

ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОГО МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Говачаев С.Г., студент 2 курса факультета ветеринарной медицины и биотехнологии

Научный руководитель - Мухитова М.Э, к.б.н, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: экологическое чистое мясо, животноводство, пищевые добавки.

Работа посвящена изучению основ производства экологически чистого мяса. Проведено сравнение выращивания мяса по двум разным технологиям. Первая технология - производство мяса птицы, свиней и крупного рогатого скота в промышленных масштабах. Вторая — это выращивание мяса в экологически чистых условиях и с экологически чистым рационом.

В последние годы качество продуктов, которые мы употребляем в ежедневном рационе значительно снизилось. Например, свинина, купленная в гипермаркете, может навредить нашему организму. В крупных свиноподкомплексах при кормлении животных употребляют корма с различными добавками для быстрого роста животных. Поросятам с раннего возраста для ускорения роста дают корма, содержащие различные гормоны. Такая же тенденция наблюдается в комплексах по выращиванию крупного рогатого скота и птицы [2].

Химические вещества, которые попадают в еду человека при употреблении мяса, провоцируют рост аллергий и нарушения обмена веществ. Куриное филе, которое считается диетическим продуктом, часто содержит антибиотики и гормоны, наносящие колоссальный вред здоровью человека [2].

Для защиты от употребления в пищу некачественного мяса необходимо покупать его в тех магазинах, поставщиками которых являются сертифицированные производители экологически чистого, органического мяса и мясных продуктов. Развитие отечественного производства сельскохозяйственной продукции, в том числе говядины, является приоритетной задачей аграрного комплекса Российской Федерации [1].

В основном в нашей стране разводят крупный рогатый скот следующих мясных пород: казахская белоголовая, калмыцкая, русская комолая, абердин ангусская, красно-пестрая и геррефордская. Однако они не обеспечивают потребностей населения, в высококачественной говядине. Поэтому использование генетических ресурсов отечественного скота молочных и комбинированных пород при производстве говядины представляет собой определенный научный и практический интерес [1].

Технологии, по которым выращиваются породы крупного рогатого скота различаются между собой. Можно выращивать их в промышленных условиях и в небольших подсобных фермерских хозяйствах. При выращивании в промышленных условиях применяются концентрированные пищевые добавки с усилением роста. Такие технологии позволяют получить за короткий срок дешевое мясо, которое вызывает у людей нарушения здоровья [1, 2].

Перспективным является технология выращивания животных в небольших фермерских или подсобных хозяйствах без использования химических препаратов. Несмотря на то, что себестоимость мяса при этой технологии возрастает за счет увеличения срока роста и созревания животных, увеличения затрат на корма и содержание животных, мы получаем экологически чистое и органическое мясо и молоко. В таких хозяйствах главной целью поставлено качество продукции [1, 2].

Для производства экологически чистого мяса в рационе животных должны присутствовать только экологически чистые продукты: морковь, капуста, тыква, ячмень, кукуруза и цельное коровье молоко. В качестве минеральных добавок необходимо давать животным только природные продукты: мел, сапропель. Рекомендуются скармливать зерна кедрового ореха, семена подсолнечника и тыквы. При поении необходимо использовать отвары из коры дуба, корней бадана, кровохлебки. Для профилактики и лечения заболеваний нужно применять пробиотики, бифидобактерии и отвары лекарственных растений. Животные должны выращиваться на экологически чистых кормах, без применения биостимуляторов, антибиотиков, синтетических ускорителей роста животных [3]. Важное значение имеет создание для животных благоприятных условий содержания. Необходима своевременная уборка и экологически чистая утилизация навоза методом вермикомпостирования [6, 8, 9]. При применении технологии вермиккультуры получают экологически чистое удобрение – биогумус и биомассу червей, которая является источником животного белка [4, 5, 7]. Также необходимо обеспечивать животным моцион.

Эйдекология

По данным проведенных исследований в экологически чистом мясе присутствуют все природные микроэлементы, необходимые для организма человека и отсутствуют химические вещества, вызывающие заболевания. По данным анализа качества мяса выдаются сертификаты повышенной экологической безопасности «ЕвроАзЭко» [2].

Мясо, выращенное в нашем личном подсобном хозяйстве, получилось высшего качества. Мы выращивали небольшое поголовье кур, уток и индюков. Мы кормили их домашними отходами, травой и зерном. В качестве источника животного белка давали птице биомассу дождевых червей. Обеспечили птице хорошие условия содержания. В рационе животных не присутствовали различные добавки. Наше мясо домашнего производства значительно превосходило по потребительской ценности мясо цыплят, купленных в супермаркете и выращенных на различных добавках.

Библиографический список:

1. Беляев А.И. Ресурсосберегающие технологии производства говядины/ А.И Беляев, И.Ф Горлов// Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2010- №3. - с. 10-14.
2. Павловский П.Е. Биохимия мяса и мясопродуктов/ П.Е Павловский. – М., 1973. - 408с.
3. Хохрин С.Н. Кормление сельскохозяйственных животных/ С.Н. Хохрин. - М.: Колос, 2007. – 692с.
4. Мухитова М.Э. Сравнительная оценка биотрансформации органических отходов видами семейства Lumbricidae/ М.Э. Мухитова// автореферат диссер. на соиск. уч. степени канд. биол. наук - Ульяновск, 2009. – 22 с.
5. Титова Е.В. Изменение химического состава природных субстратов в процессе биоконверсии вермикультивированием/ Е.В.Титова, М.Э. Мухитова// Мат-лы III Всеросс. научно-практ. конф.: Проблемы экологии и охраны природы. Пути их решения. – Ульяновск, 2006. - С. 155-158.
6. Романова Е.М. Сравнительный анализ эффективности утилизации отходов животноводства с использованием красного калифорнийского гибрида (*E.f. andrei*)/ Е.М. Романова, М.Э. Мухитова, Е.В. Титова // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. - 2008. -Т. 1. - № 17-1. - С. 159-162.
7. Романова Е.М. Роль люмбрицид в формировании микробиоценоза вермикомпоста/ Е.М. Романова, Е.В. Титова, М.Э. Мухитова// Мат-лы Междунар. научно-практ. конф.: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. - Ульяновск, 2009. - С. 155-158.
8. Романова Е.М. Исследование перспектив использования природных видов люмбрицид Средневолжского региона в технологиях вермикомпостирования/ Е.М. Романова, Д.С. Игнаткин, М.Э. Мухитова// Мат-лы III-й Междунар. научно-практ. конф. молодых ученых: Молодежь и наука XXI века. – Ульяновск, 2010. - С. 237-241.
9. Романова Е.М. Люмбрициды Средневолжского региона в условиях вермикультуры/ Е.М. Романова, М.Э. Мухитова, Д.С. Игнаткин// Мат-лы VI Междунар. научно-практической конференции: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. – Ульяновск, 2015. - С. 24-26.

BASES OF PRODUCTION OF ECOLOGICALLY CLEAN MEAT AND MEAT PRODUCTS

Govachaev S.G.

Keywords: ecological clean meat, livestock, food additives.

The work is devoted to the study of the basics of production of organic meat. Comparison of meat production according to two different technologies is carried out. The first technology is the production of poultry, pigs and cattle on an industrial scale. The second is the cultivation of meat in environmentally friendly conditions and with an environmentally friendly diet.