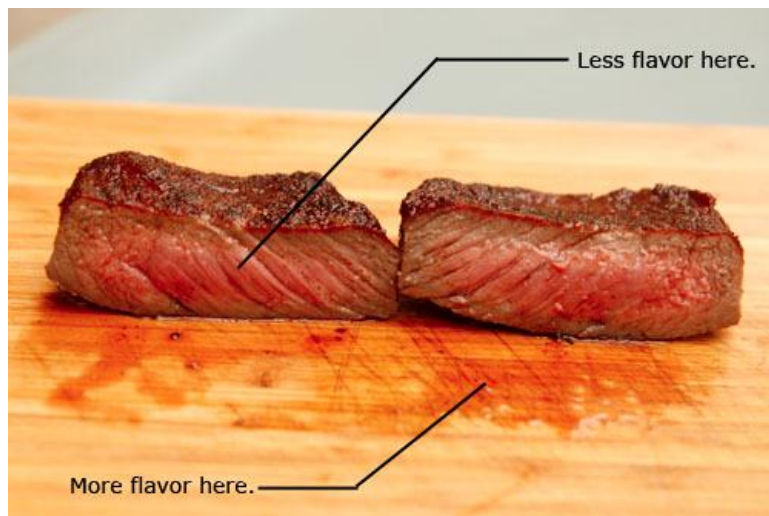
Ownership of images or information in this presentation is
neither inferred or implied

PRZYRZĄDZANIE



Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied

ODPOCZYWANIE & ZAWIJANIE



Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied

ZALETY WOŁOWINY USA

PODSUMOWANIE

- Ultra powtarzalny sposób obróbki elementów
- Gwarantowana marmurkowość i niski wiek zwierząt
- Duża wszechstronność zastosowań
- Efektywność kosztowa
- Długi termin przydatności
- Gwarantowana kruchość (dzięki procesowi produkcji nie dzięki technikom przygotowania)

WNIOSKI

- Każdy aspekt życia zwierzęcia będzie odzwierciedlony w jakości końcowej wołowiny
- Szanujmy żywność
- Wykorzystujmy wszystko („0” ubytków)
- Kupujmy od uznanych dostawców
- Wybierajmy odpowiedni element do danego dania

Pytania?



Dziękujemy za uwagę

Andrzej Bryk

Ambasador Wołowiny USA w Polsce

www.usbeef.pl



Funded by the Beef Checkoff.

**Yuri Barutkin,
USMEF Europe**

www.usa-beef.org