

Význam chovu prasat

1. Z hlediska národního hospodářství

- **maso**
 - plnohodnotná potravina vysoké kvality
 - zásobuje organismus živočišnými **bílkovinami** → udržují rovnováhu složení nepostradatelných AK v organismu
- **tuk**
 - **podkožní** + **mezisvalový** – není dobrý ukazatel produktu
 - **intramuskulární** – cenný → pozitivní vliv na jemnost + křehkost + šťavnatost + chuť + aroma
- **krupon**
 - kůže stažená ze hřbetu + boků (z celého těla = **vepřovice**)
 - kožedělný průmysl – oděvy, obuv, brašnářství ...

- **štětiny**
 - výroba kartáčů + výplní žíněnek + čalouněného nábytku (ztrácí na významu)
- **kosti**
 - výsekové – kulinářství
 - kostní tuk – výroba mýdel + svíček + glycerínu, kosmetický průmysl + výroba olejů pro textilní průmysl + knihařské barvy + emulze + laky
 - méně kvalitní – mazadla + izolace + impregnace + kliš
- **krev** – přísná hygiena při sběru
 - potravinářská – masné výrobky
 - farmaceutická – výroba krevního séra + plazmy

- **střeva**
 - masný průmysl – jitrnice, salámy, párky
 - výroba strun
- **endokrinní žlázy**
 - získání hormonů – inzulin + tyroxin + progesteron
- **škvarky**
 - potravina
 - krmivo (energetický doplněk KS)
- **kejda** – z hlediska:
 - ekologického = odpad
 - ekonomického + zemědělského = kvalitní organické hnojivo

2. Z hlediska výrobce

- poskytuje nesporné výhody → rychlý obrat finančních prostředků
- vysoká plodnost – 11–13 živě narozených selat/vrh (2,3–2,4 vrhy/R)
- krátká doba březosti – 115 dní
- krátká doba laktace – 3–4 týdny (laktace – 8 týdnů)
- vysoká ranost
 - dosažení porážkové hmotnosti – 6 měsíců
 - zařazení prasniček do reprodukce – 7–8 měsíců
 - zařazení kanečků do reprodukce – 9–10 měsíců
- vysoká výtěžnost – 79 %

Nevýhody

- prase má jednoduchý žaludek – převažuje enzymatické trávení
→ **koncentrovaná krmiva** (KKS)
- moderní genotypy – vyžadují pro dosažení vysoké užitkovosti (vysoká schopnost ukládat bílkoviny, omezená schopnost ukládat tuky) **dokonalou úhradu živin v konkrétních fázích růstu**
- o produkční účinnosti KKS rozhoduje **obsah esenciálních AK + jejich poměr k energii krmiva**

3. Z hlediska zpracovatele

- **zpracovatel vyžaduje**
 - rovnoměrnou produkci zdravých + plně vyvinutých prasat
 - nutričně vyzrálá zvířata s maximální výtěžností biologicky hodnotného masa
 - prasata s jemnou kostrou + dobře vyvinutými masnými partiemi
 - maso s dobrými technologickými vlastnostmi
 - podíl svaloviny + tuku a dalších tkání
 - dobrá vaznost (schopnost vázat vodu volnou i přidanou) + barva + pH
 - konzistence, stupeň zrání
 - maso nevykazující závady – po zdravotní, dietetické ani veterinární stránce
 - minimum jakostních odchylek (PSE, DFD)

4. Z hlediska spotřebitele

- maso
 - libové + trvanlivé + bez patogenních mikroorganismů
 - optimální organoleptické vlastnosti = narůžovělá barva + typická vůně + jemně vláknité + křehké + šťavnaté + mramorované
- vepřové maso obsahuje
 - voda 70–75 %
 - bílkoviny 18–22 %
 - lipidy (tuky, fosfolipidy, cholesterol) 2–3 %
 - extraktivní látky (sacharidy, organické fosfáty) – malé množství
 - minerální látky – K, Ca, Mg, Fe
 - vitaminy – hydrofilní – skupiny B (**B₁₂** – pouze v živočišných potravinách)
C – zanedbatelné množství
 - příznivé zastoupení nenahraditelných AK
 - dostatečné množství nenasycených MK

5. Laboratorní zvíře

- plemena – göttingenské, minesotské – PH 40 kg → vhodné k lékařským účelům
- prase – všežravé, monogastrické → požadavky na výživu + trávicí trakt – podobné člověku (žaludeční šťávy shodné s lidskými) → umělá tvorba žaludečních vředů
- zubní lékařství – obdobný vývoj zubů, tvorba zubního kamene
- inzulin – téměř identický s lidským
- identické i kardiovaskulární choroby – prase rovněž trpí aterosklerózou
- transplantační chirurgie (popáleniny, náhrada srdečních chlopní)