



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Vadgazdálkodási És Természetvédelmi Intézet

Vadgazda Mérnöki
mesterképzési szak, levelező

Szakács Attila

Vadhúsok fogyasztói preferenciái

Tartalmi kivonat (absztrakt)

Belső témavezető: Szabó Csaba

egyetemi adjunktus
Élettani és Takarmányozástani Intézet
Élettani és Állategészségügyi Tanszék

A vadgazdálkodási tudomány a vadon élő állatok populációinak kezelésével és megőrzésével foglalkozó tudományág. Célja az egészséges és fenntartható vadállományok fenntartása, miközben figyelembe veszi az ökológiai, társadalmi és gazdasági szempontokat. Ugyanakkor a vadgazdálkodás koronája az elejtett vad és annak húsának feldolgozása és az emberiség étkeztetésére való használata. Az emberiség étkeztetése napjainkban egy nagy feladat és a vadhús hasznosítása egy fenntartható hús előállítási módnak tartom. Figyelembe kell venni, hogy a vadhús fogyasztás és a vadhús iránti kereslet még egyelőre egy olyan státuszba van, amit segíteni, promotálni kell. Ez megfigyelhető azokon a helyeken mint például Erdélyben ahol a szarvasmarha tartásnak hagyománya van és ennek ellenére kevés szarvasmarhahús fogy, ez egy vad esetében mint a szarvas még kevesebb fogy evvel a párhuzammal egyenesen arányosan.

Ez a vizsgálat rámutat, hogy egy adott embercsoport hogyan gondolkodik és hogyan dönt a vadhús kedvelés terén, vagyis melyik vadhúst fogyasztanák szívesen és a másik kontrol csoport által kiválasztották, hogy ízlelés szerint melyik vadhús volt a legjobb.

Ahhoz hogy megértsük az emberi döntést, az adott vadhús fogyasztás történelmét is meg kell nézzük, ami az emberiséggel egy idős. Ugyanakkor a vadhús ételkészítés-higiénia biztonsági előírásait is meg kell nézni és fontosságát bemutatni. Ami mondható, hogy egy húsfogyasztót is megnyugtat, hogy ilyen jellegű dokumentáció áll rendelkezésre az adott vadhús nyomon követhetőségére. A vadhús tárolási hiányosságokra is kell térni, és ezekre javaslatokat tenni, ezzel is javítva a vadhús még jobb megítélését.

A vadhús elkészítésének módjaira is kitérek, ami sokban hasonlít a hagyományos húsfélékhez, de vannak különleges szempontok is, amelyeket érdemes figyelembe venni a vadhús elkészítésénél.

Vadhúsok fogyasztói preferenciáit elméleti és gyakorlati felmérésekkel vizsgáltam. Az elméleti felmérést egy steak workshopon végeztem, ahol 30 ember volt jelen, saját kedvelésből. Így egy olyan ember csoportot tudtam megkérdezni a vadhús fogyasztási szokásaikról, mint a kedvelt vadhús típusaikról, és hogy milyen gyakran fogyasztanak vadhúst és hogy honnan szereznék be a vadhúst.

A gyakorlati vizsgálat egy vegyesen összeállított 30 tagú kontrol csoportból állt. A felkínált húsok a következők voltak: őzgerinc, szarvas combsteak, vaddisznó karaj, vadnyúl és egy házi

sértés nyakkaraj szelet. Ez a 4 vadhús egyformán volt elkészítve, mustáros-fokhagymás pácolás, sous-vidálva a hús méretének megfelelően, utána vaslapon grillezve.

Az elméleti felmérésnél megtudtam, hogy a válaszolók összekapcsolják a vad kinézetét, látványát, így egy érzelmi döntés is meghatározza egyesek döntését.

A saját vizsgálatból megállapítható, hogy az elméleti felmérés és a gyakorlati felmérés, azaz a kóstolás között különbség van. Ami azt jelenti, hogy az általam megkérdezettek és akik meg is kóstolták a vadhúsokat, másokat preferáltak. A kedvelési különbség abból is adódik, hogy akit csak kérdeztem az érzelmi, kulturális szinten döntött, azaz szubjektív módon az általa ismert és elfogadott étkezési szokásokat vette alapul. Míg a kóstoláson az íz, a textúra és a gasztronómiai élmény döntött.

A szarvashúst mondták a legkarakteresebb ízűnek, az őzet a legporhanyósabbnak, a vaddisznót az ismert íz és textúrája miatt preferálták, a házi sertést a gyerekek választották. Ellenben a kóstoláson, így alakult a kedvelési rangsor: őz, vaddisznó, vadnyúl, szarvas. Az elméleti felmérésen pedig a következőképpen alakult a sorrend: szarvas, őz, vadnyúl, vaddisznó.

Ezt tudva a vadhús fogyasztás megítéléséhez, több vadhús fogyasztáshoz és általánosan a vadhús terjesztéséhez több javaslat is van: mint a vadgazdálkodási egységek profizmusra való törekvése, vadasparkokat megfelelően kellene működtetni, ami profitábilis módon termel vadhúst. Ugyanakkor hozzájárul a vad megismertetéséhez és megértéséhez az emberek felé, hogy egy felelős vadgazdálkodásból származó vadakra úgy tekintsenek, mint egyfajta megújuló természeti erőforrásra. Ugyanakkor a vásárlását kellene megkönnyíteni, úgy, hogy feltüntetett hűtőszekrényekben tárolni a vadhúst, megfelelő csomagolásban, piacképes árazással és a húsok mellé egy recept csatolásával is megnövelhető lenne a vásárlási kedv a vadhúsok iránt.

Az utolsó javaslat az olyan worksoppokra vonatkozik, ahol jó hangulatban egy-egy társaság kap betekintést a vadhúsok világába, ami erre a szegmensre rá is fér, úgy helyi szinten, mint a nagyvilágban.