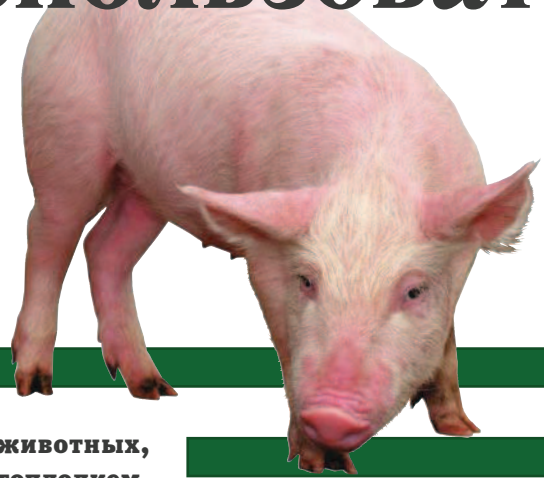


Отечественные породы: сохранять и использовать

Ирина МАЛЬЦЕВА,
кандидат биологических наук
Валентин ИВАНЧУК,
кандидат сельскохозяйственных наук
МГАВМиБ им. К.И. Скрябина



Свиньи отечественных пород несут гены зарубежных животных, отличаются высокими адаптивными способностями, многоплодием, быстрыми темпами роста, хорошо приспособлены к местным условиям и легко поддаются селекции. Поэтому при сбалансированном кормлении и использовании современных методов оценки и отбора можно добиться значительного улучшения их откормочных и мясных качеств.

Возрождая традиции

Сегодня человек потребляет в основном мясо домашних животных, питавшихся специальными кормами, а не дикорастущими растениями. По качеству такой продукт существенно отличается от того, к которому люди приспособились в процессе эволюции.

Так, из говядины полностью исчез витамин А. Его количество в мясе птицы сократилось на 70%. Содержание тиамина снизилось в среднем на 42%. На протяжении нескольких веков врачи советовали есть говядину, чтобы пополнить запасы железа в организме, но теперь эти рекомендации потеряли всякий смысл.

Для увеличения производства животноводческой продукции в странах ЕС, а также в США и Канаде стали использовать различные биологически активные вещества. Применение биостимуляторов (пробиотиков, антибиотиков, гормональных, тканевых препаратов, ферментов, микроэлементов, витаминов) позволяет усилить физиологические, в том числе обменные, процессы в организме, повысить энергию роста, выход продукции, улучшить конверсию корма. Вместе с тем у свиней, получающих такие добавки, мышечная и жировая ткани не успевают полно-

стью сформироваться к моменту убоя. В результате снижаются качество мяса и экономическая эффективность его переработки.

Необходимо учитывать и то, что некоторые биостимуляторы могут оказывать побочное действие, накапливаться в органах и тканях животных, вызывая привыкание патогенной микрофлоры кишечника и приводя к загрязнению окружающей среды.

Из-за отсутствия моциона увеличивается гидростационарная способность мышечной ткани, ухудшается качество протеина. По этой причине биологическая ценность свинины, произведенной на промышленных комплексах, на 15–20% ниже, чем полученной по традиционной технологии содержания.

Сегодня из-за низких доходов россиян в их рационах велик удельный вес углеводов как источника энергии. К тому же крупные агрохолдинги еще не способны обеспечить население достаточным количеством качественного мяса. В общем объеме валового продукта сельского хозяйства 56% приходится на долю личных подсобных хозяйств. Организовав собственную переработку, отечественные производители получают реальную возможность

возродить популярные в прошлом продукты из свинины.

Чем питались наши предки? Еда была натуральная, простая и здоровая. Суровый российский климат со снежными, морозными и продолжительными зимами в значительной мере способствовал потреблению мясной и калорийной пищи. К Крещению приурочивали убой домашнего скота, птицы, подледный лов рыбы. Только в это время можно было отведать такие блюда, как студень из свиных ножек, свиную и кровяную колбасы, пряженицу, свинину, запеченную в тесте, картофельные пирожки со свиной печенкой, гуляш с грибами, голубцы с мясом и рисом, копченый окорок, жареные мозги, молочного поросенка, начиненного кашей, свиную голову с хреном и др.

Наследие отечества

В горных районах Северного Кавказа распространены различные отродья лесогорных свиней, отлично приспособленных к экстремальным кормовым и климатическим условиям этого региона.

Кормовая база лесогорных областей имеет свои особенности. В горах очень густые заросли леса со значительным количеством фруктовых деревьев (дикой яблони, груши, вишни, алычи), есть желуди, каштаны, плоды бука, облепиха, жерделы, рябина, малина, смородина, множество бобовых и злаковых трав, осоковых и камышовых

растений. При созревании в естественных условиях они содержат огромное количество аминокислот, витаминов, микро- и макроэлементов, органических кислот, флавонолов, пептиновых веществ и других биологически активных компонентов, которые положительно влияют на организм животных, стимулируют иммунную систему. При потреблении таких кормов получается высокопитательная, сочная, вкусная свинина со специфическим ароматом дичи. Из этого мяса можно приготовить прекрасные блюда: запеченные овощи или сырники с беконом, свинину с апельсинами, сочную тушеную свинину, рулетики... Этот перечень можно продолжать бесконечно.

