

Альтернативное птицеводство? Утки!

Евгений ЕРОШЕНКО

В 2014 году в Беларуси произвели 4,9 тыс. тонн мяса утки. Сейчас объемы несколько уменьшились, но одной из специализаций сельхозпредприятий остаются утки.

Конечно, бизнес на курах выгоднее: до товарного веса бройлер растет всего 40 дней, тогда как утка – 52-53 дня. При этом для набора веса курице достаточно 1,8 к.е. в сутки, а утке уже 2,8 к.е. Утки требуют напольного содержания, поэтому плотность посадки в разы ниже, чем у кур. Необходимы также дополнительные расходы на подстилку, уборку навоза, мойку, дезинфекцию, персонал, технику. Мясо в рознице получается стоит дороже, а культура его потребления заметно слабее, чем в случае с курами. В общем, проблем пруд пруди.

Несмотря на сложность бизнеса, при посильной помощи Министерства сельского хозяйства Беларуси это направление продолжает развиваться.

– Каждый год закупаем, благодаря МСХП, ремонтный молодняк. – рассказывает директор одного из таких хозяйств. – В 2015 году нам тоже выделили 785 млн рублей на которые мы закупили во Франции ремонтный молодняк. Вообще раньше работали с Германией и Польшей, но последние два года предпочитаем брать кроссы французской селекции.

Здесь замкнутый цикл производства: маточное поголовье, утки-несушки, отбор яиц, инкубация, выращивание молодняка на мясо и племя, убой, разделка, фасовка, логистика. К середине 2014 года 85% предприятия уходило на экспорт: в Россию Литву и Германию и в общем дошли до 5 млн долларов экспортной выручки.

Затем грянул кризис, емкость рынка начала падать, а долларовая выручка снижаться. В связи с этим, приняли решение постепенно сосредоточить усилия на развитии внутрибелорусских продаж. Сейчас на белорусский рынок предприятие поставляет до 30%



Утиные тушки делятся по качеству на второй и первый сорт

от объема утки. К 1 июля реализация должна достичь 45%, а на конец 2016 года поставлена задача довести присутствие на рынке до 85-90%.

Отпускная цена на внутреннем рынке – 44 000 белорусских рублей (данные на середину января).

Из утиной разделки все продукты: грудка, окорочок, филе пользуются примерно одинаковой популярностью. Что касается тушки, то оптимальный размер для розницы – 1,7 кг, тогда как рестораны предпочитают брать уток весом 2,2 кг. Из субпродуктов сейчас лучше всего продаются шеи (из них делают супы), печень и сердца.

Между тем еще в прошлом году топ из трех самых популярных субпродуктов возглавляли желудки, а печень и шея были, соответственно на втором и третьем месте. Впрочем, потребитель с удовольствием берет даже лапы, оказывается, из них получается хороший холодец. Хорошо продаются фарши, жаркое и наборы для тушения. Среди предлагаемых позиций также гуля-



Разделочный цех



**Упакованные тушки уток
в холодильном отделении**

ши, рагу, шашлыки, котлеты, филе и наборы для гриля.

Практически, после обработки от тушки почти ничего не остается – сплюснутая кость. Даже перо не утилизируется, а сушится, собирается в тканевые контейнеры и продается на фабрики, где из него делают подушки, одеяла, пуховые куртки. К слову, в лучшие годы рентабельность пера достигала 40%.

Еще один способ заработать – продажа суточных утят. Основной потребитель – частные домохозяйства, в которых за счет простоты ухода, неприхотливости и устойчивости к болезням утка сейчас пользуется большой популярностью.

Помимо перечисленного представляется перспективным также выпуск удобрений на базе утиного навоза. Сейчас утиный навоз вывозят на поля.

Земля, как способ решить проблему с кормами

При всем оптимизме следует признать, что производство птичьего мяса сейчас сопряжено с существенными трудностями. Как и везде они в основном связаны с кормовой базой. Основной вопрос – зерновая группа. Второстепенные, но не менее важные проблемы – шрота, премиксы, макро и микродобавки, мел и т.д.

– Из-за валютных колебаний и возникших в последние месяцы проблем с добавками резко возросли цены на сырье и ситуация обострилась.

Среди мер, которые могли бы позволить стабильно развиваться несмотря на спад в экономике: повышение производительности труда, маркетинг и новые продукты.

Еще один путь – механизация. Размеры техники сейчас уменьшились в разы, а нагрузка на нее увеличилась.

Примечательно, что техника для птичника сегодня используется только для обработки птичника: никакой обработки полей.

Вкусно, экологично, гипоаллергенно

Как уже отмечалось, потребителю поставляются не только тушки, но и широкий ассортимент полуфабрикатов.

– Мы уже приучили покупателя к тому, что выгодно брать полуфабрикаты филе, грудку, голень, бедро, крыло, гузку, шею, и так далее, – говорит специалист. – Акцент делается на том, что утка – это не просто элитное, но и очень чистое мясо. Поскольку птица не вакцинируется, в мясе нет антибиотиков, оно не вызывает аллергии.

Особенности производства делают утку популярной среди приверженцев здорового образа жизни и органических продуктов. Технология производства построена так, что персонал разных цехов между собой не пересекается, все сотрудники проходят необходимую санобработку. На линии производства постоянно присутствует ветврач, который контролирует качество продукции, следит за тем, чтобы соблюдалась технология, внутренние органы были чисто вынуты и т.п. Контролируют и товарный вид продукции, например, поврежденная или разорванная при потрошении печень в реализацию не идет. На линии обработки тушек предусмотрено дощипывание руками оставшегося оперения, после того, как птица прошла ванну ошпарки. Сами тушки сортируются на первую и вторую категории. По вкусовым качествам они не отличаются, но во второй сорт попадают птицы с меньшим весом и небольшими изъянами, вроде сломанных крыльев.