**SuperDrob zbadał zwyczaje żywieniowe Polaków**

**W ubiegłym roku, po raz pierwszy w historii, drób okazał się najbardziej popularnym rodzajem mięsa na świecie, wyprzedzając wieprzowinę**[[1]](#footnote-1)**. Jak wynika z badania preferencji żywieniowych przeprowadzonego przez Biostat na zlecenie SuperDrob S.A., również Polacy najchętniej sięgają po mięso drobiowe. Na wybór kurczaka wskazuje dwie trzecie badanych.**

**Kurczak szczególnie popularny wśród młodych**

Wieprzowinę, która jeszcze do niedawna królowała w naszych koszykach zakupowych, dziś jako pierwszy wybór wskazuje niespełna jedna czwarta badanych (23,5 proc.). Wołowinę i indyka wybiera z kolei co dwudziesty badany (po 5 proc.). Za dominującą pozycję kurczaka na polskich stołach odpowiadają przede wszystkim wybory młodych – w grupie wiekowej 18-29 lat, ponad 82 proc. badanych wskazało ten rodzaj mięsa, jako najczęściej wybierany. Również w pokoleniu trzydziestolatków kurczak cieszy się największym powodzeniem, osiągając dwie trzecie wskazań. Nawet w grupie wiekowej 50+ kurczak pozostaje najbardziej popularnym mięsem, choć widać tu nadal mocne przyzwyczajenie do mięsa wieprzowego (36 proc. wskazań).

Co stoi za popularnością kurczaka? Okazuje się, że czynnikiem dominującym wcale nie jest jego niska cena. Blisko 40 proc. badanych wskazuje przede wszystkim na łatwość i szybkość przyrządzenia tego typu mięsa. Doceniają też jego lekkostrawność (25 proc). Niewygórowaną cenę, jako główny powód zakupu wskazało natomiast 13 proc. respondentów. – *Konsumenci* *doceniają mięso z kurczaka, gdyż nie wymaga długiej obróbki termicznej, a co najważniejsze jest źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego o wysokiej wartości biologicznej. Kurczak zalicza się do mięsa białego i jest jednym z najchudszych rodzajów mięsa, w piersi (filecie) znajduje się ok. 1% tłuszczu a w mięsie z ud (bez skóry) ok. 6%, dla porównania w schabie wieprzowym jest średnio ok. 4% tego składnika zaś w łopatce wieprzowej ok. 9%. Warto wspomnieć, że mięso z kurczaka ma korzystny skład kwasów tłuszczowych, przeważają kwasy nienasycone* – komentuje **dr inż. Beata Przygoda z Instytutu Żywności i Żywienia.**

**Polski konsument coraz bardziej świadomy**

Wyniki badania pozwalają sądzić, że polscy konsumenci stają się również coraz bardziej świadomi, jeśli chodzi o jakość produktów, które wybierają. Niemal 30 proc. badanych sięga po kurczaka z półki premium, oczekując wyższej jakości i lepszych walorów smakowych.

Tego typu kurczak powstaje w wyselekcjonowanych gospodarstwach, gdzie rośnie wolniej, niż zwykły kurczak. Duże znaczenie dla jego jakości i walorów smakowych ma również stosowana pasza, pozbawiona surowców modyfikowanych genetycznie.

Popularnością cieszą się także produkty pochodzące z ekologicznego chowu – oznaczone jako „bio” lub „eko”. Pytani o kryteria wyboru mięsa kurczaka, Polacy wskazują przede wszystkim na jego świeżość (42 proc.), a także na „brak antybiotyków w chowie” (22 proc.) oraz „brak surowców GMO w paszy” (16 proc.).

