

Tehnologija proizvodnje purećeg mesa

Jakšić, Marina

Undergraduate thesis / Završni rad

2015

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of agriculture / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Poljoprivredni fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:151:055661>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-23**



Sveučilište Josipa Jurja
Strossmayera u Osijeku

**Fakultet
agrobiotehničkih
znanosti Osijek**

Repository / Repozitorij:

[Repository of the Faculty of Agrobiotechnical
Sciences Osijek - Repository of the Faculty of
Agrobiotechnical Sciences Osijek](#)



**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU**

Marina Jakšić

Stručni studij smjera Agrarno poduzetništvo

TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE PUREĆEG MESA

Završni rad

Vinkovci, 2015.

**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU**

Marina Jakšić

Stručni studij smjera Agrarno poduzetništvo

**TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE PUREĆEG MESA
Završni rad**

Povjerenstvo za ocjenu i obranu završnog rada:

1. doc.dr.sc. Dalida Galović, predsjednik
2. izv.prof.dr.sc. Vesna Gantner, mentor
3. prof.dr.sc. Pero Mijić, član

Vinkovci, 2015.

SADRŽAJ

1. UVOD.....	3
2. OPĆA BIOLOŠKA OBILJEŽJA PURA.....	4
2.1. Domaća pura.....	4
3. PROIZVODNJA PUREĆEG MESA.....	5
3.1. Intenzivan tov purića – odabir genotipa.....	5
3.2. Uvjeti smještaja.....	5
3.3. Hranidba.....	6
3.4. Hvatanje i transport.....	7
3.5. Poluintenzivan (klasičan) tov purića.....	7
4. PROIZVODNJA PURJIH RASPLODNIH JAJA.....	9
4.1. Uvjeti smještaja.....	9
4.2. Hranidba.....	9
4.3. Nesenje.....	10
4.4. Umjetno osjemenjivanje.....	10
5. EKSTENZIVAN UZGOJ ZAGORSKOG PURANA.....	12
6. SOJEVI ZAGORSKOG PURANA.....	14
6.1. Brončani soj.....	14
6.2. Crni soj.....	15
6.3. Sivi soj.....	15
6.4. Svijetli soj.....	16
7. SMJEŠTAJ ZAGORSKOG PURANA.....	18
8. JEDINSTVEN, ALI U PRIRODNOM AMBIJENTU, ZAGORSKI PURAN.....	19
9. ZAGORSKOM PURANU OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA.....	21
10. MESO.....	22
11. PROIZVODNJA PURETINE U REPUBLICI HRVATSKOJ (2007. – 2013.).....	23

12. NAJVEĆI HRVATSKI PROIZVOĐAČ PURETINE – VINDON.....	24
12.1. IFS standard.....	24
13. ZAKLJUČAK.....	25
14. LITERATURA.....	26
15. SAŽETAK.....	27
16. SUMMARY.....	28
17. POPIS TABLICA.....	29
18. POPIS SLIKA.....	30
TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA.....	31

1. UVOD

Priča o puranima počinje još prije petstotinjak godina kad su Kolumbo i njegovi mornari otkrili Novi svijet – Ameriku. Smatra se da domaća pura vuče podrijetlo od srednjoameričke divlje pure – *Meleagris gallopavo*, koja je vrlo slična domaćoj brončastoj puri, ali je manja i slabija. Divlja pura i danas živi u zabačenim i šumovitim predjelima Sjeverne Amerike u manjim ili većim jatima. Gnijezdo pravi na tlu, a noću spava na drveću.

Pura je udomaćena u Meksiku početkom Novog vijeka, kasnije od svih drugih vrsta domaće peradi. Krajem 15. i početkom 16. stoljeća na brodovima španjolske mornarice pura je stigla u Europu, i to najprije u Španjolsku, zatim u Francusku, Englesku, Njemačku i ostale podunavske zemlje. Od tad do danas nastalo je desetak svjetski poznatih pasmina pura. Neke od njih su nastale planskim radom čovjeka, a neke slučajno utjecajem čovjeka i okoline u kojoj su uzgojene.

Prema literaturnim navodima može se ustanoviti da su purani došli u Hrvatsku polovicom 16. stoljeća i to upravo na područje Hrvatskog zagorja. Iz svega navedenog može se zaključiti da je zagorski puran nastao od sjevernoameričke divlje pure – *Meleagris gallopavo*, te da u sebi ima eventualno gena drugih europskih pasmina, te djelomično i francuske Solonjske pasmine. Kodinec (1940.; cit. Janječić, 2002.) je procijenio da se 1935. godine na području Krapinsko-zagorske i Varaždinske županije uzgajalo 26.000 rasplodnih grla, što je predstavljalo značajnu proizvodnju na seljačkim gospodarstvima. Janječić (2002.) u navedene dvije županije pronašao je ukupno 77 purana i 256 pura u populaciji zagorskog purana. Zahvaljujući novčanim poticajima posljednjih godina populacija zagorskog purana postupno se povećava tako da je pod selekcijskim obuhvatom 2006. godine bilo 1816 rasplodnih grla. (Kralik, 2008.). Danas se Zagorski puran uzgaja i u ostalim krajevima Hrvatske, naročito u županijama koje graniče s hrvatskim zagorjem. Upravo ovi razlozi daju nam podlogu da se zagorski puran smatra specijalnom pasminom u gospodarskom smislu.

Cilj ovog rada bio je utvrditi tehnologiju uzgoja purica, te optimalnu iskoristivost zagorskog purana.

2. OPĆA BIOLOŠKA OBILJEŽJA PURA

Prema Senčiću (2011.) pura je najkrupnija vrsta domaće peradi. Trup joj je dubok i širok, s izražajnim prsima. Glava i dio vrata imaju kožu bez perja, s crvenim do bijelo-modrim izraštajima – bobicama. Na glavi, iznad kljuna, pure imaju kožni izraštaj (nos ili resu) koji je osobito izražen u mužjaka. Od osnove kljuna prema dolje nalazi se kožni nabor – podbradnjak. Leđna je linija kosa, a rep spušten. Spolni dimorfizam u pure dobro je izražen tako da su muška grla krupnija i teža, s dužom resicom iznad kljuna i izraženijim bobicama. Mužjaci na grudima imaju čuperak perja u obliku dlake, koji je uvijek crn. Mužjaci često zauzimaju osobit položaj tijela s nakostriješenim perjem i raširenim krilnim i repnim perjem u obliku lepeze (“šepurenje”). Spolna zrelost pura nastupa u dobi od 8 do 10 mjeseci. Nesivost je najveća u prvoj godini, a kasnije opada, zbog čega se pure drže u rasplodu 2- 3 godine. Nesivost je sezonska (proljeće). Instinkt valenja (kvocanje) dobro je razvijen. Ženke kvocaju i po više puta uzastopce. Inkubiranje jaja traje 28 dana. Purići su osjetljivi do dobi 2,0 ili 2,5 mjeseca, a osobito u vrijeme tzv. bobanja, nakon čega se relativno lako uzgajaju.

