

# Időszerű kérdések a húsmarhatenyésztésben

Hajdúszoboszló, 2013. december 5.



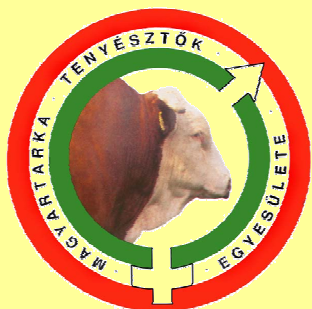
**Dr. Füller Imre**  
üzvezető igazgató





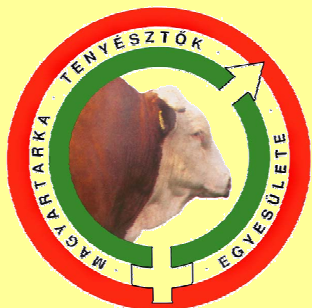
## Az egyesület megalakulása és főbb állomásai

- **1989. június 16. Bonyhád, megalakult a Magyarartarka Tenyésztők Egyesülete 38 taggal (22 jogi- és 16 magánszemély)**
- **1990. Saját számítógépes programmal indul a húshasznosítású termelés ellenőrzés.**
- **1992. Fajtafenntartói és törzskönyvezési jog az egyesületé**
- **1995. Újra indul a KSTV, 1. főállású küllemi bírálóval indítjuk a fajta küllemi bírálatát, szerződés az OMT Rt-vel és ÁT Kft-vel.**
- **1996. A normatív támogatásokat közvetlenül az egyesület igényli.**
- **2000. Kiadásra kerül „A magyarartarka” első száma.**
- **2002. van honlapunk [www.magyardartarka.hu](http://www.magyardartarka.hu),  
Küldöttközgyűlés intézményének bevezetése**



## Az egyesület főbb állomásai

- **2003.** Az egyesület maga vásárolja fel a tenyészbika jelölteket
- **2004.** Hús TÉ bevezetése saját erőből, a magyartarka fajta „nemzeti kincs” (Országgyűlési határozat).
- **2005.** Szerződés a **Génbank-Semex Magyarország Kft**-vel.
  - tenyészbika tartás
  - szaporító anyag termelés
  - szaporít anyag forgalmazás (országos hálózat kiépítés)**a magyartarka termékenyítő anyag megvásárlása**
- **2006.** Saját erőből fitnessz TÉ fejlesztés.
- **2007.** MT Kft. megalapítása, telep vásárlás Jákon.

