

Причини подорожчання яловичини на ринку України



*В. СЛАВОВ, докт. с.-г. наук,
О. ШУБЕНКО, канд. біолог. наук
В. БІДЕНКО, П. ШУСТ, кандидати с.-г. наук*
Житомирський національний агроекологічний університет

В умовах ринкової економіки особливо важливим є забезпечення населення конкурентоспроможною харчовою продукцією, як за ціною, так і за поживністю. Водночас, у нашій державі продовжується спад поголів'я сільськогосподарських тварин і особливо худоби, яка має низьку відтворювальну здатність. Розрахунки показують, що для збільшення поголів'я корів удвічі, потрібно не менше 10 років. Негативна тенденція спаду поголів'я худоби з різних причин привела до різкого зростання цін зокрема на яловичину.

Зважаючи на вказане, ми поставили за мету проаналізувати виробництво яловичини і свинини та ціни, які склалися на м'ясо. Обґрунтувати можливі шляхи нарощування виробництва яловичини на прикладі господарств Житомирської області.

У процесі роботи здійснено моніторинг цін з реалізації м'яса і м'ясопродуктів на ринках і в торговій мережі м. Житомир. Аналізували статистичні дані щодо чисельності поголів'я тварин та площі посіву зернових і кукурудзи у Житомирській області. Бралося посівні площі зернових тому, що крім зерна кормом для жуйних може служити побічна продукція рослинництва – солома.

Серед роздрібного товарообігу харчової продукції м'ясні товари займають вагомую частку тому, що вони є джерелом надходження повноцінних білків, мінеральних речовин, насичених і поліненасичених вищих жирних кислот, деяких вітамінів, а також інших поживних речовин. Останніми роками, з урахуванням сучасних вимог і специфічної економічної ситуації в Україні проводиться пошук і розробка нових рецептур м'ясної продукції заданого хімічного складу, яка збалансована за вмістом білків, жирів і вуглеводів, води, мінеральних речовин і вітамінів. З метою підвищення харчової й біологічної цінності м'ясопродуктів, у переробній промисловості широко використовують білкові компоненти тваринного і рослинного походження, найпоширенішими серед яких є нежирне молоко, казеїн, білки сої, крові та ін. [6]

Журнал включено до Переліку фахових видань ВАКУ за сільськогосподарськими та ветеринарними науками

Таблиця 1.

**Вміст незамінних амінокислот, в % до білка у м'ясі різних тварин
(за даними Н.Н. Крилової, Ю.Н. Лясковської, 1957)**

| Амінокислоти | Вид м'яса та продуктів тваринництва | | | | | |
|---------------------|-------------------------------------|---------|----------|-------------|------|--------|
| | Яловичина | Свинина | Баранина | М'ясо птиці | Яйця | Молоко |
| Аргінін | 6,4 | 6,4 | 6,2 | 6,9 | 6,4 | 3,5 |
| Гістидин | 3,9 | 3,8 | 3,2 | 2,3 | 2,1 | 2,4 |
| Лізин | 8,9 | 8,7 | 8,8 | 8,4 | 7,2 | 8,1 |
| Лейцин | 7,6 | 7,2 | 8,1 | - | 9,2 | 11,8 |
| Ізолейцин | 5,7 | 5,7 | 5,4 | - | 8,0 | 6,5 |
| Валін | 5,3 | 5,5 | 5,4 | - | 7,3 | 6,2 |
| Цистин | 1,4 | - | - | 0,8 | 2,4 | - |
| Метіонін | 2,5 | 2,4 | 2,4 | 3,4 | 4,1 | 2,2 |
| Треонін | 4,5 | 4,5 | 4,8 | 4,7 | 4,9 | 4,8 |
| Триптофан | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,3 | 1,5 | 1,4 |
| Фенілаланін | 4,2 | 4,2 | 4,3 | 3,8 | 6,3 | 4,6 |
| Глутомінова кислота | 14,2 | 11,8 | 11,9 | - | - | - |
| Тирозин | 3,4 | - | - | 4,2 | 4,5 | 5,5 |

Але потрібно мати на увазі, що основою виробництва є м'ясо, а переважаюча більшість м'ясопродуктів виготовляється із яловичини або із її додаванням тому, що вона дієтична і має найбільшу поживну цінність, табл. 1. [6]

Білки яловичого м'яса містять всі незамінні амінокислоти і майже не поступаються за біологічною цінністю білкам яйця і молока. При цьому, на відміну від молока і яєць, лише яловичина містить глютамінову кислоту. М'ясо і м'ясні продукти мають високу поживну цінність завдяки хорошій засвоюваності складових їх речовин. Встановлено, що коефіцієнт засвоюваності м'яса яловичини в організмі людини дорівнює 82-83% і залежить від наявності в ньому сполучної тканини, а засвоєння білків м'яса значно вище - і досягає 96 - 98%.