6.1. Domaća pura

Senčić (2011.) navodi sa se domaća pura malo razlikuje od svog divljeg pretka, od kojeg je nešto krupnija i teža, te flegmatičnog temperamenta u odnosu na divlju puru. Meso je dobre kvalitete, a instinkt sjedenja na jajima je dobro izražen pa se na manjim gospodarstvima pure koriste za izvođenje svih vrsta peradi. Uzgoj pura bazira se na proizvodnji purića za tov, jer pure su slabe nesilice. Pura u prosjeku tijekom jedne sezone snese od 30 do 50 komada jaja, čija je masa oko 85 grama. Purićisu iznimno osjetljivi dok ne “obobaju”, odnosno u prva dva mjeseca života. Bobanje podrazumijevaju pojavu bradavičastog tkiva na vratu i glavi dvomjesečnih purića. Nakon bobanjapurićima se povećava otpornost na okolišne utjecaje.

Glavni proizvod domaće pure je meso. Ženska grla u priplodu teška su od 3 do 5 kg, a muška 5 do 8 kg. Boja perja je različita, može biti brončasta, bijela, siva i crno – bijela. U ovisnosti od podneblja uzgoja i cilja iskorištavanja stvoreni su različiti sojevi domaće pure koji su dobili nazive prema kraju u kome se uzgajaju pa tako u nas postoji dva soja, zagorski i međimurski purani (Senčić, 2011). Domaća pura pripada primitivnim pasminama, no za uvjete ekstenzivnog uzgoja ona i dalje predstavlja najbolji izbor uzgajivačima. Ova pasmina nema značaja u intenzivnoj proizvodnji purećeg mesa, budući da je lošijih proizvodnih osobina od ostalih pasmina pura, a znatno lošijih proizvodnih osobina od hibridnih grla.

3. PROIZVODNJA PUREĆEG MESA

Purići se mogu toviti intenzivno i poluintenzivno. Intenzivan tov purića sličan je brojlerskom tovu pilića i temelji se na primjeni potpunih krmnih smjesa, a u poluintenzivnome tovu primjenjuje se koncentrirana i sočna kabasta krmiva te ispaša (Senčić i sur., 2010.).

3.1. Intenzivan tov purića – odabir genotipa

Za intenzivan - brojlerski tov treba uzimati puriće visokoproizvodnih međulinijjskih hibrida koje karakterizira brzi rast, mali utrošak hrane za kilogram prirasta, odlična kakvoća trupa, bijelo perje i niska smrtnost. Vrijeme ovisi o tipu hibrida odnosno jesu li hibridi laki, srednje teški i teški te željenoj tjelesnoj masi pura za klanje.

Prema Senčiću i sur. (2010.) puriće najčešće tove 13 - 16 tjedana, tj. do tjelesne mase 6 - 9 kg, jer današnje tržište najviše traži puriće - brojlere mase 4 -6 kg. Za kilogram prirasta obično se utroši oko 3 kg krmne smjese.

3.2. Uvjeti smještaja

Purići su osjetljiviji od pilića na neodgovarajuću temperaturu, vlagu, propuh, buku i druge štetne čimbenike stoga mikroklima u objektu mora biti besprijekorni (Senčić i sur., 2010.). U tablici 1. prikazane su optimalne temperature u objektu u ovisnosti o dobi purića.

Tablica 1.: Najpovoljnije temperature (Senčić i sur., 2010.)

Tjedan	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Temperatura	35-38°C	32-35°C	29-23°C	26-28°C	23-25°C	20-22°C

Senčić i sur. (2010.) navode da temperatura izvan umjetnih kvočki (grijača) može biti niža (20 - 25° C). Zbog uštede energije, prostor oko umjetnih kvočki treba ograditi kružnim ogradama od kartona ili lesonita. Ograde treba postupno širiti, a nakon 10-ak dana i potpuno ukloniti. Poželjna temperatura postiže se podizanjem ili spuštanjem umjetnih kvočki, koje mogu biti u obliku infracrvenih žarulja ili plinskih grijalica. Topli zrak može se ubacivati u peradnjak i uz pomoć termogena.

Najpovoljnija vlažnost zraka u peradnjaku iznosi 65 - 75% (Senčić i sur., 2010.). Za vrijeme visokih ljetnih temperatura i niske vlažnosti zraka, najpovoljnija vlažnost zraka može se postići prskanjem prostirke vodom. Najpovoljnija temperatura i relativna vlažnost zraka

postižu se automatskim prozračivanjem peradnjaka i njegovom pravilnom gustoćom naseljenosti.

Senčić i sur. (2010.) navode da seg ventiliranja treba biti 3,5 - 4 m³ zraka tijekom jednog sata po kilogramu žive mase purića, a gustoća naseljenosti 6 - 7 purića na m² poda, ovisno o hibridu. Općenito se smatra da pri intenzivnome držanju peradi po m² podne površine ne smije biti više od 34 kg žive mase peradi na kraju razdoblja tova ili uzgoja. Ukoliko je peradnjak bez umjetnoga ventiliranja, ukupna živa masa peradi po m² poda ne smije biti veća od 24 kg.

Obzirom da purići prvih dana tova slabo vide potrebno im je jako svjetlo da bi uočili hranu i vodu (Senčić i sur., 2010.). Prvih 7 - 10 dana potrebno im je neprekidno i jako osvjetljenje, oko 15 W/m² podne površine (80 - 100 luksa). Jakost osvjetljenja treba postupno smanjivati tako da je u 3. tjednu tova 2,5 W/m², a kasnije 1 - 1,5 W/m² poda. Trajanje osvjetljenja nakon 1. tjedna tova treba smanjiti na 14 - 20 sati ili se prelazi na prirodni dan. Puriće treba držati na stelji od drvene strugotine ili sjeckane slame, debljine 10 - 15 cm. Dodavanjem suhe i svježije stelje tijekom tova, debljina se može povećati do 30 cm.

3.3. Hranidba

U intenzivnome tovu puriće treba hraniti *ad libitum* odnosno po volji, potpunim krmnim smjesama (Senčić i sur., 2010.). Zbog intenzivnoga rasta, purići imaju veće potrebe od pilića za svim hranjivim tvarima, osobito za bjelančevinama. S porastom dobi purića, smanjuju se i potrebe za bjelančevinama pa tako prva tri tjedna tova, hrana treba sadržavati 28 - 30% sirovih bjelančevina, od 4. do 8. tjedna 26 - 28%, od 9 do 13. tjedna 22%. Nakon 13. tjedna količina sirovih bjelančevina smanjuje se na 18%. Energetska vrijednost krmnih smjesa je od 11.700 - 13.400 kJ ME/kg.