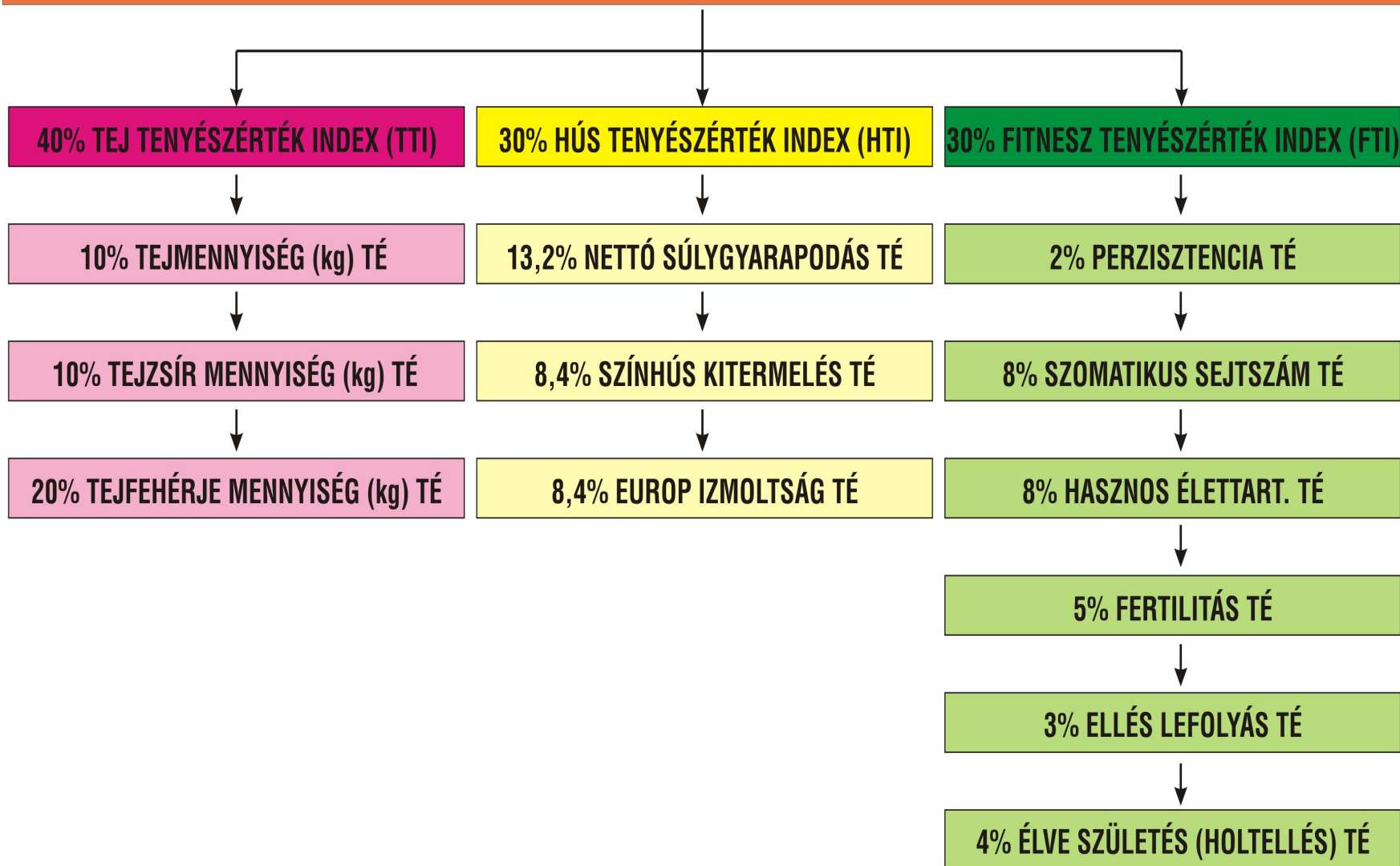


## Az egyesület főbb állomásai

- **2008.** Indul a magyartarka húsprogram, Mo. első STK állomása Jákon, per OMT Zrt-vel, megalapítjuk Erdélyben a Genetik Plusz Kft-t és a HOMAŐKO ÁT Kft-t.
- **2009.** Romániában megindult a magyartarka szaporító anyag értékesítés.
- **2010.** HÍR védjegyet kapott a magyartarka hús
- **2011.** A magyartarkának van összevont tenyészértéke.
- **2012.** Új termelés ellenőrzési és telepírányítási program készült a húshasznosítású tenyészetek számára
- **2013.** Borjúnevelő képesség tenyészérték tesztfuttatása



# KETTŐSHASZNÚ TERMELÉSI INDEX (KTI)



## Termelés ellenőrzött húshasznosítású tehénállományok 2011. évi fajtatizsza létszám adatai

<i>magyar szürke:</i>	<b>11473</b>
<i>magyartarka:</i>	<b>3799</b>
<i>hereford:</i>	<b>2578</b>
<i>aberden angus:</i>	<b>3638</b>
<i>galloway:</i>	<b>287</b>
<i>charolais:</i>	<b>3247</b>
<i>limousin:</i>	<b>3065</b>
<i>blond d' aquitaine:</i>	<b>600</b>

Forrás: NÉBIH Tenyésztő Egyesületek 2011. évi törzskönyvi zárása alapján



## Magyarország szarvasmarha állománya

(ezer darab)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
szarvasmarha	770	739	723	708	702	705	701	700	692	698	753
<b>ebből: tehén</b>	<b>362</b>	<b>350</b>	<b>345</b>	<b>334</b>	<b>322</b>	<b>322</b>	<b>324</b>	<b>312</b>	<b>309</b>	<b>328</b>	<b>336</b>
- tejhasznú	280	262	253	237	227	226	226	211	193	197	198
- húshasznú	24	41	42	49	53	57	61	64	69	77	82
<b>- magyartarka</b>	<b>58</b>	<b>48</b>	<b>51</b>	<b>48</b>	<b>41</b>	<b>40</b>	<b>38</b>	<b>37</b>	<b>47</b>	<b>54</b>	<b>56</b>

