

"ГП" ОТВЕТИЛИ

Говяжий стейк свиной шкварке не конкурент?

В публикации “Дело вкуса” (“Гомельская праўда” за 11 июля) речь шла о проблемах развития мясного животноводства в хозяйствах области

Несколько лет назад в стране был взят курс на выращивание КРС мясных пород: ставилась задача заработать на экспорте и самих белорусов постепенно приучать к полезному продукту. Однако отношения в цепочке производство — переработка — торговля складываются не совсем успешно. От реализации КРС элитных мясных пород хозяйства прибыль получают незначительную, а то и вовсе рентабельность равна нулю. Плюс головная боль из-за сложности реализовать скот мясокомбинатам. У них тоже вроде веская причина отсутствия заинтересованности иметь дело с элитным скотом. Говядину вообще и мраморное мясо в частности неохотно берут на реализацию торговые партнеры. Несмотря на заверения специалистов в том, что говядина гораздо полезнее, а мраморное мясо так и вовсе кладезь полезных веществ для организма, покупатель не проявляет большого интереса к безусловно полезному продукту, по традиции отдавая предпочтение свинине. Не лучшим образом сложилась конъюнктура и на внешних рынках. Наша говядина на них также не очень востребована — еще и по причине ценовой конкурентности. Как переломить ситуацию и сделать новое направление в развитии животноводства взаимовыгодным для всех партнеров? Это основной вопрос, поставленный в статье “Дело вкуса”. Ответы на нее редакция получила из комитета по сельскому хозяйству и продовольствию Гомельского облисполкома и Минсельхозпрода республики.

В письме из облсельхозпрода сообщается о реализации в Гомельской области Республиканской програм-

мы по племенному делу в животноводстве на 2011— 2015 годы. Приводится подробнейшая статистика. Так, создано 6 племенных организаций вместо запланированных 4. Правда, задание по импорту племенных животных специализированных мясных пород не выполнено, как и не достигнута запланированная цифра в 15 000 голов коров всех мясных пород. В целом же поголовье коров специализированных мясных пород уже выше, чем планировали: более 6770 голов, или 117% к заданию.

В письме приводятся данные, сколько мясного скота переработано на трех мясокомбинатах области за первое полугодие 2013-го. Больше всего на Гомельском — 170,2 тонны. Второе место со 131 тонной у Калинковичского. Меньше всего — 86,5 тонны — переработал Жлобинский мясокомбинат. Много это или мало для каждого из трех предприятий, без анализа приведенной статистики специалистам разобраться сложно. Отмечается, что основной рынок сбыта элитных мясных полуфабрикатов — фирменная торговая сеть мясокомбинатов, розничная торговля и общепит. Объемы этого сбыта не называются. Хотя и без того очевидно — невысокие.

Подобная статистика, только в масштабах республики, приведена и в письме из Минсельхозпрода за подписью замминистра В. Седина. Чтобы стимулировать хозяйства увеличивать поголовье скота мясных пород и их помесей, Минсельхозпрод в апреле прошлого года принял специальное постановление № 31 “Об установлении фиксированных цен на сельскохозяйственную продукцию (животноводства), закупаемую для государственных нужд”. Так, ми-

9

ЖУРНАЛИСТСКОЕ РАССЛЕДОВАНИЕ

Дело вкуса

Мраморное мясо для белорусов – доступная, но невостребованная роскошь



Медицинские исследования показывают: помимо того что мраморное мясо необычайно нежное и мягкое, оно содержит значительно больше, чем обычное, азотистых экстрактивных веществ, пантотеновой кислоты, биотина. Эти вещества усиливают секреторную функцию пищеварительного аппарата и способствуют лучшей усвояемости продуктов. Мраморное мясо содержит железо, а также вещества, препятствующие образованию холестерина.

Мраморное мясо обладает антиканцерогенными свойствами, то есть активно способствует выведению из организма веществ, провоцирующих раковые заболевания.

Свинья шкварка вместо говяжьего стейка

Традиционный элемент — национальный продукт белорусов. Несмотря на заверения специалистов (он и при этом не является вредным), покупатель не проявляет большого интереса к безусловно полезному продукту, по традиции отдавая предпочтение свинине.

горячих бычков и телок, урезать не удалось. Но с количеством все обстоит вполне достаточно для развивающегося хозяйства. А как обстоят дела с качеством нашего мяса? Ведь мы знаем, если на все хозяйства, включая заповедники, распространяется технология содержания скота, то и качество мяса будет высоким.

Помимо некоторых специалистов, призывающих к развитию элитного скотоводства, есть и те, кто считает, что для большинства белорусов это мясо — роскошь. Поэтому, чтобы сделать его доступным, нужно развивать мясное скотоводство, а не только племенное.

По мнению некоторых специалистов, призывающих к развитию элитного скотоводства, это мясо — роскошь. Поэтому, чтобы сделать его доступным, нужно развивать мясное скотоводство, а не только племенное.

нимальная закупочная цена за тонну живого веса молодняка высшей упитанности КРС мясных пород и их помесей на 34% выше молодняка такой же категории молочных пород. Однако вспомним, надбавка, не обогатила хозяйства, которые занимаются элитным мясным скотоводством. У них существуют проблемы с реализацией не только бычков элитных мясных пород, но и обычных.

Тем не менее взят курс на расширенное воспроизводство поголовья скота специализированных мясных пород и потому реализация его на мясокомбинатах ведется в минимальных объемах. 20 августа проблемы развития

мясного скотоводства обсуждались и в Совмине. Результатом стало поручение РУП “НПЦ НАН Беларуси по животноводству” совместно с заинтересованными структурами обеспечить разработку и внедрение технического нормативного правового акта на производство мраморной говядины. Ведь по действующим ныне ТУ оценка качества делается с учетом массы живого животного и убойной массы. Такой упрощенный подход не годится для элитной говядины. Впрочем, на белорусских мясокомбинатах разработаны и внедрены новые схемы разделки ее, в том числе ГОСТ Р 5261. Разработаны технические опи-

сания на 63 наименования элитных полуфабрикатов. Но очевидно, что и это не особенно повлияло на их популярность у населения.

А что может повлиять, не считая более высокой покупательской способности? Можно полностью согласиться с чиновниками из Минсельхозпрода: грамотная пропаганда, креативная реклама высоких потребительских качеств говядины вообще и мраморного мяса в частности. Из министерского ответа понятно, что такая реклама широко ведется в торговых предприятиях и СМИ, особенно на радио. В качестве примеров активного участия в других рекламных акциях, организации дегустаций совместно с торговыми партнерами называются Минский и Волковысский мясокомбинаты.

По подсказке Минсельхозпрода пытаюсь найти на официальных сайтах наших мясокомбинатов информацию об элитных полуфабрикатах из говядины. В этом смысле приятно удивил лишь сайт Калинковичского мясокомбината. На сайте Жлобинского такой информации вообще не удалось найти.

Реклама, безусловно, двигатель торговли. Но, возвращаясь к нашим баранам, то бишь элитным бычкам и телкам, следовало бы заметить, что, наверное, не в последнюю очередь надо стремиться сделать производство мяса более дешевым. Чтобы оно было по карману среднестатистическому отечественному покупателю, а потенциальных экспортеров цена не отпугивала. Поэтому и кажется логичным вкладывать средства в науку, передовые технологии, чтобы увеличить продуктивность полей и ферм, добиваясь удешевления производства мяса.

Любовь ЛОБАН