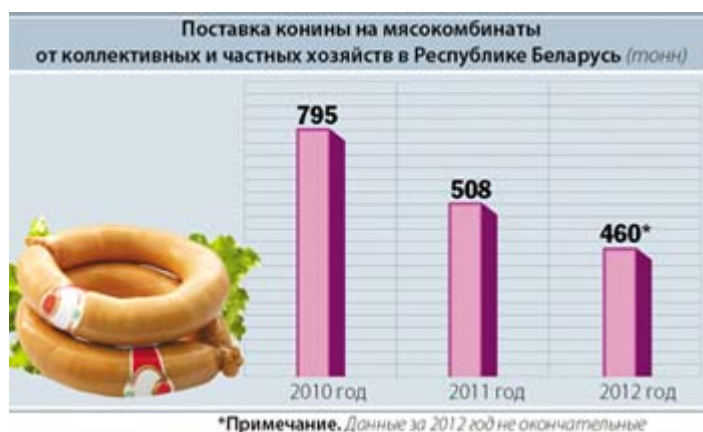


Конина в колбасе

Мясо лошадей рекомендуют использовать в пищу даже доктора

В ЕВРОПЕ ополчились на конину. В пылу страстей кое-кто даже предлагает не рассматривать ее как продукт. Другое дело — говядина, утверждают они. Но недобросовестные производители мясных изделий подмешали в нее эту самую конину. Скандал! А как относятся к конине в Беларуси? — Положительно, — отвечает директор Института мясо-молочной промышленности Алексей МЕЛЕЩЕНЯ. — Конина — диетическое мясо, ее даже полезно употреблять. Правда, желательно, чтобы это было мясо лошадей, не используемых в работе или на выезде. Но традиционно сложилось так, что славяне не очень-то жалуют конину. Нам подавай, скорее, даже не говядину, а свинину и птицу.



Лошадь — животное степное. В азиатских странах пьют кобылье молоко, чаще в приготовленном виде как кумыс, едят лошадиное мясо. Там это привычная картина. Тем не менее конину используют и в Беларуси.

В том же [Институте мясо-молочной промышленности](#) специалисты разработали технические условия, на основе которых мясокомбинаты республики выпускают колбасу из

конины или с ее содержанием. Это вареные, а чаще полукопченые и сыровяленые колбасные изделия. К примеру, колбаса «казанская», наподобие «краковской» или «тминной», на 78 процентов состоит из конины. У нее особый вкус и пахнет она по-особому, так что не спутаешь ни с какой другой.

Выпускаются изделия из конины в ограниченном количестве. Во-первых, потому что не все мясокомбинаты используют это в своей практике. Во-вторых, у нас нет таких табунов лошадей, которые содержат, скажем, в Казахстане или Татарстане.

По словам специалиста Белплемживобъединения Тамары Дракиной, в республике содержится примерно 90 тысяч голов лошадей разных пород. Большинство из животных рабочепользовательного направления.

Правда, в последние годы увеличилось количество верховых пород, что связано с развитием туризма и досуговых услуг. Но при этом ни коллективные хозяйства, ни население целенаправленно не откармливают лошадей на мясо.

На мясокомбинаты, как правило, сдают тех буланых, что выбраковывают из основного стада. Это, к примеру, молодняк, который по каким-то параметрам не соответствует требованиям верховой лошади. Или животных, прежде используемых в качестве тягловой силы, но не слишком продолжительно.

Однако в любом случае поголовье должно соответствовать определенному стандарту. Скажем, сверхтощую лошадь или безнадежно состарившуюся на переработку не Олег Шведов. Конина в колбасе

примут. За этим ведется строгий ветеринарный контроль, и виновные в его нарушении могут привлекаться к ответственности, вплоть до уголовной.

Наряду с мясокомбинатами переработкой конины занимаются и некоторые производители. К примеру, в СПК «Гервяты» Вороновского района много лет выпускали тушенку из конины.

Мясные изделия из конины, по словам торговых работников, все же находят своего покупателя. В основном за счет тех, кто относит себя к мусульманской вере.

Что касается европейского скандала, то, по словам Алексея Мелещени, вовсе не конина в нем виновата. Европейских потребителей возмущает сама форма обмана, когда за весьма дешевую конину они вынуждены были платить как за более дорогую говядину. Это к слову о надежности и беспристрастности европейского ветеринарного контроля. Там то спохватываются, что допустили на потребительский рынок испанские огурцы с превышением нитратов, то проморгали кенгурятину, которая невесть как появилась на прилавках. Теперь вот достается конине. Но это — совершенно другая история.

Олег ШВЕДОВ, «БН»