



godine, tjelesnih masa između 130 i 230 kg); takvo meso biološki je zrelo i pogodno za sušenje.

- Stare krmače imaju suho i tvrdo meso i nisu pogodne za proizvodnju kulena.
- Svinje prije klanja ne smiju biti u stresnim situacijama jer stres nepovoljno djeluje na zrenje mesa i kvalitetu kulena.



Autori: TATJANA ORŠOLIĆ, dipl. inž. agr.  
IVANA JURIŠIĆ, dipl. inž. agr.

Odgovorni urednik: dr. sc. Ivan Katalinić  
Grafička priprema: Zdravko Tušek, dipl. inž. agr.  
Tisak: FiLeDaTa, Zagreb  
Nakladnik:

Hrvatski zavod za poljoprivrednu savjetodavnu službu  
Ulica grada Vukovara 78 • 10 000 Zagreb  
telefon: (1) 61 06 190 • fax: (1) 61 09 140  
e-mail: hzpss@hzpss.hr  
http://www.hzpss.hr

Za detaljnije informacije obratite se savjetniku HZPSS



HRVATSKI ZAVOD ZA POLJOPRIVREDNU  
SAVJETODAVNU SLUŽBU



SVINJOGOJSTVO

## UZGOJ SVINJA ZA PROIZVODNJU SLAVONSKOG KULENA

### Što je kulen?

Kulen je trajni suhomesnati, izvorni hrvatski proizvod od svinjskog mesa koji je zbog svoje kvalitete poznat kao karakterističan specijalitet slavonskog podneblja. Nastanak i razvoj kulena vezan je za poljoprivredna gospodarstva slavonsko-srijemskog područja, između rijeka Save, Drave i Dunava.



### PASMINE ZA PROIZVODNJU KULENA

#### Veliki jorkšir

- krupna pasmina, dobra dužina i širina;
- mesnatost polovica dobra;
- kakvoća mesa bolja od drugih plemenitih pasmina;
- prasi 10 - 12 prasadi u leglu;
- manje sklon stresnoj osjetljivosti.

#### Landrasi

- (njemački, švedski)
- trup - dug, širok i dubok
- dobra mesnatost polovica
- prasi 9-11 prasadi u leglu;
- dobra proizvodna svojstva

#### Crna slavonska svinja

- trup - kratak, dubok i širok grudni koš;
- prasi 7 - 8 prasadi;
- meso dobro prorašteno (mramorirano) masnim tkivom;
- pasmina pogodna za ekstenzivni način uzgoja;
- ugrožena pasmina pa je uključena u Program ugroženih pasmina u srednjoj i istočnoj Europi.



Za proizvodnju kulena najpogodniji su šunkaši navedenih plemenitih pasmina veliki jorkšir, švedski i njemački landras), Crna slavonska svinja i njihovi križanci, sa što manje masnog tkiva.



## NAČIN SMJEŠTAJA SVINJA

### **Otvoreni sustav:**

- svinje se pretežno drže u otvorenom prostoru i mogu se slobodno kretati;
- u zatvorenom prostoru drže se samo tijekom noći ili u izrazito hladnim danima;
- ovaj način svojstven je za uzgoj crne slavonske svinje.

### **Poluotvoreni sustav:**

- uz čvrsto građene nastambe grade se i čvrsti ispusti;
- vrlo rasprostranjen sustav.

### **Zatvoreni sustav:**

- najrasprostranjeniji sustav;
- nedostatak prirodnih uvjeta nadoknađuje se odgovarajućom hranidbom i zdravstvenim mjerama.



## OSNOVNA NAČELA HRANIDBE I TOVA SVINJA ZA DOMAĆI KULEN

- Budući da se svinje za proizvodnju kulena kolju sa 18 i više mjeseci, hranidba odnosno tov ne smije biti intenzivan.
- Dnevni obroci trebaju osigurati dostatno hranjivih tvari za normalan život i rast svinja, ali ne treba forsirati visoke dnevne priraste.
- Potrebno je osigurati životne priraste od 200-300 g dnevno.
- Osobito je važno u početku tova (u fazi 30-70 kg) osigurati dovoljno bjelančevina i energije za rast, razvoj i oblikovanje (konformaciju) trupova.
- Ograničiti obroke smjese na bazi 16% sirovih bjelančevina i 12,5 MJ ME/ kg na otprilike 1,6 kg dnevno, a do sitosti hraniti krmivima s većim udjelom balastnih tvari, primjerice zelenom djetelinom ili lucernom, silažom ili sijenom djeteline ili lucerne, sočnim krmivima kao što su stočna repa, bundeve, stočne mrkve, stočni kelj i sl.
- Osobito je važno održavati dnevne priraste od 200-300 g u završnoj fazi tova (od 110 kg do kraja) na način da se svinje hrane ograničeno krmivima niže koncentracije hranjivih tvari (suhi kukuruz zamijeniti siliranim mljevenim kukuruzom s klipom), a do sitosti hraniti voluminoznim krmivima u zelenom stanju, silažom ili sijenom te sočnim krmivima niske energetske vrijednosti.
- Preporučljivo je svaki sedmi dan ostaviti svinje da poste uz dostatno vode i nešto sijena ili zelene trave.
- Na taj način sprečava se nepoželjno pretjerano omašćivanje trupova, osigurava se jeftin obrok niske energetske vrijednosti, a koji životinjama ipak zadovoljava osjećaj sitosti.

## IZBOR MESA I MASNOG TKIVA

**OBAVEZATNO  
MESO NAMIJENJENO ZA SUHOMESNATE  
PROIZVODE KONTROLIRATI NA TRIHINELOZU !**

- Za domaći slavonski kulen koristi se svježe svinjsko meso I. kategorije, odnosno: dugi leđni mišić, unutrašnja pečenica ("zec"), but, i 20 % svinjskog mesa II. kategorije, a to je najčešće lopatica.
- U proizvodnji kulena obično se ne dodaje slanina u nadjev, mišićje ne smije biti premasno, ali treba sadržavati dostatno proraštenog masnog tkiva, što kulen čini sočnim. Ako se pak dodaje slanina, dodaje se do 10% tvrde leđne slanine i slanine podgrline.
- Iz mesa se pažljivo uklone naslage masnog tkiva, krvnih žila i tvorevina vezivnog tkiva.
- Ne miješati meso različitih dobnih kategorija svinja.
- Izbjegavati meso koje pokazuje znakove nepoželjnih svojstava, npr. BMV (blijedo, mekano, vodnjikavo) ili TČS (tvrdo, čvrsto, suho).
- Tradicija nalaže da se kulen pravi od mesa potpuno odraslih svinja (starosti oko 1,5-2