

О ВАЖНОСТИ РАЗВЕДЕНИЯ МЯСО-САЛЬНЫХ СВИНЕЙ

Соляник С. В., Соляник В. В.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук
Беларуси по животноводству»
г. Жодино, Республика Беларусь

В последнее время, на различных организационно-управленческих уровнях настойчиво говорят о необходимости заниматься производством исключительно постной свинины, т. к. это «требование потребителей». В подтверждение обоснованности данного направления товарного производства отсылают почему-то к западноевропейскому и североамериканскому опыту ведения генетической и селекционно-племенной работы в области свиноводства. Указывается, что, во-первых, необходимо импортировать племенных свиней с доминирующими генами многоплодия, мясности, стрессустойчивости и т. д., а во-вторых, в Беларуси местные породы свиней, в том числе йоркшир и ландарс, заражены инфекционными болезнями, для лечения которых применяются антибиотики, а в пищу желательно употреблять продукты, содержащие как можно меньше всякой химии. Белорусские и российские мясокомбинаты предъявляют весьма жесткие требования к поступающей свинине. Если туша не соответствует определенным критериям и признается сальной, хозяйство, которое ее сдает, теряет большие деньги. Если выращивать свиней, дающих постное мясо, то белорусская свинина станет конкурентоспособной на рынках других стран, входящих в ВТО [1].

Однако о реальном экономическом и технологическом эффекте от использования импортных племенных животных селекционно-гибридными центрами, поставляющими ремонтный молодняк в конкретные товарные свиноводческие хозяйства, очень мало достоверной информации [2].

В последние 15-20 лет происходит «утрата знаний», когда уходят поколения людей, которые помнили настоящий природный вкус растениеводческой и животноводческой продукции: помидоров, огурцов, картофеля, молока, свинины, говядины и др.

Первая тенденция «разделения» свинины на мясо и сало и постепенный «отказ» от последнего произошли в Северной Америке. Основной причиной были используемые в кормлении свиней кукурузно-соевые рационы, которые негативно влияли на качество получаемого сала, т. к. оно становилось мягким, мажущимся, неприятного вкуса.

Второй этап появления тенденций к производству преимущественно мясных свиней в странах Западной Европы наметился лет пятьдесят назад, когда цены на зерно, используемое в кормлении свиней, стали постепенно расти. В настоящее время в странах с развитым свиноводством в рационе свиней зерновая часть составляет 20-40% и менее, а остальное – различные добавки, отходы промышленности, в том числе химической, биологической, фармацевтической и пр. В итоге вкус мяса свиней стал абсолютно неестественным, не говоря о сале, которое можно использовать исключительно в технических целях. Вкус к продуктам населению навязывают транснациональные продуктовые компании, фирмы-производители, использующие различные «улучшители вкуса, разрыхлители, закрепители, красители» и др. ингредиенты «идентичные натуральным». К слову, из свиного жира в США и Украине производят биодизельное топливо [3, 4].

В результате появилось даже устойчивое словосочетание «постная свинина», хотя ни тогда, ни сейчас непонятно, почему заводчики свиней сводят на нет нежную и сочную свинину, данную нам природой. И в то же время их коллеги усиленно занимаются разведением крупного рогатого скота с мраморным мясом, т. е. с прожилками жира в говядине, для улучшения вкусовых качеств.

В странах бывшего СССР в кормлении свиней зерно составляло более 80%. Да, это дорого, но качество свинины (и мяса, и сала, и даже субпродуктов), а тем более производимых из нее готовых продуктов, всегда было превосходным. По сути, под разными предлогами, нас пытаются принудить избавиться от сала, являющегося идеальным продуктом для народностей, живущих в суровых климатических условиях, где перепад температуры по году составляет ± 25 °С.

ЛИТЕРАТУРА

1. Голесник, С. И. Никакого свинства! / С. Голесник // Советская Белоруссия. – 2007. – 3 авг. (№ 111). – 4 с.
2. Стольжина, А. Еда дороже денег / А. Стольжина // Советская Белоруссия. – 2010. – 11 февраля. – С. 1-2.
3. Золотов, О. Хрюшки и не подозревают: свиной жир заменит бензин / О. Золотов // Pravda.ru [Электронный ресурс]. – 1999-2017. – Режим доступа: <http://www.pravda.ru/auto/17-04-2007/220247-gir8969-0/>. – Дата доступа: 01.01.2017.
4. Масла и жиры [Электрон. ресурс] – 2007-2017. – Режим доступа: <http://www.oilbranch.com/news/view/288/html>. – Дата доступа: 01.01.2017.