

# САЛО или МЯСО?

## Особенности производства постной и жирной свинины

Валерий СОЛЯНИК, кандидат сельскохозяйственных наук  
Сергей СОЛЯНИК  
НПЦ НАН Беларуси по животноводству

**Для учета основного стада и животных на выращивании и откорме сегодня во многих хозяйствах используют компьютерные программы. Однако автоматизированный учет на комплексах и фермах ведет в основном бухгалтерия, и этот фактор не позволяет своевременно выявить возникающие проблемы. В результате информация об убытках появляется настолько поздно, что изменить ситуацию порой невозможно.**

В последнее время некоторые специалисты все настойчивее говорят о производстве исключительно постной свинины, мотивируя это запросами потребителя. В подтверждение же приводят примеры генетических достижений и опираются на результаты селекционно-племенной работы европейских и американских компаний. Нередко призывают приобретать за рубежом племенных животных с доминирующими генами многоплодия, мясности, стрессоустойчивости и др.

В Республике Беларусь, как и в России, мясокомбинаты к сырью предъявляют весьма жесткие требования. Если туша не удовлетворяет стандартам мясной кондиции и признается сальной, хозяйство, которое ее сдает, несет убытки. Получается, нужно выращивать животных, дающих постное мясо. Только в этом случае свинина будет конкурентоспособной на рынках стран, входящих в ВТО.

Тенденция дифференцировать свинину на мясо и шпик и постепенный отказ от него зародились в Северной Америке. Основная причина — кукурузно-соевые рационы, из-за использования которых сало как конечный продукт становится мягким, мажущимся и имело неприятный вкус.

Производить преимущественно мясных свиной, вернее беконных, начали 50 лет назад в Западной Европе, когда цены на зерно стали расти. Сегодня в странах с развитым свиноводством зерновая часть в рационах составляет менее 20%, а большая их составляющая — это различные добавки, отходы промышленности, в том числе химической, биологической, фармацевтической и др. В результате мясо приобретает неестественный привкус, а сало используют исключительно в технических целях. Например, в США и на Украине из свиного жира вырабатывают биодизельное топливо.

Непонятно, почему некоторые производители отказываются выращивать свиной с нежным и сочным мясом и в то же время усиленно занимаются разведением крупного рогатого скота для получения мраморной говядины, которую ценят именно из-за жировых прожилок, улучшающих ее вкусовые свойства.

В советское время доля зерна в рационах для свиной составляла более 80%. Это, без сомнения, обходилось дорого, но ведь качество мяса, сала и даже субпродуктов всегда было высоким. Сейчас же нас пытаются заставить отказаться от сала — идеального продукта, особенно для людей, проживающих в регионах с суровыми климатическими условиями.

Мы провели исследования, целью которых, помимо изучения автоматизации учета движения поголовья и экспресс-расчета прибыли, был анализ использования племенных животных для производства более постной свинины.

Свиной на выращивании и откорме рассматривают, с одной стороны, как незавершенное производство, а с другой — как материальные оборотные средства. Это означает, что молодой в любое время может быть забит на мясо, реализован, переведен в основное стадо и т.д. Поэтому учет поголовья ведут отдельно от производственных запасов, точнее, от основного стада (хряки-производители и основные свиноматки).

Такие показатели, как живая масса, среднесуточные приросты, расход кормов, фиксируют в ведомостях, книге учета движения животных или птицы. Составляют акты на оприходование приплода, перевод и выбраковку продуктивных животных из основного стада, а также готовят отчеты о перемещении скота и птицы на ферме.

Эти данные позволяют иметь информацию о ситуации на свиноводческом объекте в лучшем случае за месяц, а в худшем — за год, что, на наш взгляд, неприемлемо.

Наличие на комплексе большого числа свиной, а также их ежедневное перемещение (перевод) из одного здания в другое или из одной половозрастной группы в другую, по словам зоотехников, затрудняет ведение учета, так как сложно быстро подсчитать количество кормо-дней при поступлении небольших групп животных, вынужденном убое, выбраковке и др.

Мы разработали программу, позволяющую рассчитать валовой и среднесуточный приросты, определить количество кормо-дней, отследить динамику изменения прибыли в зависимости от себестоимости продукции, а также от себестоимости производства мяса свиной при использовании инновационных технологий. Программу можно использовать на любом уровне (сектор, здание, цех, предприятие). Основное условие — ежедневное внесение данных по движению поголовья. Таким образом, можно учитывать не только технологический, но и как минимум три постоянно изменяющихся финансовых фактора. Однако порой зоотехники некорректно отражают такие показатели, как закупка племенных животных, использование их для получения ремонтного молодняка, скармливание различных кормовых добавок свиным.

На протяжении последних 20 лет товарные свиноводческие предприятия пытаются переориентировать на производство исключительно постной свинины. Нежелание перерабатывать сало мясокомбинаты обосновывают тем, что цены на туши с толщиной шпика 8–15 мм и на туши с толщиной шпика 30 мм практически одинаковы.

А ведь, сокращая толщину сала до 20–25 мм, мы увеличиваем толщину шкуры. К тому же качество такого продукта не выдерживает никакой критики и его можно использовать только для производства биотоплива. Если даже предположить, что свинина с толщиной шпика 15 мм и ниже удовлетворяет запросам потребителя, то в условиях рыночной экономики мясоперерабатывающие предприятия обязаны закупать у производителя постную свинину по более высоким (вероятно, в разы) закупочным ценам. Это обусловлено тем, что выращивание таких животных обходится дороже, чем выращивание аналогов, туши которых при реализации относят к первой и (или) второй категории.