Megjegyzés: Az adatok december elsejére vonatkoznak

Forrás: KSH

### A magyartarka tehénállományra vonatkozó adatok (2012. 12. 31.):

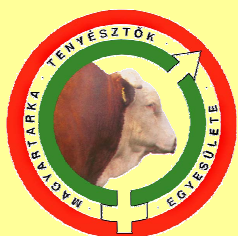
- Termelés ellenőrzés alatt álló állomány **7.583** egyed
- „A” törzskönyves állomány: **4.777** egyed



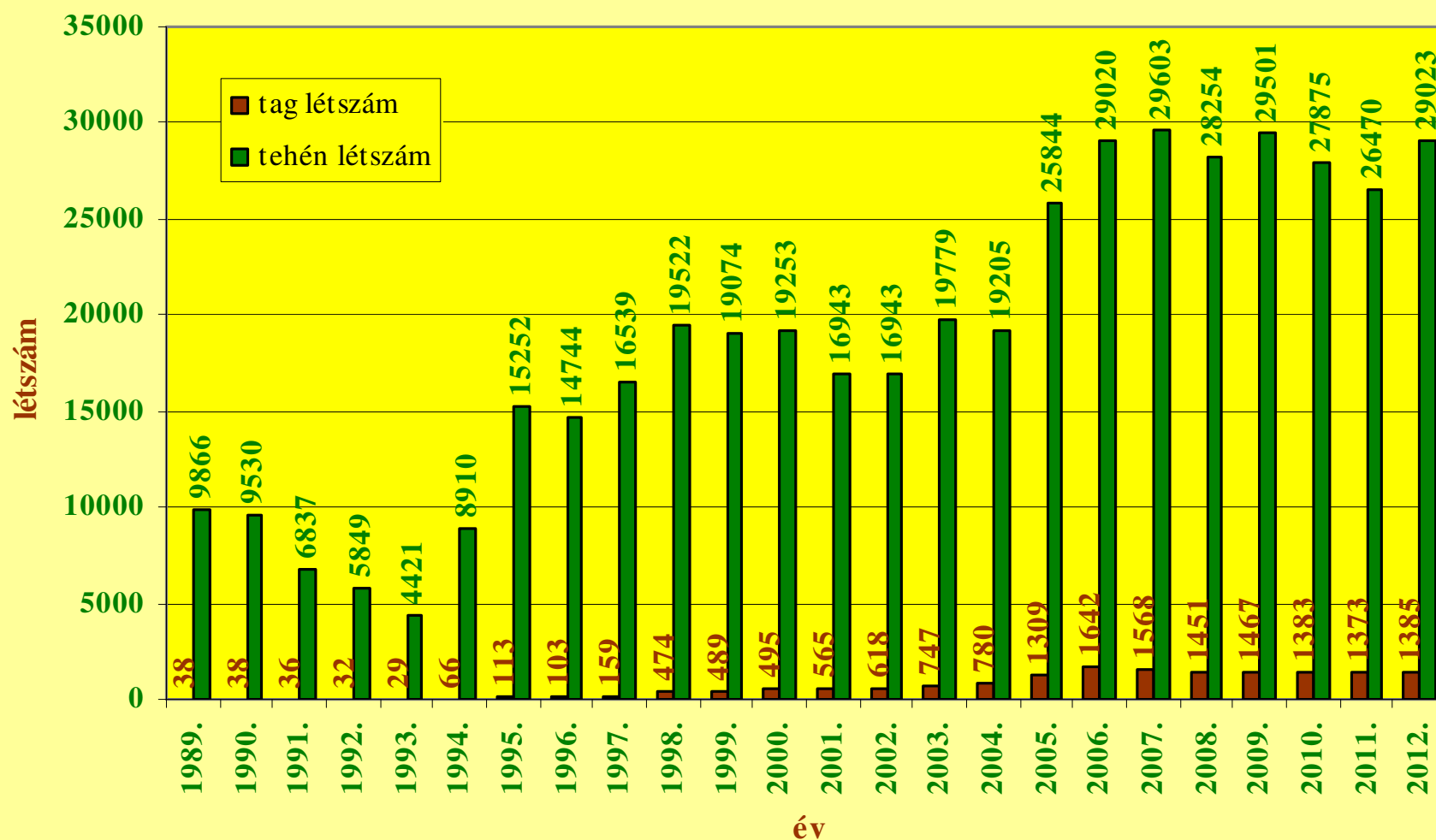
## Központi sajátteljesítmény vizsgálat 2012.