При выведении северокавказской породы путем направленного выращивания формировался желательный тип животных. Для повышения устойчивости организма к холоду на протяжении многих лет племенной молодняк содержали в свинарниках полуоткрытого типа, а в жаркое время — на пастбище.

Полноценное кормление способствовало развитию у свиней пищеварительных органов. Рацион поросят на 40–50% состоял из сена люцерны, тыквы, свеклы, силоса и других сочных и грубых кормов, производимых в хозяйстве.

Свиньи каликинской породы выведены в Добринском районе Липецкой области, где сложились хорошие условия для развития отрасли: спрос на молодую жирную свинину в окружающих городах (Липецк, Лебедянь, Рязань, Ряжск, Мичуринск и Москва), большое количество кормов (картофель, свекла, бахчевые культуры, зерновые и отходы масложирового производства), благоприятный климат.

Крестьяне сел Каликино и Гудово славились своим умением не только выращивать свиней, но и откармливать скороспелых молочных поросят, предназначенных для приготовления жареных и заливных блюд. Особенно ценились животные массой 6–8 кг с толщиной шпика 0,5–1 см.

Чтобы к 2–3-недельному возрасту получить такой молодняк, его рост стимулировали с первых дней жизни: рано приучали к подкормке вареным мятым картофелем, а с 14–15-го дня давали концентраты. Всего за два месяца подсосного периода пороссятам скармливали до 30 кг картофеля и тыквы,

10–13 кг концентрированных кормов, выпаивали до 12–15 л цельного коровьего молока и 20–25 л обрат.

Помещики Орловской губернии (особенно Ливенского, Никольского, Джанского и Колпнянского уездов) стали интересоваться свиноводством еще в начале XIX в. Этому способствовали природные и экономические особенности региона: высокие урожаи картофеля, близость крупного рынка Москвы. Большим спросом пользовались высококачественная свинина и шпик. Из них готовили такие популярные блюда, как свинина отбивная с брусникой, свинина по-строгановски, запеканка из свинины с изюмом и арахисом, свинина в коньячном соусе с медом и имбирем и многие другие.

Иевлевских свиней выводили как сальных животных. Они отличаются высоким качеством мяса и шпика, скороспелостью. При откорме осаливаются в молодом возрасте на рационах, содержащих до 50% концентратов, 40% картофеля, 10% сочных и грубых кормов и молочных отходов.

Результат многолетней селекции

В СССР сальный откорм практиковался в больших объемах, поэтому при выведении и совершенствовании отечественных пород ученые и специалисты уделяли особое внимание качеству сала и жирной свинины. Об этом свидетельствуют результаты выращивания животных новых пород, опубликованные академиками А.П. Редькиным, М.Ф. Ивановым, П.Е. Ладаном, А.И. Овсянниковым, М.И. Симоном и др.

Современные отечественные породы свиней в основном беконного типа. В 5–6-месячном возрасте они достигают живой массы 100 кг и выше. Убойная масса — 75–82 кг, убойный выход — 72–75%. В зависимости от условий кормления и предубойной живой массы туша может содержать 58–60% мяса, 30–32% сала, 9,7–10% костей. Средняя толщина шпика — 2,7–3,1 см.

В свином сале присутствует до 10% незаменимых жирных кислот, витамины А, D, E, каротин, участвующий в образовании мембран и в обменных процессах, а также линолевая, линоленовая и арахидоновая кислоты — составляющие витамина F. Они незаменимы, так как не вырабатываются

в организме и к тому же очень редко обнаруживаются в растительных маслах. Между тем эти вещества входят в состав клеточных мембран, являются частью фермента сердечной мышцы и выполняют множество других функций.

Мясо свиней — полноценный продукт питания. Оно нежное, сочное и вкусное, хорошо консервируется, наиболее пригодно для приготовления колбас и разнообразных копченостей. Шпик беконной свиньи должен равномерно распределяться по длине туши, быть твердым, иметь температуру плавления 40–44 °С, йодное число — 60–70, коэффициент рефракции (при 100 °С) — 1,436–1,4395. У беконных свиней хорошо развиты спинные мышцы, масса которых на 30–40% превышает массу мышц обычных свиней. На поперечном разрезе спинной части значительную площадь занимает мышечный глазок.

Наиболее полное представление о биологической полноценности протеина мяса дает белково-качественный показатель (соотношение количества аминокислот триптофана и оксипролина). Это связано с тем, что все мышечные белки содержат триптофан, которого нет в соединительной ткани. И наоборот, оксипролин есть только в коллагене, а в полноценных миофибриллярных и саркоплазматических белках эта аминокислота отсутствует. По классификации А. Поливоды, в мясе высокого качества отношение триптофана к оксипролину более 13, хорошего — 8–13, низкого — менее 8. У отечественных животных белково-качественный показатель составляет 8,85–11,36.

Российские породы свиней созданы в результате длительной селекции на эффективное усвоение кормов местного производства. Основная цель проводимой с ними племенной работы — получение животных с повышенной скоростью роста, улучшение конверсии корма, вкусовых качеств и питательной ценности мяса. По нашему мнению, отечественные породы свиней необходимо сохранять и использовать в промышленном скрещивании. Это даст возможность нашим производителям возродить российское кулинарное искусство, воскресить традиции приготовления давно забытых блюд.