Krmne smjese daju se u obliku peleta odgovarajuće veličine tako da je prva smjesa u obliku finih čestica, dok su ostale u obliku peleta veličine 0,5 cm (Senčić i sur., 2010.). Koliki će biti utrošak hrane ovisi o hibridu purića te uvjetima smještaja. Tijekom prvih dana tova hrana se purićima daje u plitkim tanjurima ili na papirnatim podloščima, a nakon toga u visećim automatskim hranilicama.

Prvih nekoliko dana purići se napajaju iz malih plastičnih pojilica zapremine oko 5 l, a poslije iz automatskih visećih plastičnih pojilica (Senčić i sur., 2010.). Voda mora biti kemijski i bakteriološki ispravna, a kod sasvim malih purića i temperirana na 10° C. Svako grlo do dobi

oko 14 tjedana popije oko 19,5 l vode. Obzirom da se isto toliko vode potroši se po grlu za pranje peradnjaka i opreme proizlazi da suukupne potrebe po grlu 39 l vode.

3.4. Hvatanje i transport

Po završetku tova purići se hvataju u polumraku ili pri modrome svjetlu i isporučuju u standardnim plastičnim kavezima (Senčić i sur., 2010.). Pri hvatanju purića treba biti pažljiv, jer su oni skloni ozljedama koje umanjuju kakvoću trupova i prouzrokuju ekonomsku štetu. Iz peradnjaka se nakon završenoga tova iznosi oprema i to hranilice, pojilice, grijaća tijelate stelja s fecesom.

Hranilice i pojilice treba očistiti i oprati toplom vodom pod pritiskom, a nakon sušenja dezinficirati (Senčić i sur., 2010.). Opremu koja se ne smije prati (umjetne kvočke) treba očistiti i dezinficirati. Peradnjak treba temeljito očistiti od prašine, oprati pod pritiskom pomoću specijalnog uređaja i dezinficirati. Nakon pranja peradnjak treba osušiti, fumigirati tijekom 12 - 24 sata, a zatim provjetriti, zatvoriti i "odmoriti" tijekom 14 dana.

Prije useljavanja nove skupine purića, peradnjak se mora pripremiti. Poslije postavljanja stelje u sloju 10 - 15 cm i razmještaja hranilica, pojilica, umjetnih kvočki i ograda, peradnjak treba 24 sata prije useljenja purića zagrijati na 24° C, a u zoni ispod umjetnih kvočki na 36° C. Oko 12 sati prije useljenja purića, pojilice treba napuniti vodom, kao i plitke tanjure s krmnom smjesom (Senčić i sur., 2010.).

Veličina i kapacitet peradnjaka za tov purića mogu biti različiti. U intenzivnoj proizvodnji na velikim farmama peradnjaci su najčešće dimenzija 12 x 84 x 86 m (1000 m²), a za privatne se uzgajivače preporučuju kraći objekti površine oko 500 m² i kapaciteta 2500 - 3000 grla u turnusu (Senčić i sur., 2010.).

3.5. Poluintenzivan (klasičan) tov purića

Za poluintenzivan tov purića osobito su pogodni purići zagorske pure i manja jata na seoskim gospodarstvima (Senčić i sur., 2010.). Prvih 60 dana tova purići se hrane kao i rasplodna grla, jer su osjetljiviji, a nakon "bobanja" stječu otpornost te se mogu držati i na pašnjaku, uz prihranjivanje koncentriranim krmivima. Do dobi od četiri tjedna najbolje je purićima davati potpunu krmnu smjesu, a od 4. dana života preporučljivo je davati i zelena krmiva, osobito sitno sjeckana kopriva, špinat, zelena salata, lucerna, crvena i bijela djetelina i drugo. Zelena sjeckana krmiva treba miješati s koncentrirom brašnastom hranom. Pri spravljanju vlažnih smjesa, purićima se može davati svježi nemasni sir, sirutka, obrano mlijeko, sitno mljeveni riblji "korov" i kuhane, mljevene iznutrice. Purićima treba osigurati i sitan šljunak i pijesak u malim valovima. Prvih nekoliko dana purići se hrane 7 - 8 puta dnevno, dok se poslije broj obroka smanjuje, a povećava veličina obroka.

Pri korištenju ispusta (pašnjaci, voćnjaci i sl.) purići dolaze do raznih kukaca, puževa, glista i drugih izvora bjelančevina životinjskoga porijekla. U slučaju napasivanja za jedno grlo potrebno je osigurati oko 25 m² pašnjaka. U tovu purića mogu poslužiti gomoljasta i korjenasta krmiva, kao što su krumpir, stočna repa, stočna mrkva, šećerna repa i čičoka, koje prije uporabe treba kuhati i miješati s prekrupom žitarica, posijama ili stočnim brašnom. Ova se krmiva daju u količini 30-50 g/grlu dnevno. Ovisno o željenoj tjelesnoj masi purića, takav tov traje 24 -32 tjedna. Domaća pura za to vrijeme postigne tjelesnu masu u intervalu od 5 do 8 kg (Senčić i sur., 2010.).

4. PROIZVODNJA PURJIH RASPLODNIH JAJA

Senčić (2011.) navodi da se pure uzgajaju najprije zbog mesa, dok su njihova jaja prvenstveno namijenjena za proizvodnju purića, tj. za reprodukciju ili tov, dok se manje koriste u ljudskoj prehrani. Pureće meso bogato je bjelančevinama, a sadrži malo masti i kolesterola, zbog čega spada u najkvalitetnije vrste mesa. Pureće se meso nekada koristilo sezonski uglavnom za božićne i novogodišnje blagdane, dok se danas koristi tijekom cijele godine. Senčić(2011.) navodi da se na tržištu pureće meso u prošlosti javljalo u trupovima, dok se sada plasira i kao konfekcionirano (prsna, bataci,zabatci, krila i dr.) te u obliku različitih prerađevina.

4.1. Uvjeti smještaja

Prema Senčiću (2011.) rasplodni pomladak ae nakon 28. tjedna uzgoja premješta u peradnjak za proizvodnju nasadnih (rasplodnih) jaja. Rasplodne se pure pri intezivnom držanju smještaju u peradnjak slične onima za uzgoj kokoši. Nastambe za držanje rasplodnih pura nije potrebno zagrijavati. Optimalna je temperatura 16-18°C, a ne bi smjela biti ispod 3°C.