	STV alatti súlygyarapodás (g/nap)	életnap alatti súlygyarapodás (g/nap)
28 tenyészbika jelölt értékelődött	1852 <b>(2217)</b>	1506 <b>(1692)</b>
8 alkalmas mesterséges termékenyítésre	2007 <b>(2167)</b>	1570 <b>(1684)</b>





## Taglétszám és tehén létszám alakulása 1989-2012.



Átlag tenyészet nagyság: 1989. 260 tehén /tenyészet  
2012. 21 tehén /tenyészet

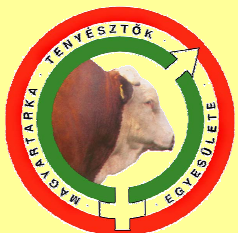


# FEJLESZTÉSEINK (1.)

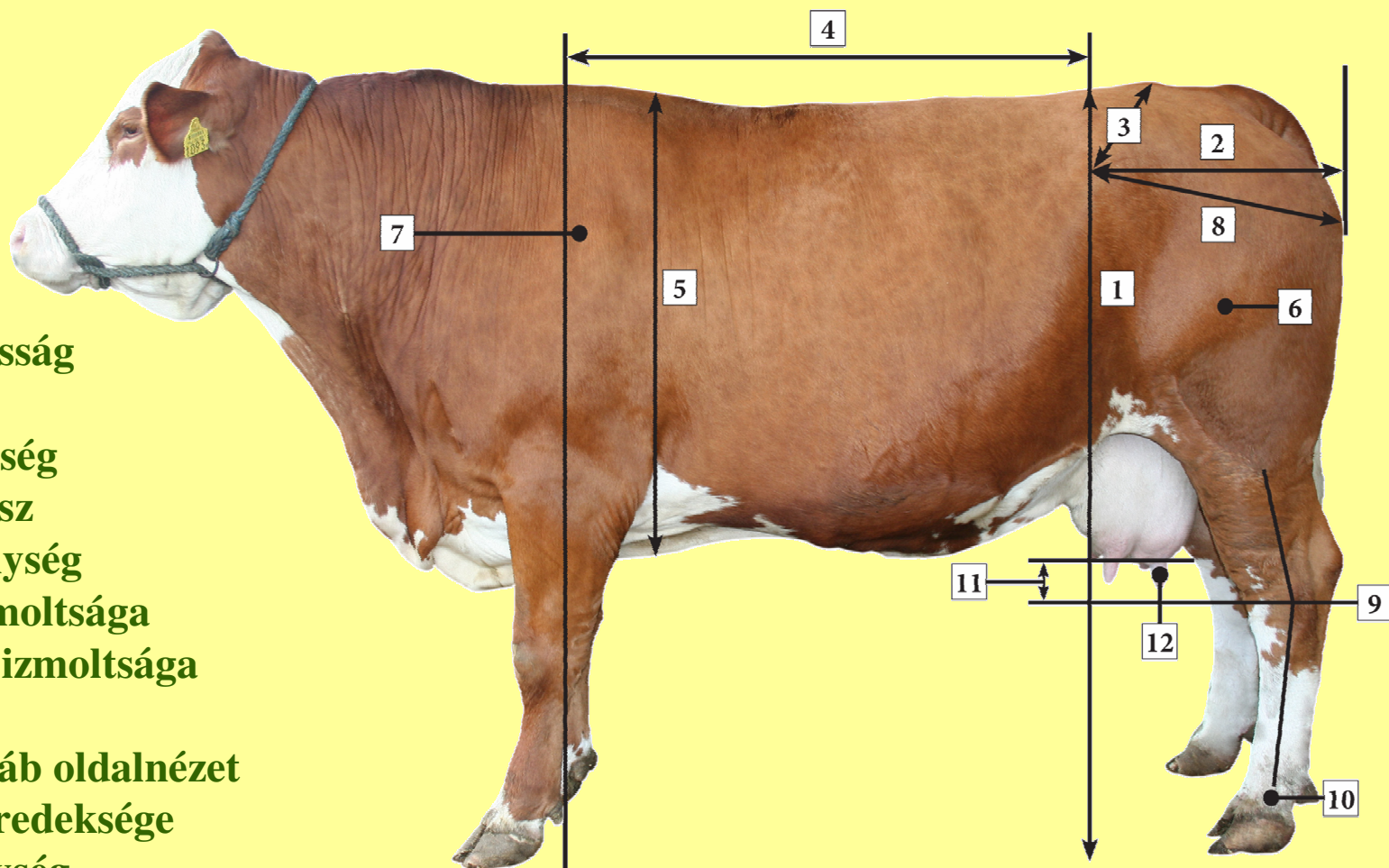
Küllemi bírálat elindítása a húshasznú magyartarka állományokban





