

TARTÁSTECHNOLÓGIA ÉS ENNEK JELENTŐSÉGE A TENYÉSZTÉSBEN ÉS AZ EXPORTBAN*

TÓTH PÉTER

Az előadás keretében ismertetésre került az Olmos és Tóth Kft. Tevékenysége, amely 1991-től a mangalica sertés újbóli elszaporításával, tenyésztésének és feldolgozásának a kiépítésével foglalkozik elsősorban a spanyol vevők igényeit szem előtt tartva.

Tevékenységük végső célja, hogy a mangalicák sonkája és karaja a Jamones Segoria Sa gyáraiba kerüljön. Az ennek érdekében kidolgozott tenyésztési technológia, a régi fajtára alapozva, az új piaci követelményeket tartja szem előtt. A tenyészállomány rideg tartása garancia a fajta alapvető tulajdonságainak — a hús minősége, márványozottsága — megtartásában. A génmegőrzés „génbank”-ban, az árutermelés és keresztezés, modern nagyüzemekben, a fiasztatás egyszerű, tiszta temperált fiasztatókban történik. A malacok jó minőségű tápot és külön itatást kapnak, a kocák takarmányozása a lehető legintenzívebb módon történik, ami 25–30 napos szoptatási idővel, 5–6 kg-os átlagos malacsúlyt tesz lehetővé 5,5–6,5 malaccal almonként. Ez a választási alomszám megfelelő keresztezéssel 8,5–9,0 malac/alomra növelhető.

A malacok nevelése szuperintenzíven történik, a kezdeti nagy növekedési erély maximális kihasználásával, ami 90. napos életkorra, minimális elhullás mellett, 35–40 kg-os élősúlyt biztosít.

A hizlaláshoz a mozgás biztosítása érdekében nagy karámokra van szükség, ami a hús márványozottságához elengedhetetlen. A hízótáp alapja a gazdasági abrakkeverék, ásványianyag-kiegészítéssel, amivel a 110–120 kg-os élősúly mintegy 8–10 hónap alatt érhető el.

Az állatok kb. egy éves korukban — 140–160 kg körüli élősúlyban — vágásérettek. A fehéráru mennyiségének csökkentésére jól bevált a duroc sertéssel való keresztezés, a húsmennyiség nő, minősége nem romlik.

Néhány szót a mangalica hústermékekről:

Az előadásban elhangzott, hogy a világ legjobb sertéséből, a világ legjobb szárazáruai készülnek. A Serrano sonka gyártási technológiája nem titkos, 7–10 napos a sózás, és 3 év az érlelés ideje, minél zsírosabb a hús, annál tovább lehet érlelni és annál ízletesebb a végtermék.

A mangalicaállomány természetes és minőségi mutatói nagy ingadozást mutatnak, ami a termékekben is mutatkozik. A jó minőségű és nagy mennyiségben előállított termékekhez egységesíteni kell az állományt.

Spanyol érlelésű mangalica termékek 1993 óta vannak a piacon, a Gyulai Mangalica termékek 2000-től, a Mangold Mangalicatermékek országos jelenlétel 2003-tól, és 2005 végétől a Pick Mangalica Termékek is. Az eredeti mangalica Pick szalámit nagy nemzetközi várakozás övezi.

* Az előadás anyagának rövid áttekintése. A teljes szöveget, kép és ábraanyaggal együtt lásd: www.atk.hu/szaktanacsadas/mangalica/toth.pdf