Glede potrebne površine, po m² peradnjaka smještaju se dvije ženke i jedan mužjak. Objekti se pregrađuju pregradama na manje odijele (bokseve) te se u svaki odjel smješta skupina od 250 do 500 pura. Purani se drže u istom peradnjaku, u posebnom odjelu, u skupinama od 15 do 20 grla. Površina peradnjaka je oko 1000m².

Glede osvjetljenja, od 29. tjedna dnevno osvjetljenje se povećava za 1 sat, dok se ne postigne 14 sati dnevnog osvjetljenja (Senčić, 2011.). Skraćivanje dnevnog osvjetljenja uzrokuje pad nesivosti i pojavu mitarenja.

Za nesenje pura potrebno je osigurati gnijezdo te je jedno gnijezdo dovoljno je za 5 nesilica. Gnijezda trebaju biti postavljena na visini 30 cm od poda, na 1 ili 2 kata. Svako je gnijezdo širine 40-50 cm, a visine 50-60 cm i dubine 55-60 cm.

Oprema za hranjenje rasplodnih pura slična je onoj za rasplodne kokoši, ali su hranilice veće. Hranjenje može biti iz visećih, ručnih ili automatskih hranilica te iz podnog konvejera (Senčić, 2011.).

4.2. Hranidba

Prema Senčiću (2011.) pure treba hraniti kompletnim krmnim smjesama sa 16-18% sirovih bjelančevina, te 11.300 KJ metaboličke energije. Osim toga smjese trebaju sadržavati 2,20% kalcija i 0,90% fosfora.

Pure dnevno pojedu 250-290 g, a purani 450-600 g krmne smjese.

4.3. Nesenje

Pure pronesu u dobi od 32 tjedna, dok im ciklus proizvodnje traje 24-25 tjedana. Nakon pronošenja pure vrlo brzo postignu maksimalnu nesivost. Pure lakog tipa već u dobi od 25-36 tjedana dostignu maksimalnu nesivost od 75 do 78%, a one teškog tipa nesivost od 65 do 68% (Senčić, 2011.). Pure se isključivo iz rasploda kad im nesivost otpadne na 30-40% odnosno u dobi od 55 do 56 tjedana.

Po useljenoj puri dobije se oko 80-90 jaja. Oplođenost je jaja 85-90%, a valivnost 75-80%, što znači da jedna pura daje 60-70 jednodnevnih purića (Senčić, 2011.). Za visoku oplođenost jaja potreban je omjer muških i ženskih grla 1:8-10. Osim prirodnog osjemenjivanja, pure se mogu i umjetno osjemenjivati.

Jaja treba skupljati 6-7 puta dnevno jer se tako smanjuje njihovo lomljenje. Nakon skupljanja, jaja se klasiraju. Jaja koja nisu pogodna za nasad, prodaju se za preradu ili za konzum. Jaja za nasad moraju se dezinficirati fumigacijom, već na farmi, a zatim u inkubatorskoj stanici. Pure se drže u rasplodu jedan proizvodni ciklus, a zatim se kolju jer im je nesivost u drugom ciklusu značajno slabija, kao i kvaliteta mesa (Senčić, 2011.)

Pure su vrlo sklone raskvocavanju. Kvocanje je u intezivnim uvjetima držanja nepoželjno jer kvočke ne nesu, zauzimaju gnijezda, potiču druge nesilice na kvocanje, a postupak odkvocavanja pura zahtjeva rad. Raskvocale pure sjede na mirnim, tamnim i toplim mjestima, ne bježe kad im se priđe i opiru se premještanju (Senčić, 2011.).

Rasplodne su pure skupe pa ponekada uzgajivači matična jata drže i duže od jednog proizvodnog ciklusa. Prije drugoga proizvodnog ciklusa potrebno je provesti prinudno mitarenje pura tijekom 6-8 tjedana, nakon čega pure pronesu i daju 50-60 jaja po useljenoj puri u drugom ciklusu proizvodnje (Senčić, 2011.)

4.4. Umjetno osjemenjivanje

U intenzivnoj proizvodnji purećih jaja, pure se umjetno osjemenjuju (Senčić, 2011.). Pri prirodnom osjemenjivanju česte su ozljede na leđima pura jer su purani današnjih pasmina i hibrida vrlo teški i imaju na nogama razvijene nokte. Purama se zbog toga na leđa stavljaju jake platnene krpe koje ih štite od ozljeda. Pri prirodnom osjemenjivanju, oplođenost jaja je svega oko 30% jer su grla današnjih hibridnih linija teška i otežano se pare.

Prije uporabe purana za umjetno osjemenjivanje, potrebno ih je već od 29. tjedna uzgoja musti, kako bi se na to privikli i kako bi se utvrdila količina i kvaliteta dobivene sperme. Izlučena sperma skuplja se u termos – boce, zagrijane toplom vodom na 25°C. Pure se umjetno osjemenjuju najduže 30 minuta od početka uzimanja sjemena. Osjemenjene pure nesu oplođena jaja i do 4. tjedna nakon osjemenjivanja, ali se zbog sigurnosti osjemenjivanje pura obavlja svakih 7-10 dana. Postupak s puranima i purama tijekom osjemenjivanja i uzimanja sjemena treba biti pažljiv i blag, bez suvišnoga uznemirivanja i ozljeđivanja.

Umjetno osjemenjivanje treba obavljati posebno uvježbana skupina djelatnika jer su tada najbolji rezultati s obzirom na nesivost i oplođenost jaja te zdravlje purana i pura (Senčić, 2011.)

5. EKSTENZIVAN UZGOJ ZAGORSKOG PURANA

Zagorski puran se već stoljećima uzgaja slobodnim sustavom držanja koji podrazumijeva da životinje veći dio života provede na otvorenom, krećući se slobodno livadama, voćnjacima, šumarcima i drugim vegetacijom bogatim staništima. Samo u nepovoljnim vremenskim prilikama i noću, odraslim se zagorskim puranima osigurava čvrsto sklonište, odnosno peradnjak. Na 1 ha zelene površine je moguće naseliti maksimalno 400 purana odnosno jedan zagorski puran na najmanje 25 m² zelene površine.

Zagorski purani, u prirodnim, ekstenzivnim uvjetima uzgoja nesu isključivo u sezoni proljeće-ljeto. Pri odabiru rasplodnih purana potrebno je provoditi višegodišnju selekciju. Na jednog rasplodnog purana je potrebno ostaviti do 7 rasplodnih purica istog soja. Za zagorske purane je u vrijeme rasploda i uzgoja podmlatka u dobi od 8 tjedna potrebno osigurati zatvoreni prostor i ograđeni ispust. Inkubacija purećih jaja traje 28 dana.