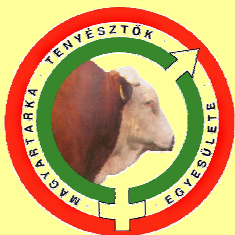


## A bírált küllemi tulajdonságok

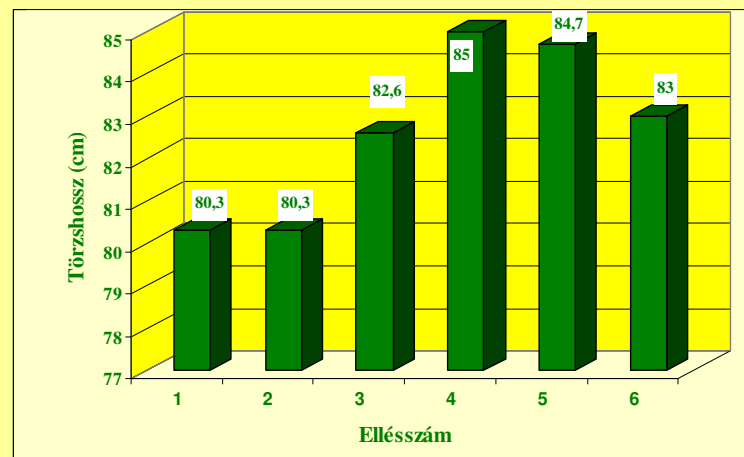
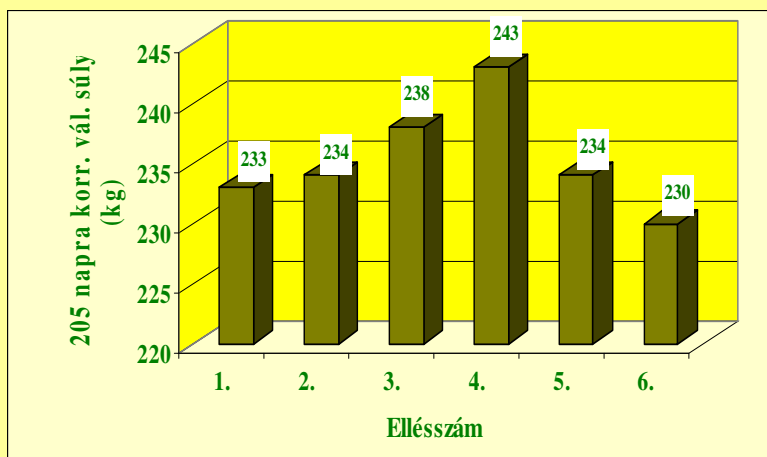


1. Farmagasság
2. Farhossz
3. Farszélesség
4. Törzshossz
5. Törzsmélység
6. Comb izmoltsága
7. Lapocka izmoltsága
8. Farlejtés
9. Hátsó láb oldalnézet
10. Csúd meredeksége
11. Tőgmélység
12. Bimbóforma

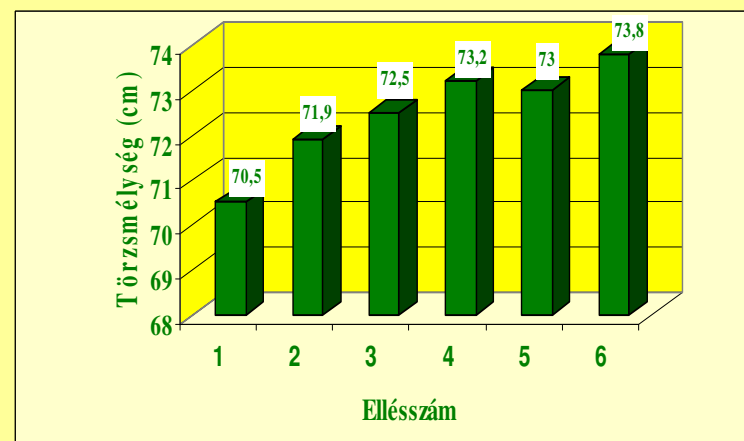
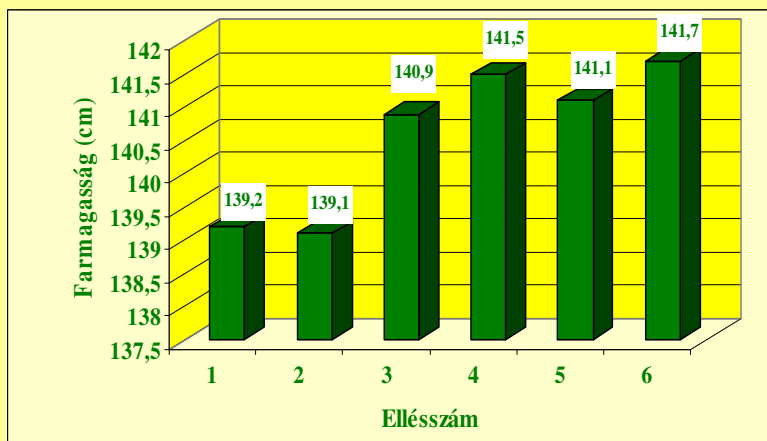
**4 fő tulajdonság: TÍPUS, IZMOLTSÁG, LÁBSZERK., TŐGY**



