

Индейка к Рождеству. И не только

Как увеличить в Беларуси производство и потребление «здорового» мяса

Точно не известно, когда наши предки одомашнили индеек, но вот что говорится в легендах. Одна из них рассказывает, что много лет назад на Американском континенте индейцы охотились за крупной красивой птицей лишь из-за ее роскошных перьев. Но однажды из-за тяжелой болезни мужчины одного из племен не могли охотиться на зверей, поэтому наловили любопытных и доверчивых индеек и зажарили их на костре. Вскоре дела пошли на поправку, охотники окрепли. Но нежное и вкусное мясо так понравилось им, что они решили приручить индеек. И это удалось им довольно быстро.

Новое блюдо пришлось по вкусу другим племенам, началось быстрое распространение домашних индеек на Американском континенте. Могучий вождь ацтеков Монтесума, слывший большим гурманом, угостил этим деликатесом испанских завоевателей. Индюшиное мясо пришлось им вкусу, и они завезли этих птиц к себе на родину. Затем индейки распространились в страны Европы и Азии.

В прошлом году производство мяса индейки в мире достигло 6,1 миллиона тонн и составило 6,5 процента в общем балансе птичьего мяса. Крупнейшими производителями из года в год являются США (2,7 миллиона тонн), ЕС (1,9 миллиона), Бразилия (530 тысяч тонн), Канада (162 тысячи). За последние десять лет численность индеек в мире возросла на 70 процентов, в то время как кур — только на 27, уток — на 21. Чем вызван такой рост производства и потребления мяса индеек в развитых странах?

В профилактике ряда заболеваний, вызванных нарушением обмена веществ, важную роль играет рациональное питание, которое зависит от возраста, физиологического состояния организма, содержания питательных веществ и энергии в суточном рационе человека. Наиболее ценными считаются продукты с невысоким содержанием жира и холестерина, но богатые полноценным белком, витаминами и микроэлементами. Этому полностью соответствует мясо индейки. Оно отличается от мяса других сельскохозяйственных животных и птиц более высоким содержанием белка, низким содержанием жира и холестерина. Пожалуй, только бройлеры могут в какой-то степени конкурировать с ним.

В России в прошлом году реализовано примерно 130 тысяч тонн индейки. Некоторые эксперты прогнозируют рост до 500 тысяч тонн, но такой объем производства будет нуждаться в серьезном развитии спроса. Ведь еще десять лет назад россияне потребляли всего 20 граммов мяса индейки на человека в год. Промышленного производства не было, отрасли как таковой не существовало. Сейчас потребление составляет более килограмма в год. Только агрохолдинг «Евродон» производит 42 тысячи тонн индейки, занимая около трети рынка.

Сейчас в России строится 16 новых индейководческих предприятий, а количество заявленных проектов приближается к 40. Ожидается, что бурное развитие российского рынка мяса индеек сохранится в ближайшие 5—7 лет. Затем он стабилизируется при одновременном снижении уровня рентабельности работы индейководческих хозяйств с нынешних 20—25 процентов до общемировых 7—10.

Говоря о проблемах отрасли, генеральный директор «Евродона» Вадим Ванеев замечает, что формально индейководство в России пока входит в понятие «птицеводство», а оно, в свою очередь, часть «животноводства». И все законы и решения, определяющие развитие птицеводства и животноводства, автоматически определяют и рамки развития индейководства. Поэтому на становлении отрасли могут сказаться, к примеру, новые Правила предоставления и распределения в 2015 году

субсидий на возмещение части затрат, связанных с оказанием поддержки сельскохозяйственных товаропроизводителей, осуществляющих производство мяса птицы. Эти правила приравнивают индейку к любой другой птице и, по сути, ограничивают кредиты 10-летним сроком. Но индейка растет 140 дней, курица — 38, утка — 42. Это совершенно разные проекты, разный продукт, разное мясо, разные свойства и, соответственно, несравнимые требования к инвестированию.

Еще один важный вопрос — кадровый. Такой сложной птице, как индейка, нужны только классные специалисты. А их нет. Опыт же из других сфер животноводства не может быть востребован.

Столь же сложно и с яйцом. В мире совсем немного компаний, которые поставляют качественное яйцо. Их настолько мало, что они не со всеми работают. Нужно заслужить их доверие, добиться того, чтобы они поверили в серьезность намерений.

Есть, правда, в этой сфере и приятные вести. Компания «Евродон» сообщила о намерении создать селекционно-генетический центр по разведению новых пород индейки.

Ну а какова ситуация с мясом индейки в Беларуси? В лучшие годы его у нас производилось примерно 3 тысячи тонн в живом весе. Сейчас этот показатель находится на уровне 2 тысяч тонн. Получается, что на душу населения приходится по 200 граммов. Даже в соседней России потребление индюшатины в 5 раз больше, не говоря уже о том, что в Израиле на человека приходится 15 килограммов, в США — 9, Европе — 5.

Сейчас, правда, обнародовано немало планов по увеличению производства этого вида мяса у нас в стране. При их реализации годовое производство индейки может достигнуть 100 тысяч тонн, или 10 килограммов на душу населения. Ряд экспертов считает это нереальным. Например, сотрудник опытной научной станции по птицеводству НПЦ по животноводству НАН Александр Киселев отмечает, что все проекты строительства новых предприятий по производству мяса индейки рассчитаны преимущественно на иностранный банковский кредит, они чрезвычайно затратны и долго окупаемы. Вызывает сомнение и предлагаемая модель возведения предприятий. Практически у всех их предусмотрен замкнутый цикл от получения яйца до переработки мяса. Между тем мировая практика свидетельствует, что инкубация яиц, выращивание индеек и их переработка разграничены. Кроме того, нет ответа на главный вопрос: по силам ли внутреннему рынку потребление 100 тысяч тонн индюшатины? А если нет, то сколько можно реализовать на экспорт? Не случайно поэтому ни один из заявленных проектов еще так и не начали реализовывать.

Попробуем разобраться, сколько индейки реально можно производить в нашей стране. Если исходить из среднеевропейского уровня потребления этого вида мяса, то максимум 50 тысяч тонн. Тогда на человека будет приходиться 5 килограммов. Но, по мнению некоторых специалистов, это слишком оптимистический прогноз. Ведь сегодня страна съедает за год в 25 раз меньше, однако жалоб потребителей на нехватку индюшатины нет. Причина в том, что люди по привычке предпочитают курятину, которая примерно в два раза дешевле. Мода же на потребление низкокалорийного мяса еще не захлестнула нашу страну. На индейку переходят лишь состоятельные или те, кого прижало со здоровьем. Отсюда эксперты делают вывод, что максимальное потребление индейки в ближайшие 5 лет не превысит 10 тысяч тонн. Да и то при соответствующей рекламе.

Надо учитывать и подводные камни возможного экспорта. Себестоимость мяса может быть выше, чем у основных мировых производителей, где более теплый климат и дешевле корма. Если рассматривать реализацию на российском рынке, то надо

Василий Гедройц. Индейка к Рождеству. И не только

Источник: "Сельская газета" — 2014-07-08

иметь в виду, что там производится в 5 раз больше, чем у нас. К тому же российские компании собираются наращивать выпуск индюшатины. Поэтому ставку следует все же делать на увеличение потребления диетического мяса на внутреннем рынке.