

КАКУЮ ДИЧЬ ПРЕДПОЧИТАЮТ МОСКВИЧИ И ПЕТЕРБУРЖЦЫ

Дмитрий Захаркин, генеральный директор «ДикоЕд»

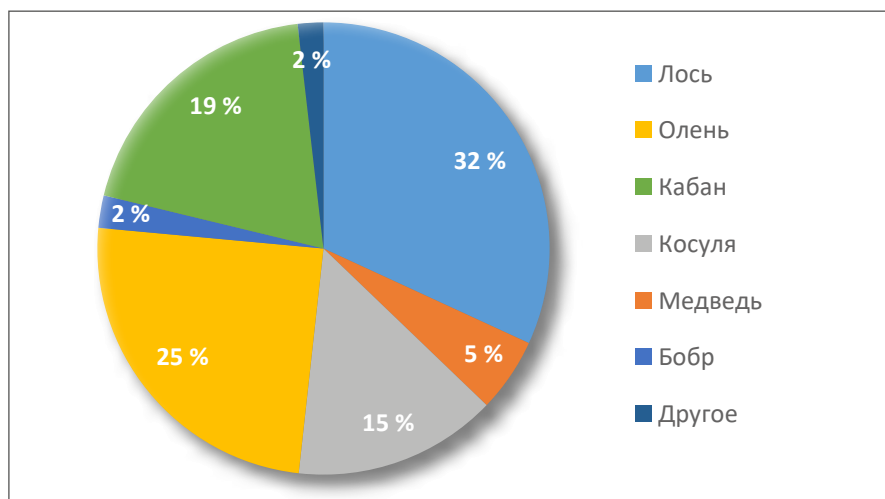
В статье обсуждаются основные темы, связанные с мясом промысловых животных: данные о производстве и потреблении мяса дичи, химическом составе, питательных веществах и общих проблемах безопасности.

В последние годы растет потребление дичи. Причин тому несколько. Во-первых, мясо диких животных считается здоровой пищей из-за его низкого содержания жира, благоприятного жирового состава и довольно высокого содержания белка. Во-вторых, особые вкус и аромат дичи отвечают нашей потребности получать новые впечатления. И в-третьих, ряд потребителей воспринимает дегустацию экзотического мяса как поиск альтернативного источника белка и расширение ассортимента приобретаемой продукции.

ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения» определяет термин «мясо промыслового животного»: «Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста. *Примечание:* к мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др.». Также разрешается использовать в пищу мясо кабарги, сайгака, серны, козерога, барсука, зайца, бобра и пернатую дичь.

По данным исследования интернет-магазина «Дикоед» (dikoed.ru), жители двух российских столиц – Москвы и Санкт-Петербурга – предпочитают лосятину мясу остальных видов охотничьего зверя.

Больше всего покупают мясо лося – оно занимает 32 % в объеме продаж. На втором месте оленина – это 25 % всей продаваемой дичи. И третье место занимает кабанина – 19 %.



Объемы потребления мяса промысловых животных жителями Москвы и Санкт-Петербурга

Далее предпочтения столичных покупателей распределяются следующим образом. Мясо косули выбирают 15 %, медвежатину предпочитают 5 %, в пользу мяса бобра делают выбор всего 2 %, и на остальные виды (тур, сурок, лань, рысь) приходится оставшихся 2 % потребления жителями Москвы и Санкт-Петербурга (см. рисунок).

Интересно, что добывается в России из этого охотничьего зверя больше всего оленя – 31 %, затем кабана – 22 %, а лося всего лишь 17 %.

Популярность лосятины связана с его широкой доступностью в этих регионах. Большое количество ее добывается именно в Центральном и Северо-Западном федеральных округах России. Тогда как оленина поступает в основном с Ямало-Ненецкого и Ненецкого автономных округов.



Мясо северного оленя хоть и выигрывает у лосятины в цене (оно уже сопоставимо с говядиной от ряда производителей), однако сложность доставки из отдаленных регионов снижает ее доступность и ассортимент.