## A testkapacitás (ráma) és a borjúnevelő képesség kapcsolata



A magyartarka tehének a 4. ellésre érik el maximális testkapacitásukat és borjúnevelő képességük csúcsát



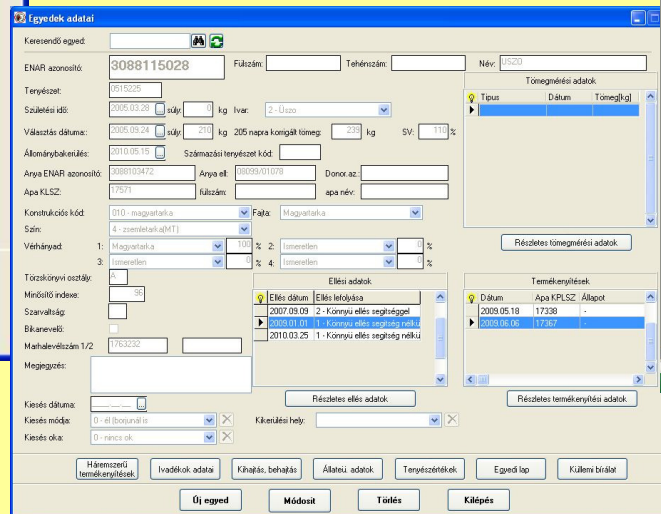


# FEJLESZTÉSEINK (2.)

- *Húshasznú szarvasmarha nyilvántartó program* -

**Okok:** - a korábbi DOS-alapú programot a jelenlegi operációs rendszerek már nehezen kezelik.

- BLUP-alapú TÉB bevezetése a húshasznú magyartarka esetében.



sz.	ENAR	Szül. dátum	Bektor. nap	Apa KLSZ	ANYA ENAR	Ivar	Fala	Köns.	Mn.	Választási dátum	Tömeg	Kisérleti dátum
1	30881-0014-9	1997.08.14	4639	13930	3088103388	2	1	012	100	1998.03.25	215	
2	30881-0064-4	1998.02.05	4654	14289	3088102291	2	1	013	110	1998.08.31	255	
3	30881-0072-1	1998.02.08	4661	14054	3088102284	2	1	013	116	1998.08.31	265	
4	30881-0204-4	1998.04.06	4604	12316	3088102657	2	1	013	134	1998.10.01	225	
5	30881-0297-4	1997.02.20	5014	14007	3088102525	2	1	013	113	1997.08.28	235	
6	30881-0319-3	1997.03.13	4993	13951	3088102772	2	1	010	104	1997.08.29	185	
7	30881-0325-6	1997.02.05	5029	13949	3088102556	2	1	010	120	1997.08.28	260	
8	30881-0355-9	1996.02.14	5386	12314	3088101988	2	1	010	108	1996.08.15	215	
9	30881-0424-2	1998.09.12	4445	12930	3088102741	2	1	010	125	1999.03.31	260	
10	30881-0473-0	1999.01.26	4309	12928	3088102215	2	1	010	106	1999.08.05	235	
11	30881-0491-8	1999.02.04	4300	12928	3088101180	2	1	013	91	1999.08.05	175	
12	30881-0496-3	1999.02.07	4297	14588	3088101236	2	1	010	100	1999.09.03	215	
13	30881-0513-7	1999.02.24	4280	14588	3088102448	2	1	013	114	1999.09.03	235	
14	30881-0517-5	1999.03.01	4275	14733	3088103689	2	1	015	103	1999.09.03	215	
15	30881-0519-9	1999.03.03	4273	14588	3088102462	2	1	010	98	1999.09.03	205	
16	30881-0523-8	1999.03.11	4265	14588	3088102493	2	1	010	106	1999.09.27	235	
17	30881-0524-5	1999.03.11	4265	14602	3088102222	2	1	013	94	1999.09.27	200	
18	30881-0536-0	1999.03.28	4248	14588	3088103427	2	1	014	118	1999.09.27	225	
19	30881-0549-2	1999.04.27	4218	14733	3088101766	2	1	010	98	1999.09.27	170	