Zagorski purani namijenjeni za proizvodnju proizvoda Meso zagorskog purana moraju biti uzgojeni isključivo na području Hrvatskog zagorja. Područje Hrvatskog zagorja obuhvaća cijelo područje Krapinsko-zagorske županije, cijelo područje Varaždinske županije te rubne dijelove Zagrebačke županije koji graniče s Krapinsko-zagorskom i Varaždinskom županijom odnosno općine: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra i Bedenica. Jaja za valjanje purića zagorskog purana je moguće koristiti samo od pura koje su umatičene (matično jato) u evidenciji Hrvatske poljoprivredne agencije (HPA).

U Hrvatskom zagorju postoji velik broj većih i manjih izvora i potoka koji povoljno djeluju na porast vegetacije na pašnjacima i livadama na kojima se vrši napasivanje zagorskih purana. Na livadama poslije košnje, a zatim po strništu i šikarama purani nalaze i velik broj kukaca (skakavci i sl.) i gujavica koji predstavljaju dodatni izvor bjelančevina. Prirodne i klimatske prilike kraja u kojem purani žive veći do svog života daju podlogu za kvalitativni i kvantitativni razvoj i napredovanje zagorskog purana.

(<http://www.zagorskipuran.hr/hr/kategorija/uzgoj-o-uzgoju/10>; 8.6. 2015.)



Slika 1. Ekstenzivan uzgoj zagorskog purana (www.agroklub.com; 8.6.2015.)

6. SOJEVI ZAGORSKOG PURANA

Uzgoj zagorskih purana odvija se na obiteljskim gospodarstvima, a mala jata čine 3-5 pura s jednim puranom. Janječić (2002.) navodi da je kontrola tjelesnih mjera pokazala je da se sojevi međusobno značajno razlikuju s obzirom na građu tijela.

6.1. Brončani soj

Glava brončanog zagorskog purana široka je i duguljasta (Janječić, 2002.). Na glavi je dobro nasaden kljun koji je čvrst i malo savijen. Kljun je na korijenu jasno rožnate, odnosno sivkasto-prljavoružičaste boje. Uši, rogalj, resice i ostala gola mjesta na vratu su crvene do sivo plave boje i bobičasta (slika 2.).



Slika 2. Brončani soj (www.porterturkeys.com; 5.6.2015.)

Vrat, prsa i leđa izrazito su crne boje sa zelenim sjajem. Potrbušje i butine su gotovo sasvim crne boje bez sjaja, a perje na pregibima crno-smeđe pepeljaste boje. Na prsima puran ima

karakterističan čuperak, takozvanu keficu crno-zelene boje. Krilno perje je pepeljasto-crno s bijelim prugama i crnim rubovima. Repna pera su crno-smeđe boje prošarana svijetlosmeđim prugama i završavaju bijelim rubom. Boja nogu je ružičasto-siva, a na nogama su 4 prsta s oštrim kandžama.

6.2. Crni soj

Perje crnog soja purana je sjajne crne boje s zelenkastim sjajem na vrhovima zastavica i zagasite crne boje na središnjem i donjem dijelu zastavice (Janječić, 2002.). Kljun je crvenkaste boje. Središnji dio glave od korijena nosa do vrata obrastao je crnim nitastim perjem. boja nogu varira od sivkaste do tamnoružičaste (slika 3.).



Slika 3. Crni soj (www.porterturkeys.com; 5.6.2015.)

6.3. Sivi soj

Sivi soj zagorskog purana po vratu, prsim, leđima ima karakteristično obojena pera, kod kojih se na vrhovima polukružno izmjenjuju srna i bijela boja, te se stječe dojam sive boje, dok je obojenost repnog perja slična brončanom soju (Janječić, 2002.). Glava je široka i duguljasta.

Na glavi je dobro nasaden kljun koji je čvrst i malo savijen. Kljun je na korijenu jasno rožnate, odnosno sivkasto-prljavoružičaste boje. Uši, rogalj, resice i ostala gola mjesta na vratu su crvene do sivo plave boje. Boja nogu je ružičasto-siva, a na nogama su 4 prsta s ružičastim kandžama (slika 4.).



Slika 4. Sivi soj (www.porterturkeys.com;5.6.20105.)

6.4. Svijetli soj

Svijetlom soju zagorskog purana osnovna je bijela boja perja, a na leđima, repno i krilnom perju prošarana je svijetlosmeđim, sivim i crnim perima(Janječić, 2002.). Crno perje na sedlištu daje oštar kontrast donjem perju. Donji dio zastavice repnog i krilnog perja je bijele boje dok gornji dio ima pruge crne i smeđe boje. Na vrhovima prsnog perja izmjenjuju se crna i bijela boja, te se stječe dojam ljuskavosti kao kod riba. Glava purana je crvenkasta do plavkasto bijela. Kljun je svijetao, noge ružičaste.



Slika 5. Svijetli soj (www.porterturkeys.com; 5.6.2015.)

Prema Janječiću (2002.), prosječne tjelesne mase i varijabilnost masa purana i pura te konverzija se razlikuje između pojedinih sojeva. U ispitivanjima konverzija smjese za kg prirasta do 8. tjedna bila je 2,39 kg (crni soj), 2,52 kg (brončani soj), 2,42 kg (sivi soj) i 2,44 kg (svijetli soj). Sivi sojevi zagorskog purana daju manje količine mesa u trupu od suvremenih hibridnih purana (Kralik, 2008.).

Tablica 2: Tjelesne mjere sojeva zagorskog purana (Senčić, 2011.)

Tjelesna mjera	Brončani		Sivi		Svijetli		Crni	
	muški	ženski	muški	ženski	muški	ženski	muški	ženski
Tjelesna masa, kg	7,08	4,02	6,10	3,63	6,09	3,68	6,88	4,07
Dužina trupa, cm	29,80	24,40	30,40	23,11	28,701	24,33	30,88	24,98
Širina trupa, cm	10,20	8,77	9,90	8,87	9,20	8,61	9,90	8,95
Dužina prsne kosti, cm	16,70	12,74	15,82	12,12	15,50	12,39	17,10	12,60

7. SMJEŠTAJ ZAGORSKOG PURANA

Zagorski puran se već stoljećima uzgaja slobodnim sustavom držanja koji podrazumijeva da životinje veći dio života provode na otvorenom, krećući se slobodno livadama, voćnjacima, šumarcima i drugim vegetacijom bogatim staništima. Samo u nepovoljnim vremenskim prilikama i noću, odraslim sezagorskim puranima osigurava čvrsto sklonište, odnosno peradnjak. Uzgoj podmlatka do bobicanja odvija se, također, u zatvorenom prostoru i pod kontroliranim mikroklimatskim uvjetima.

