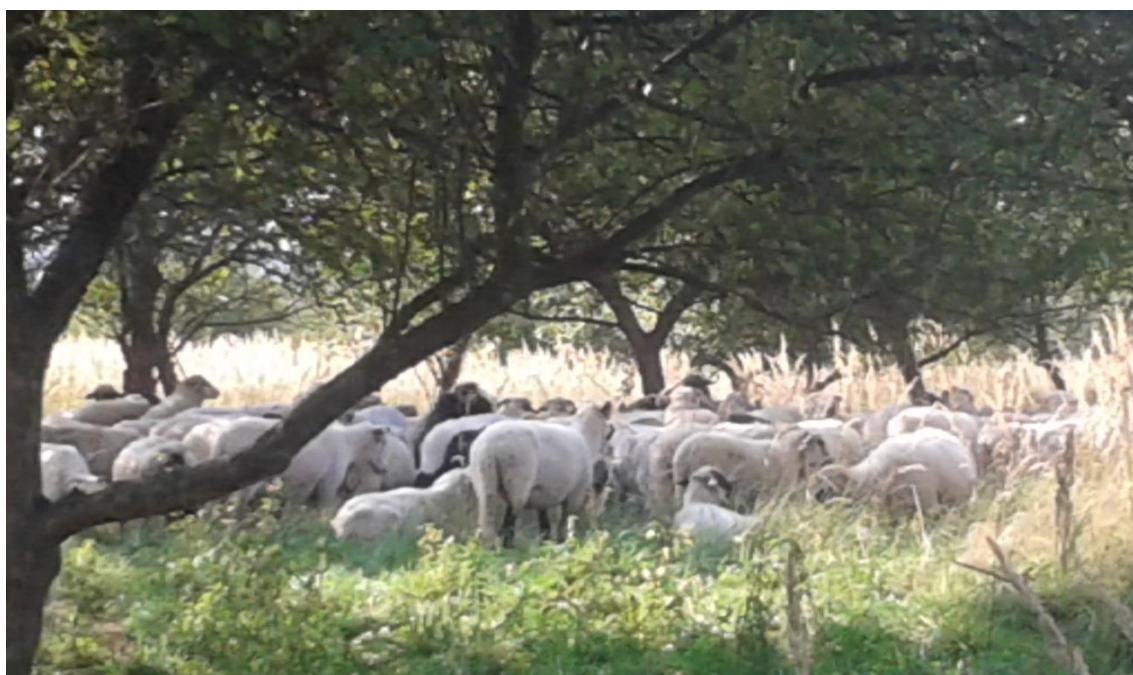


Od baczki do fabryki - dobre praktyki - relacja z wyjazdu studyjnego

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie zaprosił WMODR oraz dwa inne ośrodki z woj. pomorskiego i wielkopolskiego do uczestnictwa w wyjeździe studyjnym pt. „Od baczki do fabryki, dobre praktyki” do województwa podkarpackiego. Wyjazd odbył się w dniach 29.08-2.09. tegoż roku. Prócz specjalistów ds. produkcji zwierzęcej z ośrodków doradztwa uczestnikami byli hodowcy owiec i kóz, prezesi lub ich przedstawiciele regionalnych związków hodowców owiec i kóz oraz przedstawiciele świata nauki – pracownicy naukowcy UWM Olsztyn, Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu oraz z Instytutu z Kołudy Wielkiej. Pomimo bardzo niskiej opłacalności owce wracają do łask. Świadomi i bardzo często gospodarujący metodami ekologicznymi rolnicy widzą w produkcji owiec coraz większe korzyści nie tylko finansowe. Celem wyjazdu studyjnego była promocja hodowli małych przeżuwaczy oraz promocja produkcji serowarskiej i produktów z mięsa owczego i jagnięcego. W dniu 29 sierpnia zapoznaliśmy się z działalnością Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Chorzelowie. Zakład Doświadczalny gospodaruje na 600 ha użytków rolnych. Utrzymuje stada zachowawcze kur, bydła mlecznego, owiec, lisów królików i koni. W kolejnych dniach byliśmy gośćmi w wielu gospodarstwach owczarskich i kozich, w miejscowościach; Lutowiska (powiat bieszczadzki) przy trasie dużej obwodnicy bieszczadzkiej, Oslawice (gmina Kamańcza, powiat sanocki), Mszana (powiat krośnieński), oraz Dębowiec (pow. jasielski). Hodowcy kóz i owiec opowiadali o swoich decyzjach życiowych, produkcji owiec oraz nie zabrakło też dyskusji nt. problemów związanych zarówno z produkcją jak i ubojem zwierząt itp. We wszystkich niemal przypadkach przy produkcji owiec bardzo dużym problemem są wilki. Hodowcy z Lutowisk oraz Oslawicy wskazali to na problem numer jeden. Kolejny problem wszystkich hodowców to ubój zwierząt na własne potrzeby, a Ci którzy produkują sery uskarżali się na niejasne przepisy przy sprzedaży bezpośredniej. W ostatnim dniu wyjazdu studyjnego podczas obiadu zaserwowano nam tylko i wyłącznie potrawy z baraniny. W Dębowcu w maleńkiej restauracji Trafunek podawano nam w kolejności- rosół barani z ziemniakami, kotlety w sosie porowym, kotlety w sosie pomidorowym o smaku czosnku i gulasz barani. Wszystko smakowało wybornie i nikt od stołu nie wstał z pustym brzuszkiem.