Неужели за последние 15–20 лет требования потребителей кардинально изменились? Нет, ведь население в основном покупает готовую продукцию и полуфабрикаты и иногда — отдельные части свиной туши. Немногие хотят приобрести свинину с толщиной шпика 50 мм и более, поэтому на мясокомбинатах специально срезают «лишнее» сало, оставляя только 2–2,5 см.

Мясоперерабатывающие предприятия, отказавшись от ГОСТов, увеличивают в колбасных изделиях содержание растительных ингредиентов, а также вводят различные усилители вкуса, стабилизаторы, красители и другие компоненты с пометкой «Е». Отказ от полужирной свинины и ставка исключительно на постную дают переработчикам повод формировать у потребителя мнение, что использование в рецептуре растительного белка и заменителей, идентичных натуральным, вполне оправданно, так как нужного мяса в достаточном количестве сегодня нет.

Мы считаем, что у населения должен быть выбор — покупать докторскую колбасу, изготовленную по рецепту 1936 г. (в 100 кг колбасы — 25 кг говядины высшего сорта, 70 кг полужирной свинины с толщиной шпика менее 70 мм, 3 кг яиц и 2 кг молока), или современные вареные колбасы, на две трети состоящие из ингредиентов с индексом Е.

Проблема не только в сроках реализации. Необходимо четко определить рынки и создать оптимальные условия для хранения колбас и полуфабрикатов. Это позволит свести к минимуму количество химических веществ, применяемых, как правило, не для повышения качества продукции из свинины, а для придания ей товарного вида.

Селекционно-генетические союзы и компании, экспортирующие племенных животных, при их продаже обычно удерживают на высоком уровне добавленную стоимость. Так, цена 1 кг живой массы особей новых пород в 3–5 и более раз выше, чем цена на товарных свиней. Это обстоятельство заставляет генетиков и селекционеров вести работу не только на увеличение многоплодия, среднесуточных приростов, количества мяса, стрессоустойчивость, но и на снижение толщины сала и количества внутримышечного жира.

Зоотехникам и зоогиенистам хорошо известно, что при повышении мясности снижаются защитные силы организма. Сейчас во многих хозяйствах от одной свиноматки получают большее количество поросят с низкой естественной резистентностью. При почти полном отсутствии на комплексах

закаливающих факторов половина свиней погибает еще до снятия их с откорма.

Ухудшение иммунного статуса поголовья зачастую компенсируют созданием комфортных условий содержания — например, повышают температуру воздуха в помещении, полностью исключают появление сквозняков, уменьшают влажность, минимизируют концентрацию вредных газов (аммиака, углекислого газа и др.). В результате этого в несколько раз возрастают расходы на обслуживание систем микроклимата и на закупку более качественных кормов. Кроме того, свиноводческие хозяйства, приобретающие племенных животных, зачастую не могут рассчитаться по своим кредитным обязательствам и несут убытки.

Напомним: в странах Евросоюза доля зерна в комбикормах для свиней составляет менее 20%. Основные ингредиенты рациона — побочные продукты мукомольной, химической, фармацевтической промышленности и др. Зоотехники знают, что по толщине сала в туше можно определить, в каких условиях содержат свиней и как их кормят. К примеру, резкая смена рациона для молодняка на откорме не замедлит сказаться на вкусовых свойствах свинины.

Нельзя использовать сельскохозяйственных животных, в том числе свиней, в качестве «биореакторов» для переработки различных отходов, ведь конечный потребитель мясной продукции — человек. Именно поэтому следует отказаться от добавления в рацион импортных суперконцентратов.

Представители некоторых химико-фармацевтических корпораций считают, что не только сало, но и мясо свиней оказывает негативное воздействие на организм, и для большей убедительности ссылаются на научные и медицинские исследования. На наш взгляд, такие утверждения имеют явно тенденциозный характер, поскольку всем известно, что в рецептуру низкокачественных колбасных изделий наряду с растительными ингредиентами (генно-модифицированная соя) в избытке включены свиной жир, сало, шкурка и др.

К сожалению, сегодня до потребителя не доходит информация о пользе свинины. А ведь 50 г свиного сала содержат дневную норму селена. В мясе этого элемента намного меньше. Подсчитано, что для удовлетворения потребности в селене жителей Республики Беларусь хозяйства должны производить почти 200 тыс. т в год высококачественной свинины.

Нормы потребления мяса и сала на душу населения следует рассчитывать с учетом медицинских, диетологических факторов, покупательской способности, а также национально-религиозных и социально-культурных традиций. Если, например, на одного человека приходится в среднем 35–42 кг мяса и 7–10 кг сала в год, необходимо сдавать на убой более 0,5 млн т свиней в живой массе. Дополнительно полученную свинину можно экспортировать, причем не туши или полу-туши, а полуфабрикаты и готовую продукцию.

Никто из здравомыслящих людей не станет требовать от свиноводов производить исключительно жирную свинину и тем более призывать население к чрезмерному ее потреблению. В этой ситуации нужно сохранять обоснованный баланс.

На современном этапе развития отрасли вкладывать государственные деньги в закупку племенного поголовья зарубежной селекции экономически нецелесообразно, так как это может стать причиной снижения рентабельности свиноводческих хозяйств.

**ЖР***Республика Беларусь*