

Minőségi selejttehenet igényes piacra – magas áron!

December 4-én, a húsmarhaágazati konferencia másnapján, a Magyar Charolais Tenyésztők Egyesülete meghívására figyelemreméltó és érdekes előadást tartott Michel Lepertel francia takarmányozási szakértő. Az előadást Kontró József, a Sersia Farm Kft. ügyvezetője fordította magyarra. Michel Lepertel Hugo Desnoyer, az egyik legelismertebb és legsikeresebb francia hentesmester takarmányozási szaktanácsadója. Desnoyer úr Franciaországban dolgozta ki és működteti prémium kategóriájú marhahús-előállítási programját. Saját üzletein és éttermén kívül szállít számos párizsi étterembe, szállodába, közintézménybe (így a parlamentbe és a szenátusba) és külföldre is (Japán, Dubaj). Cikkünkben az előadáson elhangzottakat foglaljuk össze.

Arra kell törekednünk, hogy kiváló minőségű húst állítsunk elő, amelyet az emberek szívesen megvásárolnak, elfogyasztanak, és utána elégedett ügyfélként térnek vissza hozzánk.

FAJTA ÉS TARTÁSI KÖRÜLMÉNYEK

Nincs rossz húsmarha fajta, a probléma inkább a hozzá nem értéssel szokott lenni. Bármelyik fajtával lehet ízletes, jó mi-



1. kép: selejt charolais tehén



2. kép: tehénvakaró kefe

Így csinálják a franciák

nőségű húst előállítani (1. és 2. kép). Ez a tény azért fontos, mert jelentősen szélesíti az árualapot és a lehetőségeket. Létfontosságú az istálló, az állattartó telep telephigiéniai állapota, az állatok tisztasága.

A tisztaság alapvető hatással van az állatok komfortérzetére, ezen keresztül a súlygyarapodásukra és végül a marhahús minőségére. Ahhoz, hogy az állat nemesebb húsrészei porhanyósak legyenek, biztosítani kell, hogy vakarhassa magát. (2. kép: tehénvakaró kefe használatban) A 3. és 4. képen jó ízű, porhanyós marhahúst adó hasított felek láthatók.



3. kép: karkasz

IVAR SZEREPE

Amikor hízóalapanagyraól beszélünk, hajlamosak vagyunk kizárólag hímivarban gondolkodni, pedig a telepeken üszők és selejt tehének is vannak. Az igazán jó minőségű marhahús előállításához a legalkalmasabbak az idős selejt tehének, ill. üszők. A legjobb minőségű húst a selejt tehének felhizlalása után tudjuk elérni – ha a hizlalás utolsó fázisa megfelelően alakul. A húsmarha-előállító országok többsége nem számol a selejt tehének hizlalásával, mint minőségi marhahús termelési lehetőséggel. Az 5. képen látható hús egy kb. 30 hónapos nőivarú állatból származik. Az ilyen korú üsző húsának kulináris és vágási minősége teljesen más, mint a bikaké. Ahhoz, hogy ezt a minőséget hímivarú állatokkal is előállíthassuk, legkésőbb 2 hetes korukban kellene őket ivartalanítani. A 4. képen gyönyörű faggyús, márványozott hús látható. Ha azt akarjuk, hogy a fogyasztók szívesen vegyenek marhahúst, akkor ezt a minőséget kell számukra biztosítani.

4. kép: jóminőségű karkasz



ÖNELLÁTÁS TAKARMÁNYBÓL

A prémium minőségű hús előállításának számos gazdasági feltétele is van. A gazdaságos termelés azt jelenti, hogy a termelő nincs kiszolgáltatva különböző piaci tényezőknek. E cél eléréséhez a lehető legnagyobb fokú önellátásra kell törekedni, ami azt jelenti, hogy maximálisan hasznosítani kell, amit a saját földterületen megtermel. A termelőnek a felvásárlási árakra semmilyen hatása nincs, de a termelési költségeket tudja befolyásolni. A minőségi marhahús-előállítás alapja a megfelelő tömegtakarmány. Jó minőségű, egészséges tömegtakarmányt csak egészséges területen lehet termeszteni – ennek következtében az állat is, a hús is egészséges lesz, és olyan minőséget fog mutatni, amelyet természetes módszerekkel dolgozó elődeink elértek. Rothadt, penészes takarmánnyal nem lehet jó minőségű marhahúst előállítani. Jegyezzük meg azt is, hogy egyetlen kiegészítő sem képes helyettesíteni a tömegtakarmányt.

