

Панкєєв Сергій Петрович

sergeystarik1977@ukr.net

*ДВНЗ «Херсонський державний
аграрно-економічний університет»*

УДК 338.43:637.5'61:539.1.04

ЕКОЛОГІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЕЛІТНОЇ ЯЛОВИЧИНИ

Однією із глобальних проблем як у світі, так і в нашій країні зокрема є забруднення навколишнього природного середовища. Промислові та сільськогосподарські підприємства мають значний вплив на стан довкілля. Аграрії освоїли інтенсивні технології виробництва, що призвело до збільшення використання хімічних добрив, засобів захисту рослин, антибіотиків та ін. речовин. Результати господарювання призвели до незворотних процесів, які зумовлюють екологічну кризу. Дана проблема є комплексною за підходами у її вирішенні. Один з таких шляхів - запровадження екологічно чистих виробництв. З 90-х років в Україні спостерігається зародження виробництва та стрімке поширення споживання органічних продуктів харчування. Органічні продукти є особливо корисними для дітей, завдяки мінімізації впливу на здоров'я хімічних та токсичних речовин. Вітчизняні споживачі зацікавлені в екологічно чистих овочах, фруктах та продуктах м'ясо-молочної групи [1].

Щороку ми вирощуємо і з'їдаємо 65 мільярдів тварин — це дев'ять тварин на кожну людину на Землі, що не може не впливати на нашу планету. Так яке м'ясо варто їсти, щоб бути екологічно раціональним хижакom? Що краще купити: яловичину чи курятину, домашню чи фабричну? Відповіді далеко не очевидні.

Споживання м'яса має свою ціну. Майже третина вільної від льоду суші віддана на потреби тваринництва. Приблизно 30% вирощуваних нами культур йде на корм для тварин. За даними останніх доповідей Продовольчої та

сільськогосподарської організації ООН, тваринництво відповідальне за 14,5% викидів парникових газів антропогенного походження — стільки ж викидають всі світові автомобілі, літаки, кораблі та потяги.

Якщо цього не достатньо, за прогнозами, споживання м'яса подвоїться протягом наступних 40 років — в міру того, як люди всього світу ставатимуть багатшими. Як світ із цим впорається?

Тому, досить актуальним стає питання виробництва екологічної яловичини, як корисного та здорового продукту.

Степова зона України – зона ризикованого землеробства з високою розораністю ґрунтів (до 98%), відсутністю природних та культурних пасовищ, що веде до втрати природної родючості ґрунтів, зменшення врожаїв сільськогосподарських культур та необхідністю використовувати високі дози мінеральних добрив, особливо азотних.

Реалізація проекту спрямована на відновлення та підтримку оптимального стану екосистем на соціальному, екологічному та економічному рівнях шляхом створення культурних пасовищ і випасання на них худоби протягом 280-330 днів на рік. Пасовищна технологія утримання худоби зумовить підвищення природної родючості ґрунтів за рахунок органічних добрив (екскременти тварин), залуження розораних територій та відновлення природних біогеоценозів.

Саме пасовищне утримання худоби є найбільш ефективним засобом відновлення та збереження природних біоценозів та отримання високої продуктивності тварин. Пасовищна технологія утримання тварин – один з основних елементів органічного агровиробництва при отриманні тваринницької продукції, що є однією з основних вимог при вступі до СОТ і відповідності технологій та продукції стандартам СОТ.

Для реалізації проекту немає необхідності будувати капітальні очисні споруди, оскільки 8-10 місяців тварини знаходяться на пасовищах, решту часу – на вигульно-кормових майданчиках. При вигоні тварин на пасовища гній з

загонів вигортається і кагатується для біологічного обеззаражування. Через 4,5-6 міс. він використовується як органічне добриво [3].

Таким чином, при розведенні та утриманні м'ясної худоби не виявлено негативного впливу на оточуюче природне середовище.

Виконання інноваційного-проекту забезпечить екологічну безпеку людей, тварин, тваринницьких ферм, скотопогонів, місць водопою, забезпечить відновлення родючості ґрунтів та агробіоценозів, створить об'єктивні умови для впровадження органічного агровиробництва і отримання екологічно чистої яловичини, яка відповідає стандартам СОТ.

Яловичина — незамінний і унікальний продукт, який має важливу роль у формуванні повноцінного раціону харчування населення завдяки найефективнішому перетворенню грубих і пасовищних кормів на високоякісний білок. «Мармурове» яловиче м'ясо — один із найкращих делікатесів у світі. А все через те, що внутрішній жир накопичується рівномірно тоненькими прошарками між м'язовою тканиною. Завдяки цьому м'ясо неймовірно ніжне та соковите на смак, а на вигляд — як камінь мармур. Сучасні дослідження також показують, що мармурове м'ясо має переваги перед звичайною яловичиною за вмістом азотистих екстрактивних речовин, пантотенової кислоти, біотину. Ці речовини посилюють секреторну функцію травного тракту й сприяють кращому засвоюванню продуктів. У мармуровому м'ясі міститься в легкозасвійній формі залізо, а також сполучення, що перешкоджають утворенню холестерину [2].

Існує декілька причин відмовитись від м'яса, яєць і молочних продуктів. Для початку, етичний аргумент: тварини, народжені у тваринницькій галузі, часто проводять все своє життя в переповнених загонах і стають жертвами каліцтв та інших форм жорстокого поводження до того, як їх нарешті заб'ють. Існує також аргумент людського здоров'я: відмова від м'яса — особливо яловичини — може допомогти знизити споживання холестерину.

Однак питання має ще й екологічний бік. Дослідники підрахували, що тваринництво продукує одну п'яту всіх світових викидів парникових газів. Воно

також забирає воду і землю для вирощування кормових культур, необхідних для розведення тварин.

Хоча повна відмова від м'яса може бути кращим вибором для планети, багато людей не готові на це піти. Деякі ж, навпаки, обмежують кількість м'яса і тваринних продуктів у своїй дієті споживаючи, наприклад, тільки м'ясо птиці або тільки яйця і молочні продукти.

Перехід до вільної від продуктів тваринництва дієти — найкращий для планети варіант, проста відмова від яловичини стане ефективним компромісом для тих, хто хоче зменшити свій вплив на навколишнє середовище, не жертвуючи radoщами поїдання м'яса тварин.

Ми можемо вибирати, яких тварин нам їсти. Не всі тварини утворюють м'ясо однаково. Завдяки методиці під назвою «Аналіз життєвого циклу», вчені змогли розрахувати вплив на навколишнє середовище виробництва різних видів м'яса (цифри варіюються залежно від систем ведення господарства, але в цілому вони вірні для м'яса, яке можна купити в супермаркетах).

Тому, якщо ви турбуєтесь про свій вуглецевий слід, набагато краще їсти курятину, ніж яловичину (особливо враховуючи, що яловичина потребує вдсятеро більше ресурсів, ніж інші види м'яса). Втім, багато екологів вважають аргумент вуглецевого сліду занадто вузьким. Він може допомогти знайти найбільш енергоефективний спосіб виробництва м'яса, але не кращий спосіб використання земель та інших ресурсів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Чи можливе екологічне споживання м'яса? Екологія життя. Електронний ресурс. 2015.
2. Вирощування яловичини потребує вдсятеро більше ресурсів, ніж птахівництво, розведення молочної худоби чи свиней. // AGRO TIMES// Джерело: The Ukrainian Farmer. 2015.
3. Елітна яловичина // AGRO TIMES// Джерело: The Ukrainian Farmer. 2017.