За енергетичною цінністю м'ясо яловичини майже в 2,5 раза поступається свинині, і у 1,5 раза - баранині, табл. 2. [7] Навіть пісна свинина удвічі перевищує калорійність яловичини першої категорії. Це пояснюється тим, що у свинині досить добре розвинута міжм'язова жирова тканина. Вона структурно вкраплена у товщу м'язової тканини і є джерелом енергетичної поживності.

Як видно із таблиці, співвідношення вологи,

жиру і білка та харчова цінність м'яса різних категорій вгодованості тварин одного виду сильно коливаються, що є закономірно.

Повний набір амінокислот у яловичині з однієї сторони і набагато менший вміст жиру (у 4 або 6 разів) - з другої, роблять його дієтичним і, як наслідок - значно підвищується попит на нього, особливо у період спаду виробництва. Уже у жовтні 2012 року, по Україні ціни на яловичину становили від 49,31 до 54,86 грн/кг, тоді як на свинину цей показник був відповідно 38,35 - 43,55 грн/кг. Ще два роки тому ціни на свинину перевищували вартість яловичини. [2]

За 9 міс. 2012 року, порівняно з відповідним періодом 2011, імпорт свіжої та охолодженої яловичини збільшився на 8,2% за ціною 10,7 дол/кг (утричі ціна вища від попередньої, де вона становила 3,5 дол/кг). Із Бразилії такого м'яса завезено 93,4%. [1]

Отже, за вказаний період імпорт свинини збільшився у 2,4 раза при середній закупівельній ціні 2,39 дол/кг. Найбільші обсяги поставок свинини в Україну здійснені з Бразилії - 54,7, Німеччини - 22,2, та Польщі - 10,1% від загального імпорту свинини.

Навіть неглибокий аналіз виробництва та імпор-

Таблиця 2.

**Хімічний склад і енергетична цінність м'яса забійних тварин, %
(за І.О.Смородинцевим, 1957)**

| Продукт | Вода | Білки | Жири | Зола | Енергетична цінність, кДж/100г м'яса |
|-------------------------------|------|-------|------|------|--------------------------------------|
| Яловичина | | | | | |
| 1 категорії | 70,5 | 18,0 | 10,5 | 1,0 | 718,2 |
| 2 категорії | 74,1 | 21,0 | 3,8 | 1,1 | 508,2 |
| Баранина | | | | | |
| 1 категорії | 65,8 | 16,4 | 17,0 | 0,8 | 945,0 |
| 2 категорії | 69,4 | 20,8 | 9,0 | 0,8 | 709,8 |
| Свинина | | | | | |
| Жирна | 47,5 | 14,5 | 37,3 | 0,7 | 1705,2 |
| М'ясна | 60,9 | 16,5 | 21,5 | 0,1 | 1125,6 |
| Телятина | | | | | |
| Жирна | 72,8 | 19,0 | 7,5 | 0,7 | 617,4 |
| Пісна | 78,2 | 20,0 | 0,5 | 1,3 | 365,4 |
| Конина середньої вгодваності | 66,3 | 21,5 | 10,0 | 1,7 | 768,6 |
| Оленина середньої вгодваності | 72,9 | 19,0 | 6,0 | 1,1 | 579,6 |
| М'ясо яка | 75,1 | 20,0 | 3,5 | 1,2 | 483,0 |
| М'ясо кроля | 69,3 | 21,5 | 8,0 | 1,2 | 680,4 |

ту м'яса засвідчує, що спад ціни на свинину відбувається тому, що значно збільшився її імпорт при низьких закупівельних цінах. В той же час, різко зросли ціни (в 3 рази) на яловичину, оскільки її виробництво в Україні з року у рік зменшується і спад поголів'я худоби у державі продовжується.

Слід також зазначити, що велика рогата худоба має тривалий біологічний термін відтворення. Від однієї корови за рік при великій інтенсивності відтворення можна одержати одне теля, тоді як від свиноматки одержують по 12 – 16 і більше ділових поросят. Навіть при високій інтенсивності приросту (близько 1000 г на добу) від однієї корови за рік можна одержати яловичини максимум 400 кг, а від однієї свиноматки виробництво м'яса, навіть при середніх показниках продуктивності, може сягнути 1300 – 1800 кг живою масою.

Із вище викладеного виходить, що зменшення поголів'я худоби, буде і надалі вести до здорожчання яловичини, як сировини для ковбасного виробництва, так і м'яса - для дієтичних продуктів.