# FEJLESZTÉSEINK (3.)

## BLUP-alapú TÉB a húshasznú magyartarkában



Szaporasági tulajdonságokra



Borjúnevelési tulajdonságokra

**Borjúnevelő képesség tenyészték tesztfuttatása**







# FEJLESZTÉSEINK (4.)

## Genom tenyészték meghatározása

Csatlakozás a  
Hegyi Tarka Tenyésztők Európai Szövetségé  
**FARM 2** pogramhoz





*- Márkázott magyartarka húsprogram –  
„TENYÉSZTŐTŐL AZ ASZTALIG”*



**Magyartarka = garantált minőség itthonról**

- Célok:**
- a hazai minőségi marhahús fogyasztás élénkítése,
  - a kiváló minőségű magyartarka marhahús széleskörű belföldi megismertetése.
  - vidéki munkahelyek biztosítása (hízlalás, termék-előállítás nagy kézimunka-igényű minőségi termékek)

- **Hazai tenyésztőtől**
- **Hazai feldolgozótól**
- **Hazai vásárlóknak**



**Lac-Hús Kft.**





# - Márkázott magyartarka húsprogram – „TENYÉSZTŐTŐL AZ ASZTALIG”



**Magyartarka = garantált minőség itthonról**







# TERMÉK MARKETING

## BUDAY PÉTER - „ÍZ ÉS HAGYOMÁNY” SZAKÁCSKÖNYV



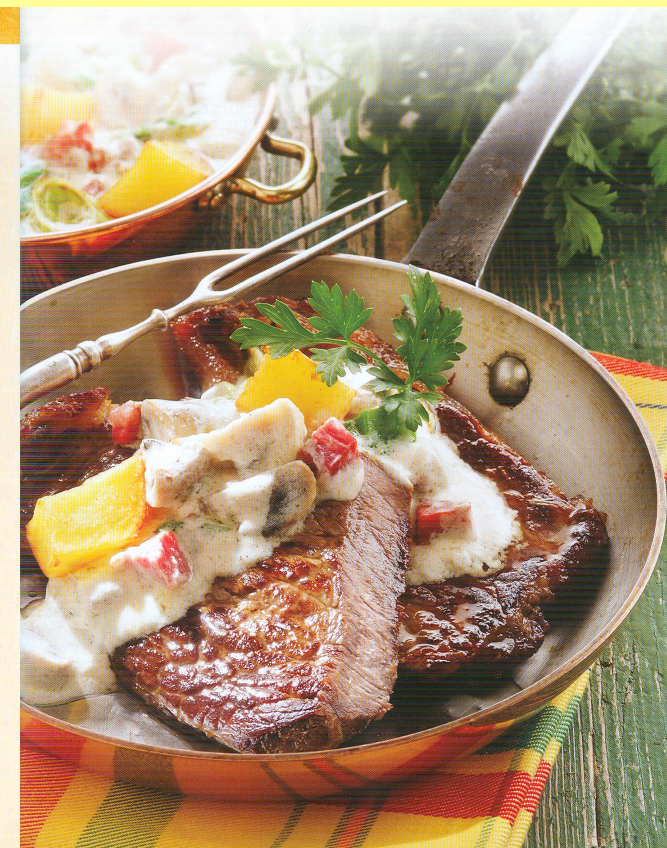
A magyar tarka marha Buday Péter - Íz és Hagomány

