Фаховий журнал з органічного землеробства

Липень 2022

bioland

ПИТАННЯ ВАГИ

Тривалість відгодівлі визначає рентабельність

Порівняння різних туш підкреслює виклики, які постають перед переробниками. З виходом близько 40 відсотків туші братів-півнів залишається мало м'яса для подальшої переробки.

Авторка:
Рейхане Егбал

ПРО ЩО ЙДЕТЬСЯ:

Чим довше тримають братів-півнів, тим економніше стає переробка. Якщо утримувачі розраховують кошти на тварину, то переробники розраховують кошти на кілограм м'яса

Вирощування братів-півнів є етичним і моральним обов'язком для органічних ферм, а також ферм Demeter. Але: як покращити забій, видалення туші та додаткову вартість півня? Ці питання однаково хвилюють фермерів, переробників і маркетологів. «З того часу, як точиться дискусія щодо законодавчої заборони вбивства курчат, окремі компанії займаються збутом братів-півнів», — каже Анніка Брун, консультант з виробництва журналу Bioland. У березні 2021 року асамблея делегатів Bioland вирішила, що відбір in-ovo та всі альтернативні методи визначення статі в яйці не є виправданими і братів-півнів також слід вирощувати.

„З тих пір в асоціації існує потреба в розробці дій щодо визначення такого шляху, при якому функціонуватимуть утримання і збут братів-півнів", каже Брун. Консультант знаходиться на постійному зв'язку з компаніями та організовує семінари, на які запрошуються всі сторони, залучені до ланцюжка створення вартості братів-півнів.. Четвертий захід із цієї серії відбувся в «Bauckhof» у Гарльсторфі наприкінці березня. Там йшлося не лише про переробку м'яса братів-півнів, а й про питання рентабельності.

Білок і смак

Ніжка братів-півнів більш волокниста, багата білком і має більш насичений смак у порівнянні з м'ясом курчат-бройлерів. «М'ясо чудово підходить для вареної ковбаси, а також є дуже добрим для курячого фрикасе та супів, готових страв з начинкою», – каже Брун. На семінарі учасники розбирали братів-півнів та готували ковбаси, котлети, ковбаски, рулети та грубу ліверну ковбасу.

„Проте брати-півні мають дуже мало і дуже тверду шкіру порівняно з курчатами-бройлерами», що вона виокремлює як недоліки.

Як правило, м'ясо і жир мали б зв'язувати воду і таким чином забезпечувати еластичність продукту. «Тому, готуючи варені ковбасні вироби або ліверну ковбасу з м'яса птиці, до шкірки потрібно додавати свинячий жир або дезодоровану органічну рослинну олію, інакше ковбаса вийде занадто жорсткою і пісною».

Міхаель Фосс з «Bauckhof» має великий досвід з переробки братів-півнів. Керівник ферми не лише здійснює переробку у такі продукти, як салямі чи готові консервовані страви. «Bauckhof» також пропонує м'ясні пакети. Фосс інтенсивно займається питанням рентабельності переробки. Він обробляв братів-півнів різного віку, від 13-тижневих птахів вагою 300 г до 20-тижневих півнів вагою 600 г. «Не має значення, що ми робимо з м'ясом, рентабельність значною мірою залежить від того, коли саме цих тварин забивають».

Це пов'язано з тим, що витрати на кожну тварину існують до моменту забою, ручної обвалки та розтину. Однак кінцевий вихід продукції у кг є вирішальним при переробці та підрахунку.

Широкий діапазон вартості
Витрати на забій і переробку

Євро на тварину	Євро/кг СВІЖЕ М'ЯСО	
	... LG 1.500 G	... LG 1.200 G
3,3	8,25	11,79
3,9	9,75	13,93
4,5	11,25	16,07
4,7	11,75	16,79
5,2	13	18,57

Залежно від переробника витрати на транспортування, забій, нарізку, ручну обвалку та заморожування будуть різними. Це призводить до розбіжностей в діапазоні розрахунку за одиницю і кінцевої вартості за кілограм

«Щоб кілограм був економічно вигідним, мені потрібно чотири-п'ять 12-тижневих тварин для отримання кілограма м'яса. Якщо брати-півні старші, це можуть бути дві-три тварини. Однак вартість переробки на кожну тварину залишається така сама», — пояснює Фосс.

«Ще два роки тому серед переробників існувала повна відмова займатися забоєм і переробкою братів-півнів», — каже Анніка Брун. Оскільки ці тварини легші, тонші та довші, ніж супові кури чи бройлери, процеси обробки мають бути адаптовані. Опір переробці братів-півнів потроху слабшає, тому що компанії традиційного та європейського органічного секторів помітили, що це завдання стосується всіх. Через обсяги варто було б встановити забійний день для братів-півнів, каже консультант. Наразі вона на зв»язку з переробниками, яких ще два роки тому їй не вдавалось переконати. Щоб оцінити витрати, Анніка Брун провела опитування різних переробників, зробила підрахунки, виходячи з їх даних і виявила великі відмінності.

«Ця тема схожа на чорну скриньку, тому що я не знаю, у якому віці доставлять тварин», — говорить Міхаель Фосс, називаючи складність у підрахунку. «Від чого мені відштовхуватись при розрахунку ціни, від 13-тижневої чи 20-тижневої тварини?» — запитує він. «Я хочу випустити на ринок братів-півнів як цілих тварин. Щоб люди знову зрозуміли, що ми маємо чудову тушковану страву», – захоплено розповідає переробник. Саме як переробник, він хотів би надихнути фермерів не забивати тварин раніше 19-го тижня. «Тоді ми як переробники отримуємо стабільність не лише у вазі, але й у обчисленнях».

Брун наголошує на потенціалі прямого збуту. На відміну від великомасштабної переробки, коли такі частини, як шкіра чи крила, викидаються, компанії, які продають напряму, мають можливість використовувати такі частини, наприклад, виварюючи їх. «Тож у підсумку може бути невелика темна цифра, якщо я зможу продати консерву з брата-півня у формі курячого фрикасе, за ціною 9,50 євро/400 г консерви.

Анніка Брун знає, що зростання вартості кормів і невизначений ринок ускладнюють роботу багатьох компаній з утримання і відгодівлі братів-півнів. «Всі наші компанії повинні піти цим шляхом». Через рік, каже вона, ситуація може виглядати краще. «Є ще достатньо часу, щоб знайти свій шлях». Тому що вирощування братів-півнів на органічних фермах стане актуальним для контролю лише з 2024 року

Ніжка братів півнів багата на білок і має насичений смак

Жива маса	1.500–1.600 g	1.200 g
Забійна вага	1.000–1.100 g	700 g
М'ясний вміст ніжка, грудка, шкіра, (крила) *	400–450 g	280 g
Необхідна кількість тварин на кг м'яса	2,5	3,6

Цей матеріал перекладено українською мовою проєктом «Німецько-українська співпраця у галузі органічного сільського господарства».
© Всі права захищені
Повне чи часткове відтворення чи передача цієї публікації в будь-якій формі чи будь-якими засобами, в тому числі електронними, механічними, шляхом фотокопіювання чи запису чи у будь-який інший спосіб можливе лише за попередньої згоди авторів або видавців.