Obzirom da se uzgoj zagorskog purana treba odvijati također u slobodnom sustavu držanja, uzgajivači bi trebali osigurati slijedeće minimalne prostorne i građevinske uvjete smještaja za rasplodne životinje:

- a) objekt ili njegov zaseban dio solidne građe s dobrim termoizolacijskim svojstvima, namijenjen samo za pure, s minimalno 0,5 m² podne površine po jedinki;
- b) ograđeni ispust za pure u vrijeme rasploda i uzgoja podmlatka od minimalno 5 m² po jedinki. Visina ograde treba biti minimalno 180 cm, a ispust mora imati neposrednu vezu s peradnjakom;
- c) neograđeni ili ograđeni ispust za napasivanje pura tijekom ljeta i jeseni od minimalno 50m² po životinji.

Ove vrijednosti minimalnih površina vrijede samo za pure, što znači da u slučaju držanja ostale peradi na ispustima za napasanje za njih se moraju osigurati dodatne površine.

U peradnjaku purama se mora pružiti mogućnost sjedenja na drvenim gredicama promjera 5 – 7 cm, duljine 35 cm po životinji, te udaljenim od zida najmanje 40 cm.

(<http://www.zagorskipuran.hr/hr/kategorija/uzgoj-o-uzgoju/10>; 8.6. 2015.)

8. JEDINSTVEN, ALI U PRIRODNOM AMBIJENTU, ZAGORSKI PURAN

Zbog svoje izvrsnosti kao pečenka, bio je poželjan na mnogim europskim dvorovima tijekom povijesti. Izvozile su se purice iz našeg šireg okruženja, ali gurmanima, hedonistima i glavnim kuharima omililo se baš zagorski puran. Dakle, postao je marka još davno prije „brandiranja“ i raznih propozicija potrošačkog društva namijenjenih shopping centrima. Zagorski purani uzgojeni su tradicionalnim načinom na obiteljskim seoskim gospodarstvima u Hrvatskom Zagorju. Tradicionalni način uzgoja zagorskog purana jamči izvornost, tj. autohtonost, rast u skladu s prirodnim ritmom, svakodnevnu ispašu na otvorenom, hranidbu purana domaćim žitaricama i na kraju, vrhunski gastronomski užitak. Prije dvadesetak godina, selekcijska služba počela je evidenciju autohtonih vrsta. Zagorskome su se puranu otvorila vrata sustavne verifikacije i istraživanja, te potpora i osnivanja udruga za uzgoj. Te je zagorski puran kao jedinstven priznat u EU i od FAO, svjetske organizacije za hranu. Zagorski puran je samo onaj puran koji je uzgojen na području Varaždinske i Krapinsko-zagorske županije te u jednom dijelu Zagrebačke, odnosno Koprivničko-križevačke županije. Zagorski puran kao hrvatska izvorna pasmina tradicionalno se uzgaja na ekstenzivnom načinu na malim obiteljskim gospodarstvima, a država nastoji stimulirati proizvodnju upravo u tom tradicionalnom obliku. Kako napominju u Hrvatskoj poljoprivrednoj agenciji, minimalni uvjeti za uzgoj zagorskog purana tijekom ljeta i jeseni podrazumijevaju 50 m² površine za napasivanje po životinji. U Zagorju je 1996. godine bilo samo 400 rasplodnih životinja, te je nužno bilo pokrenuti uzgoj na malim obiteljskim gospodarstvima, kao i novčano poticati uzgoj matičnih jata u tradicionalnom obliku. Takvo jedno matično jato zagorskog purana, sastoji se od jednog purana i pet purica, pod uvjetom osiguravanja odvojenog držanja jata u vrijeme parenja. Izbor matičnih životinja provode djelatnici HPA-e nožnim prstenovanjem. Struka je dokazala da je jedinstven, među najmanjim puranima baš za pečenku, posebne sočnosti, okusa i žvačnosti mesa, pod uvjetom da živi slobodno u pregonima od paše zelene mase, sitnih životinjskih organizama, pa po malo i tla kao minerala. Mogao bi živjeti i u uzništvu, ali ne bi imao tu kakvoću, a višestruko bi pojeo svoju cijenu. Tako su krenula jata od stotinjaka pa do tisuća komada, i to ne samo u Varaždinskoj i Zagorskoj županiji, nego i u Banovini, Slavoniji, Dalmaciji i drugdje. "Trend je da se smanjuje broj uzgajivača, a povećava veličina jata", reći će nam agronomica Gordana Duvnjak iz HPA. Zagorski puran kao visoko vrijedan proizvod, tako je postao važna karika u prepoznatljivosti Hrvatske, a samim time i uzgoj zagorskog purana zauzima važno mjesto u ciljevima kreiranja poljoprivredne politike. Njegova cijena

tako postaje opravdana posebnim svojstvima i ugledom na tržištu, jer je poznato da je bio omiljeni specijalitet na engleskom i bečkom dvoru, a sada ima priliku to postati i u EU.

(<http://www.agroklub.com/>; 8.6.2015.)

9. ZAGORSKOM PURANU OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Ministarstvo poljoprivrede je 27. svibnja 2014. godine Europskoj komisiji uputilo još jedan zahtjev za registraciju oznake izvornosti. Sukladno odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode i članku 8. Zakona o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda nakon što je naziv zaštićen u Republici Hrvatskoj Ministarstvo poljoprivrede dostavlja Europskoj komisiji dokumentaciju potrebnu za registraciju oznake na razini Europske unije. Na taj način registrirani naziv proizvoda je zaštićen od svakog izravnog ili neizravnog korištenja te svake zlouporabe koja bi mogla dovesti potrošača u zabludu glede pravog podrijetla proizvoda, te narušavanja ugleda proizvoda. Proizvod sa zaštićenom oznakom jamči potrošaču kvalitetu, a proizvođaču povećava dohodak, nadalje to je i značajan doprinos ruralnom razvoju u smislu prepoznatljivosti kako samog proizvoda tako i područja u kojem se proizvodi.

Purani - pasmine zagorski puran

- a) ženska grla 110,00 kn po grlu
- b) muška odabrana grla 140,00 kn po grlu

(<http://www.agroklub.com/poljoprivredne-vijesti/poticaji-u-poljoprivredi/796/>; 8.6.2015.)