– *Aktualnie coraz bardziej świadomi konsumenci mogą dokonywać wyboru kurczaka na podstawie informacji podanych na opakowaniu. Obowiązkowe są m.in. następujące informacje: nazwa produktu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, metody pakowania, kraj pochodzenia, nazwa i adres podmiotu wprowadzającego produkt na rynek oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny wskazujący, że zakład działa legalnie, a produkcja odbywa się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej – umożliwia identyfikację produktu. Oznaczenie na opakowaniu: „karmione paszą bez surowców GMO”, stanowi dodatkowe zapewnienie producenta, że zwierzęta nie były karmione paszą zawierającą surowce genetycznie zmodyfikowane. Ponieważ kwestia stosowania GMO dla konsumentów jest istotna, stąd często można spotkać informację, że dany produkt jest wolny od GMO. Należy jednak podkreślić, że zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej istnieje obowiązek znakowania o zastosowaniu lub obecności GMO* – wskazuje dr inż. Beata Przygoda.

Ważnym aspektem dla konsumentów jest zapewnienie o chowie bez antybiotyków. Dzisiaj producenci i hodowcy inwestują w nowe programy chowu drobiu, wzmacniając jeszcze bardziej system bioasekuracji na fermach, wprowadzają także nowe zasady żywieniowe tym samym naturalnie zwiększając odporność zwierząt *.*

**Najchętniej wybieramy filet**

W badaniu Biostat, zdecydowana większość respondentów, jako najczęściej wybierany element z kurczaka wskazało filety – piersi z kurczaka wybiera trzy czwarte Polaków. Zdecydowanie mniejszą popularnością cieszą się nogi/ćwiartki (17 proc.) oraz podudzia (6 proc.). Tylko 1,3 proc. badanych wskazało z kolei skrzydełka. – *Poszczególne elementy kurczaka, tj. pierś (filet), udko, skrzydełko, różnią się między sobą zawartością składników odżywczych. Istotne różnice obserwuje się w przypadku tłuszczu, którego zawartość waha się średnio od 1,3 g/100 g w piersi do 12,2 g/100 g w skrzydełkach. Powodem tych różnic jest obecność skóry, która zawiera znaczące ilości tłuszczu. Jeśli chcemy ograniczyć spożycie tłuszczu w diecie, spożywajmy mięso kurczaka bez skóry. Mięso z piersi kurczaka w porównaniu do innych elementów, charakteryzuje się najniższą wartością energetyczną i zawartością tłuszczu, zaś najwyższą ilością białka i niacyny* – radzi dr inż. Beata Przygoda.

Badanie Preferencji Żywieniowych Polaków zostało przeprowadzone przez instytut badawczy Biostat na zlecenie firmy SuperDrob SA. Badanie zostało przeprowadzone na grupie reprezentatywnej 600 osób metodą CATI we wrześniu 2018 r.

**SuperDrob S.A.** jest jednym z czołowych producentów drobiu w Polsce, z rocznymi przychodami przekraczającymi 1 mld zł. Ponad połowę produkcji firma kieruje na rynki zagraniczne – głównie do krajów UE, ale także do Chin i Japonii, co czyni ją liderem eksportu w polskiej branży drobiarskiej. SuperDrob S.A. jest obecny na rynku od 25 lat i zatrudnia blisko 2500 osób. Główne zakłady firmy znajdują się w Karczewie pod Warszawą, w Łodzi oraz w Lublinie.

Od 2017 r. SuperDrob S.A. współpracuje z Charoen Pokphand Foods (CPF) – światowym liderem w branży rolno-spożywczej. Partnerstwo z CPF pozwala na aktywne uczestnictwo w konsolidacji polskiego rynku mięsnego i paszowego.

**Kontakt dla mediów**

|  |  |
| --- | --- |
| Łukasz ZającPR ManagerSuperDrob S.A.lukasz.zajac@superdrob.pl | Daniel WoubishetLittera PR+48 604 680 886d.woubishet@litterapr.pl |

1. Źródło: OECD/FAO (2018), OECD-FAO Agricultural Outlook 2018-2027, OECD Publishing, Paris/Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome [↑](#footnote-ref-1)