SZENÁZSRA ALAPOZVA

Húsmarhák takarmányozását háromféle szenázstra lehet alapozni: gabona-pillangós keverékből, a természetes-, és a telepített gyepeken előállított szenázs. Törekedjünk arra, hogy állatainkat abrak-kiegészítés nélkül takarmányozzuk. Magyarországon elég nagy területen találunk természetes gyepeket (ösgyepet), melyeket a mostaninál jobban is lehetne hasznosítani. Bizonyos legelőket felül lehet vetni olyan pillangósokkal, amelyek 4-5 évig életképesek. A legelőkön kívül a gabona-pillangós keverékek is tökéletesen megfelelnek a minőségi marhahús-előállítás követelményeinek és a marha szükségleteinek – silózva, szenázsként vagy abrakként etetve.

TARTSUK KARBAN GYEPEINKET

Kiemelten fontos a fehérjében gazdag tömegtakarmányok szerepe. Ne elégedjünk meg azal, amit a kezeletlen gyepek termelnek. A gyepek feljavításához juttassunk ki érett marhatrágyát, és évente egyszer vagy kétszer rétboronával menjünk át a területen.

A gypet soha nem szabad túllegeltetni: száraz időszakban az állatokat tartsuk karámban.

5. kép: 30 hónapos üsző

Évente egyszer végezzünk tisztítókaszálást a gyomok elterjedésének megakadályozására. Ha látjuk, hogy a legelő állapota romlik, vessük felül direktvetővel, anélkül, hogy megbontanánk az ösgyep struktúráját. Felülvetésnél azokat a növényfajokat használjuk, amelyek hiányoznak az ösgyepből.

MŰTRÁGYA KIZÁRVA

Michel Lepertel takarmányozási rendszere mindenféle vegyi anyag, ill. műtrágya alkalmazását kizárja a talajerő utánpótlásnál. Ha a tömegtakarmányok fehérjetartalmát zömében műtrágyával biztosítjuk, akkor a hús minősége nem lesz megfelelő. Szóba jöhet az érett, ill. komposztált marhatrágya, a fehérjeszükségletet pedig pillangós növényekkel kell biztosítani. Ha figyelünk a szenázs betakarítás kori szárazanyag-tartalmára, minőségére, akkor olyan takarmányt kapunk, amely semmi más kiegészítést nem igényel. Ha lehet gabona-pillangós keverékből szenázst, a gyepeken pedig szénát készítsünk. Az őszi, illetve a tavaszi gabona-pillangós keverékek abrakként is hasznosíthatók. Szenázs készítésekor ügyeljünk arra, hogy szárazanyag-tartalma minimum 45% legyen, különben nem fog jól hasznosulni a bendőben. Fiatal növényeket kell betakarítani, hiszen a növény beltartalma akkor a leggazdagabb, amikor még vegetatív stádiumban van. Az őszi keveréket például a borsó virágzásának kezdetén tanácsos betakarítani.

KIEGYENSÚLYOZOTT TAKARMÁNYOZÁS

A húshasznú tehén rendszerint a borját tápláló anyatehén, ezért olyan takarmányról kell gondoskodnunk számára, amely lehetővé teszi 10 liter tej előállítását. Kifogástalan minőségű, fehérjében és energiában kiegyenlített, terimés tömegtakarmányt kell kapnia, mert a marhabendő csak akkor működik optimálisan, ha teljesen ki van töltve. A tehén növényevő állat, amit arra teremtett a természet, hogy legeljen. Nem szabad elfelejtenünk, hogy a hús minősége a legelőtől függ. A húshasznú tehénnek kiegyensúlyozott összetételű, rostban és cellulózban egyaránt gazdag takarmányra van szüksége, nem silókukoricára. A silókukorica mellett fehérjekiégésről kell gondoskodnunk, ami megdrágítja a hústermelést. Jó



minőségű tömegtakarmány etetésével a termelt tej minősége is jó lesz és a borjak, minimális abrakkiegészítés mellett is megfelelően fejlődnek. A húshasznú tehén feladata, hogy a választásig saját borját felnevelje. Úgy kell tehát takarmányozni a tehenet, hogy képes legyen erre. Szükség van jó minőségű tejre, hiszen abrakkal ezt nem lehet teljes mértékben helyettesíteni. A jó minőségű takarmány a tehenet jó kondícióban tartja, biztosítja a megfelelő szaporodást. A hústehén tartása csak akkor jövedelmező, ha évente egy borjút ad. Ha ez a borjú csak minden 15. hónapban születik meg, súlyosan romlik a gazdálkodás jövedelmezősége. Ideális takarmány lehet a kiváló marhahús előállításához a jó minőségű fű-, vagy lucerna-széna, a tritikálé, búza, árpa és szemeskukorica felhasználásával készített gazdasági abrak. Fehérjekiegészítésként – amennyiben szükséges – mifélek repecpogácsát, hidegen sajtolt dió- vagy olívadara-pogácsát adnak. Ezek kedvező hatással vannak az állat egészségére és a hús minőségére egyaránt, és ez azért nagyon fontos, mert a vásárlók kifejezetten érzékenyek a hús zsír- és zsírsavtartalmára. Szóját ne etessünk!