Dziś coraz więcej społeczeństwa interesuje się prozdrowotną żywnością, a baranina i jagnięcina posiada te cechy i jest najzdrowszym mięso dostępnym w naszym kraju. Szkoda tylko, że spożycie baraniny na statystycznego Polaka wynosi zaledwie 20 dag rocznie, podczas gdy wieprzowiny 46 kg, a mięsa drobiowego pochodzącego z chowu przemysłowego aż 26 kg. Mięso baranie odpowiednio przyrządzone smakuje znakomicie. Najsmaczniejsza jest jagnięcina, czyli baranina pozyskiwana z jagniąt do 6 miesiąca życia, ale równie smaczne jest mięso ze zwierząt starszych do 1 roku życia. Znaczenie i zainteresowanie tematyką jakości prozdrowotnej żywności pochodzenia zwierzęcego wynika z zagrożenia chorobami cywilizacyjnymi spowodowanymi w dużym stopniu niewłaściwym odżywianiem. Choroby układu krążenia kojarzone często przesadnie z konsumpcją mięsa, mleka i jaj były w Polsce jeszcze w 2001 roku przyczyną 48% zgonów i mimo tendencji spadkowej wskaźnik ten był 2,5 razy wyższy niż w dla „starych” krajów UE. W ostatnich latach w Polsce podejmowane są działania mające na celu zwiększenie pogłowia owiec. Jednym ze sposobów zgodnych ze światowymi trendami są programy ochrony wybranych ras zwierząt, zagrożonych wymarciem w związku z intensyfikacją i specjalizacją produkcji oraz hodowlą wyłącznie zwierząt wysokowydajnych. Są to przede wszystkim stare, rodzime rasy zwierząt hodowlanych, stanowiące obecnie bardzo często niewielkie populacje, chętnie utrzymywane w gospodarstwach ekologicznych.

W celu popularyzacji produktów i potraw z mięsa owczego utworzono również Fundusz Promocji Mięsa Owczego. Powstał on na mocy ustawy o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych z dnia 22 maja 2009 r. Zadaniem Funduszu jest przede wszystkim wspieranie [Ustawa o funduszach... 2009]:

- działań mających na celu informowanie o jakości i cechach mięsa owczego (w szczególności jego zaletach),
- promocji spożycia mięsa owczego oraz jego przetworów,
- udziału w wystawach i targach związanych z chowem lub hodowlą owiec oraz produkcją lub (i) przetwórstwem mięsa owczego,
- badań rynkowych na temat spożycia mięsa owczego oraz jego przetworów,
- badań naukowych i prac rozwojowych mających na celu poprawę jakości mięsa owczego oraz jego przetworów, a także prowadzących do wzrostu ich spożycia,
- szkoleń producentów i przetwórców mięsa owczego,
- działalności krajowych organizacji branżowych i ich przedstawicieli biorących udział w pracach specjalistycznych stałych i roboczych komitetów organizacji międzynarodowych lub będących członkami statutowych organów tych organizacji, zajmujących się problemami rynku mięsa owczego.