10. MESO

Kada je riječ o zdravoj prehrani, meso je nezaobilazna namirnica. Bijelo meso se preporučuje osobama oboljelim od kardiovaskularnih bolesti i onima koji žele smanjiti unos masnoća prehranom. Puretina je bogata s proteinima, a dobar je izvor niacina, vitamina B6, selen i fosfora. Također sadrži velik udio triptofana – aminokiseline iz koje se sintetizira hormon melatonin koji sudjeluje u regulaciji ciklusa spavanja. Vitamini niacin i B6 bitni su i za dobivanje energije jer niacin sudjeluje u pretvorbi proteina, masti i ugljikohidrata u energiju, a vitamin B6 važan je za obradu ugljikohidrata, a posebno za razgradnju glikogena – spoja u obliku kojega je šećer pohranjen u mišićima. 100g puretine sadrži samo 167 kcal. Suvremeni način života i želja za što boljim izgledom i zdravljem, jednostavno nameću upotrebu puretine u svakodnevnom životu kao nezaobilaznu namirnicu. Stoga ni ne čudi činjenica da se sve više proizvođača okreće proizvodnji purećeg mesa. Proizvodnji pura su pridonijeli i novčani poticaji u poljoprivredi, Vladin Operativni program za razvoj peradarstva s kreditiranjem 50 posto nepovratnih sredstava uz minimalne kamate, te uskoro, nadamo se dobivena, dugoočekivana oznaka zemljopisnog podrijetla Zagorskom puranu. Na ovaj način registrirani naziv proizvoda je zaštićen od svakog izravnog ili neizravnog korištenjate svake zlouporabe koja bi mogla dovesti potrošača u zabludu glede pravog podrijetla proizvoda, te narušavanja ugleda proizvoda. Proizvod s zaštićenom oznakom jamči potrošaču kvalitetu, a proizvođaču povećava dohodak, nadalje to je i značajan doprinos ruralnom razvoju u smislu prepoznatljivosti kako samog proizvoda tako i područja u kojem se proizvodi.



Slika 6. Meso zagorskog purana (www.uzagorju.com;8.6.2015.)

11. PROIZVODNJA PURETINE U REPUBLICI HRVATSKOJ (2007. – 2013.)

Najveća proizvodnja puretine (živih komada) bilo proizvedeno 2007. godine, dok su 2012. i 2013. godina najlošije što se tiče ove vrste proizvodnje u 7 godina koliko je ovo promatrano razdoblje (tablica 3.).

Tablica 3. Proizvodnja pura u Hrvatskoj (žive životinje) u razdoblju od 2007. - 2013. godine (<http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>)

Godina	2007.	2008.	2009.	2010.	2011.	2012.	2013.
1000 kom.	677	577	584	726	609	471	444

Hrvatski proizvođači se sve više okreću uzgoju purica. Iako je prodaja purana, kao i drugih mesnih proizvoda na tržnicama sve slabija jer se većina potrošača okrenula velikim trgovačkim centrima, domaća purica sve se više uzgaja. Interes postoji jer je pureće meso, zbog velike dijetetske vrijednosti, najveće kakvoće u kategoriji peradarskog mesa. Ima vrlo nizak udio kolesterola i masti, a ujedno visok udio bjelančevina. Nekad se samo u Hrvatskom zagorju, koji ima robnu marku »Puran zagorskih brega«, godišnje uzgajalo i od 25.000, pa i 30.000 purica i purana, a danas je ta proizvodnja pala na oko 6000 komada. Zagorski puran ušao je u postupak zaštite autohtonih domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, kojih zasad ima devet. Kvalitetu domaćeg purana prepoznali su i neki trgovački lanci koji ga nude na svojim policama. No, proizvođači se žale da preuzetu robu trgovci, pritisnuti krizom, nastoje platiti kompenzacijom. Proizvodnju purećeg mesa potiču Varaždinska, Krapinsko-zagorska i Zagrebačka županija. No, pure se sve više uzgajaju i na području Bjelovarsko-bilogorske i Međimurske županije. Računica proizvođača pokazuje da je purice lakše i isplativije uzgajati nego odojke koji su skuplji od uvoznih. No, čini se da bi mali proizvođači koji teško pronalaze tržište mogli pronaći tržište s malim serijama proizvoda, iz ekstenzivnog uzgoja, koji je u skladu s održivim razvojem prema načelima organske poljoprivrede. Potrošači koji traže ekološki uzgojenog purana spremni su platiti i višu cijenu za kvalitetu. Vlada je pomogla s 25 milijuna kuna za razvoj peradarstva, a donijela je i Operativni program za razvoj peradarstva s kreditiranjem 50 posto nepovratnih sredstava uz minimalne kamate. (<http://www.poduzetnistvo.org/news/proizvodaci-se-sve-vise-okrecu-uzgoju-purica>;8.6.2015.)

12. NAJVEĆI HRVATSKI PROIZVOĐAČ PURETINE - VINDON

Bogatu ponudu mesnih proizvoda unutar poslovnog sustava Vindija upotpunjuje tvornica Vindon iz Slavenskog Broda otvorena 2003. godine koja u sklopu istoimenog brenda nudi najkvalitetnije pureće meso. Ondje je na 70 000 četvornih metara u gradnju i opremanje uloženo više od 20 milijuna eura. Kako su svi proizvodni kapaciteti bili potpuno iskorišteni, Vindija je ušla u novu investiciju na viničkom području 2008. otvaranjem farme. Na površini većoj od 65 000 četvornih metara podignuto je 13 moderno opremljenih peradarnika kapaciteta 13 000 purana godišnje. Taj novi Vindijin gospodarski poduhvat omogućio je proizvodnju više od 1,8 milijuna kilograma purana žive vage.

12.1. IFS standard

Ovaj međunarodno priznati standard, čiju kontrolu i potvrdu obavlja međunarodna certifikacijska kuća SGS, jamči dobro upravljanje kvalitetom u svim aspektima poslovanja – od same proizvodnje, koja podrazumijeva visoku razinu sigurnosti i kvalitete za sve proizvode i procese u industriji pa sve do osiguravanja uvjeta za unapređenje poslovanja. IFS standard podrazumijeva i poslovanje u skladu s HACCP sustavom koji nalaže dobro upravljanje rizicima, odnosno identifikaciju mogućih opasnosti i kritičnih točaka u proizvodnji, kao i njihovu kontrolu. (<http://www.vindija.hr/O-nama/Tvrtke-clanice/Vindon.html?Y2lcNzU%3d>; 8.6.2015.)

13. ZAKLJUČAK

Zagorski puran prvi je proizvod u kategoriji svježeg mesa koji je u RH dobio oznaku zemljopisnog podrijetla.

Kao visoko vrijedan proizvod, tako je postao važna karika u prepoznatljivosti Hrvatske, a samim time njegov uzgoj zauzima važno mjesto u ciljevima kreiranja poljoprivredne politike.

Njegova cijena tako postaje opravdana posebnim svojstvima i ugledom na tržištu, jer je poznato da je bio omiljeni specijalitet na engleskom i bečkom dvoru.

