

Η ποιότητα του κρέατος, από την θεωρία στην πράξη

Θεόδωρος Καλλίσης

Κτηνίατρος Α.Π.Θ., M.Sc., Ph.D.

Farm Manager, Αμερικανική Γεωργική Σχολή

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η ποιότητα αντανακλά τη συνθήκη εκπλήρωσης απαραίτητων προϋποθέσεων και προσδοκιών των καταναλωτών που αφορούν σε προσφερόμενα προϊόντα και υπηρεσίες. Η αντιλαμβανόμενη ποιότητα αποτελεί πρωταγωνιστικό παράγοντα επιλογής. Αναφορικά με το κρέας, η ποιότητα συνιστά κατά 63% το κριτήριο επιλογής του Έλληνα καταναλωτή.

Παρόλο που για την απόδοση του χαρακτηριστικού της ποιότητας, επιπλέον των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, αξιολογούνται κριτήρια όπως η αυθεντικότητα – εντοπιότητα, η εμπειρία της περιοχής προέλευσης (π.χ. «πληροφορούμαι ότι η εκτροφή γίνεται στην τάδε περιοχή την οποία και γνωρίζω - έχω πάει») εντούτοις το βόειο κρέας κατά 72% (τουλάχιστον) εισάγεται... Μάλιστα, χωρίς η διαφορά τιμής μεταξύ εισαγόμενου και ελληνικού κρέατος να είναι (πλέον) ιδιαίτερα μεγάλη!

Πώς γίνεται λοιπόν ο καταναλωτής να αξιολογεί ποιοτικά κριτήρια, συμπεριλαμβανομένης της προέλευσης, ως τα επικρατέστερα για την επιλογή και προτίμηση κρέατος, ενώ κατά βάση προμηθεύεται και καταναλώνει εισαγόμενο κρέας; Εκτιμούμε πως αυτό σημαίνει ότι υπάρχουν περιθώρια στήριξης των ελληνικών εκτροφών (χρησιμοποιούμε το παράδειγμα παραγωγής βόειου κρέατος), καθώς ο καταναλωτής δείχνει να θέλει να προμηθευτεί ελληνικό κρέας, αλλά να μην εκπληρώνεται αυτή η προτίμησή του...

Η βιώσιμη στήριξη των ελληνικών εκτροφών, πρέπει να ξεκινάει από τον καταναλωτή και να είναι αποτέλεσμα συνειδητής επιλογής. Για το σκοπό αυτό, απαιτείται αφενός το κρέας να μη υπολείπεται σε καμία περίπτωση ως προς τα τεκμήρια ποιότητας που αφορούν σε παραμέτρους της εκτροφής των ζώων, όπως επίτευξη ανάπτυξης μυϊκών μαζών, ανάπτυξης και κατανομής λιπώδη ιστού, κλπ., αφετέρου η διαχείριση των σφάγιων να προσδίδει στο μέγιστο βαθμό ό,τι σχετίζεται με κριτήρια επιλογής του κρέατος. Η αξιολόγηση και ποιοτική κατάταξη των σφάγιων και του κρέατος, η ωρίμανση και βελτιστοποίηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών στο χρόνο της διάθεσης, η πιστοποίηση των παραπάνω, δηλαδή η έγκυρη ενημέρωση, καθώς ο καταναλωτής δεν είναι πάντοτε αρκετά έμπειρος για να διακρίνει και αξιολογήσει μόναχος του, απαιτείται να συνοδεύουν το κρέας που προέρχεται από ελληνικές εκτροφές. Η πληροφόρηση του καταναλωτή, είτε στην προθήκη του κρεοπωλείου, ή με τη σήμανση επί της συσκευασίας, να προωθεί το προϊόν, συνεισφέροντας στην επιλογή του.