A FŐTI CORA ÁRUHÁZBAN LEGALÁBB HÚSZAN ÁLLTUK KÖRÜL DENIS MESTERT A HENTESRÉSZELEN, MIKOR A MARHAHÚS BONTÁSÁNAK FRANCIA MÓDJÁT MUTATTA BE. CSODÁLKOZVA NÉZTÜNK, MERT ÚGY TŰNT, A MARHACOMÉNAK VANNAK OLYAN RÉSZEI, MELYEKET MI NEM ISMERÜNK, ÁM FŐZTÜNK SŰTÖTTÜNK BELŐLE, DE NEM HASZNÁLTUK KI A BONTÁS MINDEN LEHETŐSÉGÉT. MUTATTA SZÉPEN SORBAN: EZ A PÓKHŰS, EZ A KÖRTE, ÉS A GÖMBÖLŰ FELSÁLNAK AZ ILYEN-OLYAN RÉSZÉ. RÁADÁSUL, EZEKET MIND-MIND LEHET HIKTELEN SŰTNI, GRILLEZNI, EGYIK MOLLÉGA MEG IS JECELTÉTE: „AKKOR EDDIG MIAZ ÚZLETBEN A DRÁGA HŰST OLCSON ADTUK EL...” ARRA CÉLZOTT, HOGY MAGYARORSZÁGON MILYEN SZEGÉNYES ISMERETEKEL RENDELKEZÜNK ERŐLL A NEMES ALAPANYAGRÓL.

*A magyar tarka marha*

**N**ÉKEM MEG AZ JUTOTT ESZEMBE, AMIKOR '90-'92 KÖZÖTT EGY NÉGYESILLAGOS HOTEL SÉJE VOLTAM MÜNCHENBEN, A KED-VENC HILYEN KEY STEAKHOUSE VOLT. Mindig nagyon finom és puha steakeket ettem ott, csak valahogy nem hasonlított belsőre vagy hátszínre. Készel hús és után Főten tudtam meg, hogy valójában miket ettem akkor. Az érelt marhahús puhább, porhagosabb, ily módon sokkal élvezetesebb, mint az érelt nélküli hús. Lehet szárazon és vákuumban is érelt. A Coriban kapható vákuumban érelt húsok, kifejezetten hűs felhasználásra nevelt és takarmányozott 16-28 hónapos korukban levágtott, magyar tarka fajtájú állatokból származnak. A hús bontása is oly módon történik, hogy ne csak a hagyományos, megszokott belsínből és hátszínből lehessen sültnek és grillezni való alapanyagot kapni, hanem a comb bizonyos részéből is. Néhány tapasztalatot szívesen megosztok önökkel.

**Tipp:** Ha egészen sült marhahúst készítenek, vagy a sült hús mártást, akkor ne sajnálják az időt, hogy alapelet készítsenek, vagy hogy hűvösebb használatának. Ha a hátszín részen figyél van, azt akár süttőre, akár párolósra, vagy éppen grillezőre is hagyják rája, mert nagyon finom zsarotat ad az ételnek. A sült hús kiválasztott hűtését minél márványosabb, annál finomabb a hús íze. A márványosság azt jelenti, hogy a húsrakot között található zsíradék márványos mintázatú teszi a vágási felületet. Az érelt hús mindig sötétebb színű, mint a friss. Amikor kibontják a csomagolásból, erősebb az illata, de ez néhány percen belül elmúlik. Ez azért van, mert bizonyos természetes érelt folyamatok járnak le a húsban oxigénhiányos állapotban. Pontosabban ez az érelt lényege. Amikor fűszerezik a hús, érdemes néhány órát a fűszerekben hagyni, mert intenzívebben veszi át a fűszerek aromáját. Ez akkor is igaz, ha párolt vagy fórt étel készítenek. A legfontosabb, hogy amikor szedtetik a húsrészeket akár nyers állapotban, akár elkészült ételként, mindig figyeljenek arra, hogy a húst rostjaira merőlegesen vágják. Ha szállírnban szedtetnek, akkor az elkészült étel rágós és élvezhetetlen lesz.





# GONDJAINK

## Megoldandó feladatok:

**Termelés ellenőrzött tenyészetek növelése hús- és kettőshasznosításban.**

**Húshasznosítású tenyészetek állami tulajdonú legelőbérleti jogának elvesztése.**

**2014-től életbe lépő új föld törvény.**



**„A magyartarka épp olyan sajátos terméke  
a magyar földnek és a magyar népnek,  
mint kultúrája.”**

***Bocsor, 1960.***

**Köszönöm megtisztelő figyelmüket!**