Szansą na odbudowę polskich stad owiec jest również promocja ekologii i dynamiczny w ostatnich latach wzrost liczby gospodarstw ekologicznych w Polsce. Według raportu Eurostatu z 2007 r. owce są bowiem najchętniej utrzymywanym w gospodarstwach ekologicznych gatunkiem zwierząt. Przykładowo w Austrii 24% wszystkich owiec hodowanych jest zgodnie z metodami ekologicznej produkcji (największy udział spośród krajów UE) [Llorens i Rohnerthielen 2007]. Jak podają statystyki FAO (Food and Agriculture Organization), około 4,25% całkowitej produkcji mleka stanowi produkcja mleka owczego i koziego. Największy udział w produkcji mleka owczego mają kraje azjatyckie – w szczególności Chiny, Syria, Turcja, Iran – a także Sudan, Somalia i Algieria. Według Eurostatu [tabela „Milk collection...” 2014] w Europie zdecydowanymi liderami, jeśli chodzi o ilość pozyskiwanego mleka owczego, są: Grecja (jeden z najważniejszych producentów na świecie), Włochy, Hiszpania i Francja z produkcją w 2012 r. na poziomie odpowiednio 496,30 tys. ton, 406,18 tys. ton, 363,56 tys. ton (dane szacunkowe) i 269,43 tys. ton. Produkcja owczarska prowadzona jest na terytorium całego kraju. W każdym rejonie istnieją

różne technologie produkcji. Można więc uznać, że czynniki środowiskowe nie mają dużego wpływu na rozwój produkcji owczarskiej. Najważniejszy wpływ na rozwój produkcji owczarskiej mają uwarunkowania ekonomiczne, a więc odpowiednia cena za jagnięta i wsparcie krajowe hodowli owiec. Do uwarunkowań uzależnionych od rolnika, mających mniejszy wpływ na rozwój produkcji owczarskiej, można zaliczyć wskaźniki użytkowości rozplodowej, liczbę jagniąt w miocie, częstotliwość wykotów i cenę paszy. Zainteresowanie społeczeństwa polskiego mięsem jagnięcym poprzez promocję w środkach masowego przekazu pozwoli stworzyć rynek wewnętrzny i wyeliminować duże marże pośredników, występujące przy eksporcie do krajów UE. W rezultacie opłacalność produkcji owczarskiej wzrośnie, co powinno „przełożyć się” na wzrost pogłowia owiec. W Polsce w latach 1998–1999 pozyskano ok. 1 tys. ton mleka owczego, a w kolejnych dwóch latach produkcja spadła do 800 ton. W latach 2002–2003 nastąpił kolejny spadek produkcji – do około 500 ton. W 2004 r. odnotowano nagły wzrost do 1,64 tys. ton, ale w kolejnych dwóch latach uzyskiwana ilość mleka była znikoma. W latach 2007 i 2008 pozyskana ilość mleka utrzymywała się na poziomie 70 ton, a w ostatnich dwóch latach wzrosła do około 140 ton [Eurostat, tabela „Milk collection...” 2014]. Natomiast według danych FAOSTAT-u ilości pozyskiwanego w Polsce mleka owczego od roku 2006 utrzymuje się na poziomie 500–600 ton rocznie [FAOSTAT, tabela „Sheep milk, whole, fresh” 2014].

Mleko owcze i kozie wykorzystywane jest głównie do produkcji sera, dlatego też szczególnie istotna jest jego jakość i metody jej oceny. Osiągnięcie wysokiego poziomu jakości mleka leży w interesie zarówno producentów, reprezentujących ciągle wzrastające wymagania konsumentów, jak i hodowców, dla których lepsza jakość mleka oznacza wyższe zyski. „**Kto ma owce ten je co najzdrowsze**”, tak na wszystkich zajęciach studentom powtarza Pan prof. dr. hab. Stanisław Milewski – Kierownik Hodowli Owiec i Kóz Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (także uczestnik wyjazdu studyjnego). Zalety baraniny, to: wysoka zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych, które obniżają poziom złego cholesterolu. Baranina bogata jest także w kwasy orotowe, a związki te spowalniają procesy starzenia, powstrzymują też namnażanie komórek nowotworowych. Zawiera witaminy z grupy B, w tym B₁, które poprawiają samopoczucie i zwiększają odporność na stres.



Mgr inż. Barbara Skowronek