



Mleko od krów rasy polskiej czerwonej

dr hab. inż. Dorota Najgebauer-Lejko, prof. URK*, prof. dr hab. inż. Jacek Domagała

Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Wydział Technologii Żywności,
Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

*e-mail: dorota.najgebauer-lejko@urk.edu.pl

W dobie powszechnej globalizacji, gdy o produkcji zwierzęcej decyduje ograniczona liczba ras międzynarodowych, a główny nacisk kładzie się na zwiększenie wydajności, rasy rodzime nabierają coraz większego znaczenia. Stanowią one punkt odniesienia dla dawnych, lokalnych tradycji, takich jak wytwarzanie żywności, wyrobów rzemieślniczych i in. Przyczyniają się także w znacznym stopniu do zachowania typowych wiejskich krajobrazów, historycznie związanych z hodowlą danej rasy. Dlatego też ochrona i rozwój lokalnych ras zwierząt oraz ich wykorzystanie w produkcji żywności tradycyjnej o wysokiej jakości jest jednym z głównych elementów ochrony lokalnego dziedzictwa kulturowego. Doskonałym przykładem lokalnej rasy zwierząt w Małopolsce jest bydło rasy polskiej czerwonej [2, 10].

Bydło polskie czerwone pochodzi od tura małego krótkorogiego (*Bos taurus brachyceros*) i uznane jest za jedyną autochtoniczną rasę wyhodowaną w Polsce. Są to zwierzęta stosunkowo niewielkie, jednolicie ubarwione od umaszczenia jasnoczerwonego, przez wiśniowe aż do brązowego, o odpowiednio uformowanych, ciemnych racicach i nozdrzach, krótkich, siwych, ciemno-zakończonych rogach oraz mocnych nogach (fot.).



Krowy rasy polskiej czerwonej na pastwisku w Stróży (fot. Dorota Najgebauer-Lejko)



Bydło to, w typie mleczno-mięsnym, wyróżnia się dużą żywotnością, dobrym stanem zdrowia, bardzo dobrą płodnością, długowiecznością, znaczną odpornością na choroby oraz doskonałym przystosowaniem do trudnych warunków środowiskowych (klimatycznych, glebowych, żywieniowych) [5, 13].

Początki hodowli bydła polskiego czerwonego datuje się na drugą połowę XIX wieku, kiedy to na ziemiach polskich, a zwłaszcza w ówczesnej Galicji, zaczęły powstawać pierwsze obory bydła tej rasy. W tamtych czasach bydło polskie czerwone było podstawą egzystencji rodzin hodowców. Hodowla tej rasy, prowadzona w sposób ciągły od roku 1983, była najstarszą hodowlą zarodową w Europie, do roku 1939 stanowiąc 25% pogłowia bydła w Polsce. Jeszcze pod koniec lat 60. ubiegłego stulecia udział bydła rasy polskiej czerwonej w ówczesnym województwie krakowskim (powiaty: limanowski, myślenicki, nowosądecki, nowotarski) wynosił 60-70% pogłowia. Współcześnie, populację tej rasy szacuje się na około 20 tys. sztuk. Bydło polskie czerwone występuje przede wszystkim na terenach południowych Małopolski, choć mniejsze stada spotkać można również w innych rejonach kraju, takich jak Podkarpacie, Mazowsze, Warmia i Mazury oraz Podlasie [7, 11-15].

Niestety w ostatnich dekadach populacja bydła rasy polskiej czerwonej maleje, głównie na skutek małej wydajności mlecznej krów. W celu zachowania i odnowy tej rasy w 1999 roku bydło polskie czerwone objęte zostało programem ochrony zasobów genetycznych, który od 2002 roku prowadzony jest przez Instytut Zootechniki w Krakowie. Objęcie programem skutkuje przyznaniem hodowcy dotacji mającej pokryć straty związane z obniżoną mlecznością krów. W 2023 roku programem tym objętych było odpowiednio 2639 oraz 1597 zwierząt w ocenie mlecznej i mięsnej [1, 6, 11].

Bydło najbardziej popularnych ras mlecznych o wysokiej wydajności charakteryzuje się jednocześnie wysokimi wymaganiami bytowymi i żywieniowymi, które są trudne do spełnienia na terenach górskich i podgórszych. W takich warunkach świetnie sprawdzają się natomiast rasy lokalne, jak rasa bydła polskiego czerwonego. Zwierzęta te żywione są głównie gospodarskimi paszami objętościowymi, co pozwala na pozyskiwanie znakomitej jakości mleka i mięsa. Wyniki badań wskazują, że mleko od krów korzystających z pastwiska jest lepszym surowcem do produkcji serów oraz jest bogatsze w składniki korzystnie oddziałujące na zdrowie człowieka [1, 3, 14].