Dobar primjer poslovanja tvrtke je Vindijina industrija mesa Vindon iz Slavenskog Broda, naš najveći proizvođač puretine, ona je naime uspostavila normu IFS (International Food Standard). Ovaj međunarodno priznati standard jamči dobro upravljanje kvalitetom u svim aspektima poslovanja, a to je vrlo važno za nastup na svjetskom tržištu.

Budući da je nekad izvoz purana bio velik, neosporno je da purani imaju potencijala postati vrhunski hrvatski izvozni proizvod.

14. POPIS LITERATURE

1. Kralik, G., Has-Schon, E., Kralik, D., Šperanda, M. (2008.): Peradarstvo - biološki i zootehnički principi. Sveučilište Josipa Juraja Strossmayera u Osijeku i Sveučilište u Mostaru.
2. Senčić, Đ. (2011.): Tehnologija peradarske proizvodnje. Poljoprivredni fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayera u Osijeku.
3. Senčić, Đ., Antunović, Z., Kralik, D., Mijić, P., Šperanda, M., Zmaić, K., Antunović, B., Steiner, Z., Samac, D., Đidara, M., Novoselec, J. (2010.): Proizvodnja mesa. Poljoprivredni fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayera u Osijeku.
4. www.agroklub.com
5. www.porterturkeys.com
6. <http://www.agroklub.com/poljoprivredne-vijesti/poticaji-u-poljoprivredi/796/>
7. www.uzagorju.com
8. <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>
9. <http://www.poduzetnistvo.org/news/proizvodaci-se-sve-vise-okrecu-uzgoju-purica>
10. <http://www.vindija.hr/O-nama/Tvrtke-clanice/Vindon.html?Y2lcNzU%3d>
11. <http://www.zagorskipuran.hr/hr/kategorija/uzgoj-o-uzgoju/10>

15. SAŽETAK

Zagorski puran kao visoko vrijedan proizvod, postao je važna karika u prepoznatljivosti Hrvatske, a samim time njegov uzgoj zauzima važno mjesto u ciljevima kreiranja poljoprivredne politike

Suvremeni način života i želja za što boljim izgledom i zdravljem, jednostavno nameću upotrebu puretine u svakodnevnom životu kao nezaobilaznu namirnicu. Stoga ni ne čudi da potrošnja purećeg mesa u Hrvatskoj bilježi pozitivne trendove, a to nam je dobra perspektiva za ulaganje sredstava u proizvodnju te za udruživanje poljoprivrednika i tvrtki kako bi postigli što veću konkurenciju na tržištu, ne samo hrvatskom nego i na europskom, pa čak i na svjetskom. To nam potvrđuje i nedavno priznanje. Naime, Vindijina industrija mesa Vindon iz Slavenskog Broda, naš najveći proizvođač puretine, uspostavila je normu IFS (International Food Standard). Ovaj međunarodno priznati standard jamči dobro upravljanje kvalitetom u svim aspektima poslovanja.

Ključne riječi: proizvodnja purećeg mesa, ekstenzivan uzgoj, zagorski puran

16. SUMMARY

Zagorje turkey as a highly valuable product, has become an important link in the recognition of Croatia, and thus its cultivation occupies an important place in the objectives of creating agricultural policy.

Modern lifestyles and the desire for a better appearance and health, simply impose the use of turkey in everyday life as an inevitable ingredient. It is no surprise that the consumption of turkey meat in Croatia recorded a positive trend, and that gives us a good perspective for investing in production and farmers union and the company to achieve a high degree of competition in the market, not only Croatian but also in Europe, and even and the world. This is confirmed by the recent recognition. The meat industry of Vindija, Vindon from Slavonski Brod, our largest turkey producer, has established a standard IFS (International Food Standard). This internationally recognized standard ensures good quality management in all aspects of business.

Key words: production of turkey meat, extensive breeding, zagorje turkey

17. POPIS TABLICA

Tablica 1.	Najpovoljnije temperature	5
Tablica 2.	Tjelesne mjere sojeva zagorskog purana	17
Tablica 3.	Proizvodnja pura u Hrvatskoj (žive životinje) 2007. - 2013. godine	23

18. POPIS SLIKA

Slika 1.	Ekstenzivan uzgoj zagorskog purana	13
Slika 2.	Brončani soj	14
Slika 3.	Crni soj	15
Slika 4.	Sivi soj	16
Slika 5.	Svijetli soj	16
Slika 6.	Meso zagorskog purana	22

TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA

Sveučilište Josipa Juraja Strossmayera u Osijeku

Poljoprivredni fakultet u Osijeku

Završni rad

TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE PUREĆEG MESA PRODUCTION TECHNOLOGIES OF TURKEY MEAT

Marina Jakšić

Sažetak: Zagorski puran kao visoko vrijedan proizvod, postao je važna karika u prepoznatljivosti Hrvatske, a samim time njegov uzgoj zauzima važno mjesto u ciljevima kreiranja poljoprivredne politike. Suvremeni način života i želja za što boljim izgledom i zdravljem, jednostavno nameću upotrebu puretine u svakodnevnom životu kao nezaobilaznu namirnicu. Stoga ni ne čudi da potrošnja purećeg mesa u Hrvatskoj bilježi pozitivne trendove, a to nam je dobra perspektiva za ulaganje sredstava u proizvodnju te za udruživanje poljoprivrednika i tvrtki kako bi postigli što veću konkurenciju na tržištu, ne samo hrvatskom nego i na europskom, pa čak i na svjetskom. To nam potvrđuje i nedavno priznanje. Naime, Vindijina industrija mesa Vindon iz Slavenskog Broda, naš najveći proizvođač puretine, uspostavila je normu IFS (International Food Standard). Ovaj međunarodno priznati standard jamči dobro upravljanje kvalitetom u svim aspektima poslovanja.

Ključne riječi: proizvodnja purećeg mesa, ekstenzivan uzgoj, zagorski puran

Summary: Zagorje turkey as a highly valuable product, has become an important link in the recognition of Croatia, and thus its cultivation occupies an important place in the objectives of creating agricultural policy. Modern lifestyles and the desire for a better appearance and health, simply impose the use of turkey in everyday life as an inevitable ingredient. It is no surprise that the consumption of turkey meat in Croatia recorded a positive trend, and that gives us a good perspective for investing in production and farmers union and the company to achieve a high degree of competition in the market, not only Croatian but also in Europe, and even and the world. This is confirmed by the recent recognition. The meat industry of Vindija, Vindon from Slavonski Brod, our largest turkey producer, has established a standard IFS (International Food Standard). This internationally recognized standard ensures good quality management in all aspects of business.

Key words: production of turkey meat, extensive breeding, zagorje turkey

Datum obrane: