

## Мраморный срез «продукта мясных пород»

### Мало вырастить элитного быка



О мраморном мясе говорят в стране уже лет десять. Однако мало кто его видел, еще меньше — пробовали. По карману далеко не каждому. А все потому, что возят молодых бычков с нежнейшим мясом в тонких жировых прослойках за тысячи километров. Абердин-ангусская, герефорд, лимузин, шароле. Такие же элитные породы, как во всей Европе, разводят и у нас. Только вот конкретного результата на прилавках так и не видать. То, что громко называют мраморным, зачастую оказывается обыкновенным «продуктом

мясных пород». Чтобы стать настоящим гастрономическим изыском, им явно не хватает той же мраморности.

Безусловно, сегодня немногие отважатся назвать новое направление в животноводстве успешным. Да, мы делаем первые, но уж очень робкие шаги. А у мраморной говядины весьма солидная и поучительная история. В могучем Советском Союзе, например, гнались за двумя зайцами, развивая сразу и мясные, и молочные породы. Их развивали тоже. И с большим, надо признать, успехом.

За прошедшие десятилетия западные технологи поднаторели в этом непростом деле. Для мраморного жирового рисунка на мясном срезе они идут нынче на разные, в том числе необычные ходы. Здесь и выгул на альпийских лугах, сухое вино в рационе животных и даже музыка во время массажа. Вот откуда нежность и мягкость заморского продукта, а еще масса полезных и целебных свойств. Поэтому неудивительно, что спрос на «мрамор» ежегодно возрастает. И цена не останавливает потребителей.

В России мраморным мясом занялись практически одновременно с нами. И взялись серьезно и основательно. К сожалению, мы упустили этот момент, и теперь российский элитный продукт на наших прилавках встретишь куда чаще, чем отечественный.

Определенные, весьма неутешительные выводы сделал Комитет госконтроля. Обидно, но факт. Республиканская программа по племенному делу в животноводстве на 2011 — 2015 годы по ряду позиций провалена. Также многочисленные нарушения в учете, ветеринарно-санитарных правилах содержания. Племенные животные частенько отправлялись не по адресу в хозяйства, а прямо на переработку. Были зарегистрированы и случаи реализации бычков неизвестного происхождения под видом племенного скота. В частности, в сельхозпредприятии «Полесская нива» Столинского района.

Понятно желание получить все и сразу, однако в данном направлении животноводческой отрасли такие фокусы не проходят. Тем не менее у нас есть все возможности для его развития: не хуже альпийских пойменные луга, современные технологии, разработанные отечественными учеными, да и чистопородного маточного поголовья уже около 10 тысяч.

Правда, республика идет к «мрамору» менее затратным путем. К примеру, стоимость племенного абердин-ангуса в Европе 2,5—3 тысячи евро. Такие суммы потянет мало какое хозяйство. В стране налаживают свою систему отбора и скрещивания, которая, в принципе, позволяет получать чистопородный скот. Однако

Александр Шевко. Мраморный срез «продукта мясных пород»

только в принципе. Не все еще механизмы отлажены, эффективные специализированные хозяйства можно пересчитать по пальцам. Но при таком раскладе без соблюдения всех нюансов племенной работы не обойтись. Вот только кому это поручить? Скажем, на Гомельщине должно быть более 180 зоотехников-селекционеров. Однако более трети должностей пока вакантны. О каком правильном содержании или передовых технологиях выращивания может идти речь в данном случае? Ответ понятен.

Одними из первых в республике, методом проб и ошибок, осваивали «мраморные» технологии в сельхозпредприятии «Першаи-2003» Воложинского района. Сейчас хозяйство имеет статус племенного. Основное стадо — абердин-ангусской породы.

Вначале привезли более 40 телок из Венгрии, потом из Эстонии. Сегодня в Першаих уже около 800 голов элитного поголовья абердин-ангусов. В основном буренки черного окраса, все безрогие, ноги короткие, но упитанные. Словом, все стадо будто под копиру. Кстати, с весьма недружелюбным характером. Часть — чистокровные, остальные — помесь. На выпасе порознь и круглый год. Из-за заложенного в них особого гена животные легко переносят минусовые температуры. Как таковой фермы нет — стоят просто стога из сена в виде буквы П. Вокруг них электроизгородь. Вот и все «удобства». Помещение необходимо только для растелов.

По словам директора сельхозпредприятия Евгения Скрундя, выращивать абердин-ангуса можно либо на продажу, либо на мясо — премиум-класса или мраморное. С первой позицией куда проще. При сытной кормежке животное дает более килограмма привеса в сутки. За год набирает под полтонны, мясо отличного качества.

Совсем другая технология для мраморного мяса. Есть специальная, весьма интересная методика кормления, чтобы бычок в дальнейшем выдержал до 700 килограммов своего веса. Вначале молоко и грубые корма, затем корма энергонасыщенные. А последние несколько месяцев переводят исключительно на кукурузную муку.

Но вырастить быка — одно дело, хотя и хлопотное. В отличие от простой говядины — свои тонкости в переработке. Час отводится на охлаждение мяса, затем в вакуумной упаковке в холодильник на две недели. Как говорят специалисты, для созревания.

А вот здесь начинаются серьезные проблемы. Главная — куда девать деликатес себе не в убыток? Пока не получается. Хотя введена тридцатипроцентная надбавка на «мрамор», концы с концами никак не сходятся. Скажем, по итогам прошлого года себестоимость «мраморного» килограмма — 38 тысяч неденоминированных рублей, закупочная же цена всего 22 тысячи. А мясокомбинаты вообще наотрез отказываются от деликатеса. Поэтому особо и не гонятся в Першаих за «мраморностью» и ограничиваются премиум-продуктом. Так надежнее и окупаемость повыше.

Есть здесь еще одна загвоздка. Кто определяет, элитное это мясо или суррогат? В Минсельхозпроде разъясняют: техрегламентов на мраморное мясо у нас до сих пор нет. Как не существует понятия «мраморности» и в принятых технических актах. Руководствуемся российским ГОСТом. Нормативы Евразийского экономического союза еще в стадии разработки.

Несмотря на все сложности и неувязки, это перспективное направление надо поддерживать на всех уровнях, считает первый заместитель НПЦ НАН Беларуси по животноводству академик Иван Шейко. По его словам, новый стандарт вряд ли сильно скажется на развитии отрасли. Пока мы получаем всего около двух процентов

говядины от скота мясных пород. Однако такой документ в любом случае движение вперед. Тем не менее пока не будут строго соблюдаться все технологии, начиная от генетики, откорма скота и заканчивая переработкой, отрасль не выйдет на прибыль.

По мнению ученого, должно быть несколько десятков эффективных специализированных хозяйств с крупным поголовьем. Сегодня экономически невыгодно даже стадо в 300 голов.

И еще, заглядывая в ближайшее будущее... Даже крепкие частники или фермеры такое дело не потянут – необходима точечная, целевая политика и солидные средства. Не обойтись и без специализированного комбината, способного качественно переработать ценное сырье, а не пускать его на колбасы. А еще хорошо налаженный маркетинг. Сегодня потребитель должен знать, за какой продукт он открывает кошелек.

Однозначно, потребность в мраморном мясе есть. У современного человека обязательно должен быть выбор. Ведь кто-то может позволить себе ребрышки за три рубля, а кто-то и деликатес за тридцать.