ÁSVÁNYIANYAG KIEGÉSZÍTÉS

Ne használjunk semmilyen mellékterméket. Zárjunk ki a takarmányozási rendszerből mindent, ami védett zsírra vagy glicerinnre hasonlít. Ezek a termékek képesek a hústömegt növelni, de minőségi húst nem lehet velük előállítani. Fontos a tehenek ásványianyag ellátása. A húsmarha önmagában nem kifejezetten igényes e tekintetben, de jól tudjuk, hogy az ásványi anyagoknak nagy szerepük van a szaporodásban, a hosszú hasznos élettartamban és a borjak életképességében. Vitális, jó körülmények között megszületett borjúból nagyobb eséllyel lesz jó minőségű tenyészállat és hízómarha. Ellés előtt gondoskodjunk E-vitamin- és szelén-kiegészítésről.

KERESETT A JÓ MARHAHÚS

A hizlalás 6 hónapnál rövidebb nem lehet. A jó súlygyarapodására való törekvés a húsminőség rovására nem mehet. Ezért például a hizlalás hat hónapja alatt szigorúan tilos silókukoricát adni a teheneknek. A silókukorica hatására nem alakul ki a hús jellegzetes íze, nem lesz megfelelően márványozott, és rosszul viseli az érlelést. A 6. képen megfigyelhetjük, hogy három hónapos hizlalás után az izmok között már megjelenik a faggyúréteg, ám a márványozottság hiányzik. A minőségi marhahús vörös színű, lágy és szétolvad a szájban, nem szárad össze rágás közben, kellemes utóíze van – ehhez faggyúsnak kell lennie. A kiváló minőségű marhahúst véresen is fogyaszthatjuk.

A 2 cm vastag marhahússzelet mindkét oldalát 50 másodpercig elegendő sütni. Franciaországban és a világon máshol is egyre nagyobb igény van a minőségi marhahúsról. Néhány évvel ezelőtt elképzelhetetlen lett volna, hogy a hat hónapig hizlalt selejt tehén 3000 euró körüli áron kerüljön forgalomba. Ma Franciaországban ez a valóság, a nagy üzletláncok már az ilyen húsokat preferálják.

VÁGÁSI ÉLETKOR ÉS A HIZLALÁS IDŐTARTAMA

Fontos kérdés a vágás időpontja. A francia gyakorlat szerint a teheneket viszonylag fiatalon selejtezik a szimentálit például 7-9 évesen. Michel Lepertel tapasztalata az, hogy akár a 16 éves selejt tehenek is lehet kifogástalan minőségű, porhanyós húsa. Viszont az idős teheneket 9-10 hónapig is kell hizlalni. Ha azonban rászánjuk az időt, pompás húst kapunk. A francia termelők a 10 évesnél idősebb teheneket nem tekintik már hízó alapanyagának – egyszerűen azért, mert nem tudják, mennyi ideig kell őket hizlalni.

8 HETES ÉRLELÉS

Korábban, ha csütörtökön levágták a marhát, a következő hét keddjén már az üzletekben volt a hús. Ebben a vonatkozásban a közelmúltban nagy változások történtek Franciaországban: ma a jó minőségű marhahúst 8 héten keresztül érlelik maguk az üzletek, üzletláncok, ehhez antioxidánsokat alkalmaznak.

MENNYISÉGI VS MINŐSÉGI HÚSTERMELÉS

A piacon minőségi áruval érdemes megjelenni, mert arra mindig van jól fizető kereslet. Az egyik lehetőség, hogy a mennyiségi termelésre törekszünk és ezért az áruért a normál piacon az aktuális árat megkapjuk, amit a kereskedő éppen ad, esetleg támogatással kiegészítve. A másik lehetőség a kiváló minőségű marhahús előállítása, amelyet az igényes piac jóval magasabb áron képes felvenni, ezáltal nagyobb árbevételhez jutunk. Ehhez viszont kicsit másképp kell gondolkodnunk és dolgoznunk, mint eddig. A termelési költségek csökkentése érdekében törekedjünk a maximális önellátásra, használjuk ki a földjeinkben és saját erőforrásainkban rejlő lehetőségeket. Növénytermesztési és takarmányozási stratégiánk szolgálja az állatok érdekeit – ez egyezik a mi hosszútávú termelési és gazdasági érdekeinkkel. Minimalizáljuk az abrakfelhasználást. Törekedjünk arra, hogy minden tehéntől évente egy borjat válassunk.

6. kép: 3 hónap hizlalás után



Összeállította:
Dr. Domokos Zoltán