Кабанина занимает лишь третью строчку в связи с несколькими факторами:



- кабан ассоциируется у покупателей с домашней свиньей, хоть это и разные виды животных, кабанина относится к диетическим видам мяса;

- ограничения на перевозку мяса кабана между областями в связи с африканской чумой свиней (АЧС);
- выросшая цена на кабанину в связи с ограничениями по АЧС;
- значительная доля населения не употребляет свинину и кабанину по религиозным соображениям.

Мясо косули очень привлекательно как на вкус, так и по своим диетическим качествам, но его высокая цена сильно ослабляет спрос.

Мясо медведя воспринимается скорее как экзотика, способ попробовать новый вид мяса, не похожий на традиционные. Часто блюда из медвежатины готовят к приему гостей, как способ удивить их необычным кулинарным рецептом.

Для сравнения цен можно посмотреть на среднюю стоимость одного килограмма мяса без кости:

- лопатка северного оленя – 750 руб.;
- лопатка лося – 910 руб.;
- лопатка дикого кабана – 1040 руб.;
- лопатка косули – 1250 руб.;
- лопатка медведя – 1750 руб.

Дичь, которую можно купить в магазине, растет на вольном выпасе и добывается путем охоты на основании разрешений на добычу. Это позволяет контролировать поголовье животных, исключить угрозу

исчезновения какого-то вида и не наносить вреда дикой природе. Покупая такое мясо, вы можете не беспокоиться о его безопасности: оно проходит всю необходимую обработку и ветеринарный контроль.

В настоящее время разработаны Ветеринарные правила убой животных, назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки или реализации, которые вступят в силу с 1 сентября 2022 г. Документ подготовлен взамен действующих в настоящее время Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, дата отмены которых была перенесена с 01.01.2022 на 01.09.2022 приказом Минсельхоза России от 10.11.2021 № 745.

Согласно действующим нормативным документам, владелец мяса при доставке для ветсанэкспертизы должен представлять ветеринарное свидетельство (ветеринарную справку) о благополучии местности по различным заболеваниям диких и домашних животных, в котором должны быть указаны время и место добычи, результаты ветеринарного осмотра.

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи, если отстрел (или вылов) их осуществляется заготовительными организациями, проводится на месте заготовок (в пунктах концентрации),

а добываемых отдельными охотниками – лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и ветеринарных станциях по борьбе с болезнями животных.

Ветеринарному осмотру подлежат туша без шкуры и внутренних органов. При ее осмотре обращают внимание на свежесть, характер ранения, степень обескровливания, упитанность и наличие патологоанатомических изменений.

Несмотря на более высокие цены на мясо охотничьего зверя по сравнению с мясом домашнего скота, дичь уже состоит в рационе у некоторых групп населения жителей двух столиц. Переходят на дичь люди с различными аллергиями, приверженцы натурального питания, ЗОЖ и различных диет. Такое мясо выгодно отличается от промышленного и даже от фермерского. Ведь промысловый зверь растет в дикой природе, питается разнообразным и натуральным подножным кормом без различных добавок.

Благодаря разнообразной кормовой базе и подвижному образу жизни, дикие животные имеют мясо более темного цвета, что обусловлено содержанием большего количества саркоплазматического белка миоглобина, отвечающего за цвет. Хорошо развитая мышечная ткань диких животных богата полноценными миофибриллярными белками и содержит меньше неполноценных соединительнотканых белков по сравнению с говядиной и жира по сравнению со свининой, отличается разнообразием минералов и витаминов. В поисках пропитания животное много двигается, и поэтому его мясо более сухое. Вольный зверь не нуждается в антибиотиках (в отличие от промышленных или фермерских животных), так как не содержится в стойлах при сильной скученности.

Если говорить об органолептических характеристиках мяса диких животных, следует отметить – это продукт, к которому нужно знать подход. Из одного и того же куска можно получить блюдо со специфическим ароматом, которое будет трудно пережевать, а можно – настоящий кулинарный шедевр с особенным и насыщенным мясным вкусом. 🍖