W porównaniu z innymi rasami krów w Polsce, średnia ilość mleka pozyskiwanego od krów rasy polskiej czerwonej jest najmniejsza i wynosi średnio 3561 kg za laktację, przy średniej zawartości tłuszczu 4,3% i białka 3,4% [9]. Krowy rasy polskiej czerwonej dostarczają mleka o doskonałej jakości, wynikającej zarówno z predyspozycji genetycznych tych zwierząt, jak również tradycyjnego sposobu żywienia w oparciu o pasze pozyskane z czystych pod względem ekologicznym terenów górskich o zróżnicowanej szacie roślinnej. Z tego powodu mleko to jest doskonałym surowcem do produkcji mlecznych produktów ekologicznych. Jest ono bogate w składniki odżywcze oraz związki biologicznie aktywne. W porównaniu z mlekiem większości ras krów hodowanych w Polsce, tłuszcz tego mleka jest bogatszy w jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe z rodziny omega-3 i omega-6, zawiera relatywnie więcej kwasu CLA o właściwościach prozdrowotnych oraz mniej cholesterolu. Mleko to zawiera również znaczące ilości innych cennych dla zdrowia związków np. laktoferyny i lizozymu.



Ze względu na wysoki poziom, a także korzystny skład frakcji białka i tłuszczu oraz właściwości technologiczne, mleko to jest szczególnie przydatne do produkcji serów. Potwierdzeniem tego faktu jest możliwość stosowania mleka krów rasy polskiej czerwonej jako jedyne dopuszczalne dodatku do mleka owczego (w ilości do 40%) przy wyrobie serów regionalnych posiadających oznaczenie Komisji Europejskiej „Chroniona Nazwa Pochodzenia”, takich jak oscypek, bryndza podhalańska oraz redykołka. Wyjątkowe walory mleka od krów rasy polskiej czerwonej zostały potwierdzone poprzez wpis (w dniu 14 grudnia 2012 roku) na krajową Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi [3, 4, 7, 8].

Promocji rasy służą krajowe wystawy bydła polskiego czerwonego organizowane w Szczyrzycu koło Limanowej [1]. Z kolei doskonałym przykładem promocji produktów z mleka polskiej czerwonej jest produkowane przez mleczarnie mleko spożywcze pasteryzowane od krów rasy polskiej czerwonej [7], a także śmietana, mleko zsiadłe, jak również lody i sery wytwarzane na niewielką skalę przez rzemieślniczych producentów.

Podsumowując, promocja rasy jest promocją regionu, bowiem historia bydła polskiego czerwonego ściśle związana jest z wielowiekową tradycją i kulturą Małopolski.

Literatura

1. Adamczyk K., Szarek J. (2009) Bydło polskie czerwone – nauka na przyszłość. Przegląd Hodowlany 8:9-12.
2. Barłowska J. (2011) Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany 9:1-5.
3. Barłowska J., Chabuz W., Król J., Sz wajkowska M., Litwińczuk Z. (2012) Wartość odżywcza i przydatność technologiczna mleka produkowanego w systemie intensywnym i tradycyjnym w trzech rejonach wschodniej Polski. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 4(83): 122-135.
4. Felenczak A., Ormian M., Adamczyk K. (2005) Skład i właściwości mleka krów rasy polskiej czerwonej i czerwono-białej z uwzględnieniem polimorfizmu białek. Wiadomości Zootechniczne R.XLIII, 2:69-72.
5. Gądek M. (1998) Miejsce rasy polskiej czerwonej w hodowli bydła w Polsce południowej. Biuletyn Informacyjny Instytutu Zootechniki 36(1): 15-22.
6. <http://bydlo.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/liczebnos>
7. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>
8. Najgebauer-Lejko D., Domagała J., Walczycka M. (2022). Traditional Cheeses from the Malopolska Region. Cultural Heritage - Possibilities for Land-Centered Societal Development, 171-190.
9. Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka. Ocena i hodowla bydła. Dane za 2022 r.
10. Sikora J., Kawęcka A. (2015) Aktualny stan krajowej hodowli i chowu kóz ze szczególnym uwzględnieniem województwa małopolskiego. Wiadomości Zootechniczne R.LIII, 4:76-82.
11. Stopyra R., Kowol P., Majewska A. (2005) Perspektywy rozwoju hodowli bydła rasy polskiej czerwonej z uwzględnieniem krów objętych programem ochrony zasobów genetycznych. Wiadomości Zootechniczne R.XLIII, 2:137-143.
12. Szarek J., Adamczyk K. (2005) Zarys historyczny hodowli bydła polskiego czerwonego. Wiadomości Zootechniczne R. XLIII, 2:3-12.



13. Szarek J., Adamczyk K., Felenczak A. (2002) Polish Red Cattle breeding: past and present. *Animal Genetic Resources Information (AGRI)* 35: 21-35.
14. Wiśniewski K., Kuczyńska B., Puppel K., Kostusiak P., Balcerak M., Słószarz J., ... & Przysucha, T. (2020). Polska czerwona – rodzima rasa bydła o mięsno-mlecznym typie użytkowania. *Przegląd Hodowlany* 4: 1-5.
15. Zdebska B. (2005) Historia oceny użytkowości mlecznej bydła polskiego czerwonego w Małopolsce. *Wiadomości Zootechniczne* R.XLIII, 2:118-125.