Розрахунки показують, що в Житомирській

області, як і в цілому по Україні, навіть за існуючої структури посівних площ є великі невикористані можливості для розвитку галузі скотарства і нарощування обсягів виробництва яловичини. Враховуючи їх, можна ефективніше використати уже вирощені культури і значно підвищити родючість ґрунтів.

Аналіз сільськогосподарського виробництва показує, що в області погано або зовсім не використовується такий потужний потенціал для розвитку скотарства як – солома зернових і кукурудзи. [4] При збиранні врожаю зернових і кукурудзи їх соломі розпилюють по полю у вигляді органічних добрив. Але для того, щоб від цього одержати хороший ефект, до соломи потрібно вносити велику кількість мінеральних добрив. Тоді як використовуючи дану солому для годівлі худоби і на підстилку, можна одержати органічні добрива, які дадуть більшу користь. При цьому замість затрат на купівлю дорогих мінеральних добрив, ми одержимо і певну кількість виробленого м'яса.

Дослідження показують, що із 100 га зернових,

при урожайності 30 ц/га, ми одержимо 3000 ц соломи, у якій міститься [(100 га x 30 ц) x 0,2 к.од.] 600 ц к.од.[5] Якщо візьмемо солому кукурудзи, то її урожайність буде становити 80 ц/га, в розрахунку на 100 га ми одержимо 2400 ц к.од. На цих кормах можна виробити в першому випадку 60 ц м'яса, а в другому 240 ц. При закупівельній ціні за 1 кг живої маси худоби навіть 17 грн/кг вартість буде становити відповідно 102 тис. і 408 тис. грн. Навіть при рентабельності 20%, ми можемо додатково мати із 100 га посіву зернових або кукурудзи чистого прибутку 20 і 82 тис. гривні відповідно. Крім того, ми маємо зайнятість сільського населення і заробітну плату для селян.

Висновки

1. Ціни на яловичину в Україні майже на чверть вищі, ніж на свинину. Основна причина – збільшення попиту на продукт, при одночасному зменшенні поголів'я худоби. Враховуючи біологічні особливості відтворення поголів'я худоби, необхідно констатувати загрозу для розвитку галузі.

2. Враховуючи біологічну особливість худоби по використанню грубих і малопоживних кормів, зокрема соломи, показано, що її набагато вигідніше використати для відгодівлі худоби, а одержаний гній буде добрим заміном мінеральних добрив. Якщо по області під зерновими культурами зайнято близько 400 тис. га, навіть при урожайності 20 ц/га, ми можемо одержати майже 160 тис. тонн кормових одиниць. Така кількість кормів дасть змогу одержати близько 16 тис. тонн яловичини у живій масі (46 тис. голів) на суму 272 млн. грн..

3. Поголів'я худоби дає не лише м'ясо і грошові надходження, але і робочі місця. 46 тис. гол. на

відгодівлі обслуговуватиме, що найменше 1,5 тис. працівників-тваринників. Для одержання такого поголів'я потрібно 50 тис. корів. Тому завданням для аграріїв є збереження корів навіть якщо вони малопродуктивні. Одержані від них телята досить добре перероблять малопоживні корми (пасовищну траву, яку неможливо зібрати ніякими механізмами, солому і ін.) у дієтичне, досить збалансоване поживністю м'ясо.

ЛІТЕРАТУРА

1. УНДІ продуктивності агропромислового комплексу /Матеріали дослідження діяльності особистих селянських господарств у тваринництві за 2011 рік.– К., 2012.–50 с.
2. НДІ «Укрпропродуктивність» /Моніторинг роздрібних цін на продуктових ринках ст. на 16 жовтня 2012 р. К., –2012 р, 82 с.
3. Підсумки обліку (перепису) худоби та птиці в усіх категоріях господарств Житомирської області станом на 1 січня 2012 року/Головне управління статистики у Житомирській області.– Житомир, 2012.–26 с.
4. Статистичний щорічник Житомирської області 2011 рік / Головне управління статистики у Житомирській області. –Житомир, 2012.–422 с.
5. Калаишников А.П., Клейменова Н.И. Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных.–М.: Агропромиздат, 1985.–352 с.
6. Клименко М.М., Виннікова Л.Г. та ін. Технологія м'яса та м'ясних продуктівю. – К.: Вища освіта, 2006.–640 с.
7. Павловский П.Е., Пальмин В.В. Биохимия мяса.– М.: Пищевая промышленность, 1982.– 314 с.
8. Славов В.П., Гузев І., Шуст П.Д. Пропозиція.– 2002.–б.–С. 68 – 69.



НТП:ПРОБЛЕМИ ПОШУКИ ЗДОБУТКИ ■ НТП:ПРОБЛЕМИ ПОШУКИ ЗДОБУТКИ ■ НТП:ПРОБЛЕМИ ПОШУКИ ЗДОБУТКИ