



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie

Owsiana gęś Biała Kołudzka

– warunki chowu, wartość odżywcza
oraz przydatność kulinarna mięsa
i tłuszczu

Minikowo, 2014 r.



Rynek drobiu w Polsce

mgr inż. Janusz Wojciechowski

Specjalista ds. Drobiu

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie

Hodowla drobiu w Polsce opiera się na 8 fermach utrzymujących stada zarodowe drobiu, w tym 3 fermy zarodowe kur nieśnych, 1 gęsi, 2 kaczek typu pekin i 2 przepiórek japońskich. Natomiast całe поголовіе towarowe kurcząt brojlerów i indyków pochodzi po importowanych stadach rodzicielskich, reprodukowanych w kraju zgodnie z zakupionym programem licencyjnym.

Krajowa produkcja żywca drobiowego corocznie wzrasta i przekroczyła już poziom 2 mln ton. W ostatnich latach zanotowano więcej wstawień piskląt- kurcząt brojlerów i piskląt indyckich, co skutkuje większą podażą żywca obu gatunków drobiu.

Jak informują analitycy BGŻ, od co najmniej dekady obserwujemy utrzymanie się dynamicznego wzrostu produkcji. Corocznie notuje się przyrost spożycia mięsa drobiowego w kraju, w 2013 r wzrósł o 0,9 kg na osobę i prognozuje się dalszy wzrost konsumpcji w 2014 r o 0,5 kg na osobę. Należy przyjąć że spożycie mięsa drobiowego w kraju wynosi 28 kg na osobę.

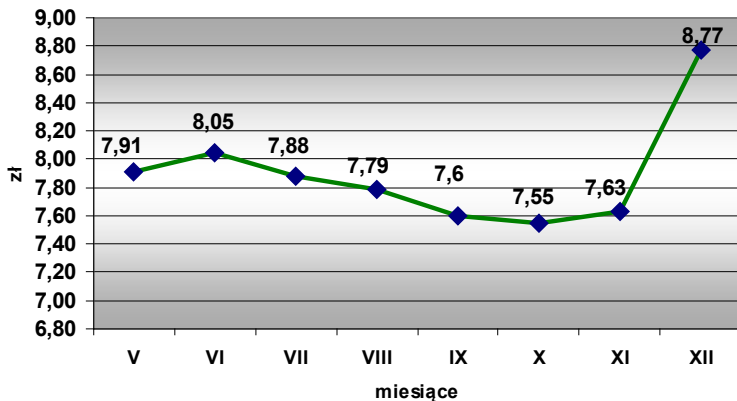
Dynamika produkcji kurcząt brojlerów i indyków rzeźnych wynosi 6-7 %.

Ubój indyków w 2013 r wyniósł 350 tys. ton i był mniejszy o 2,8 % w stosunku do roku poprzedniego. Piskląt indyckich sprzedano 31.073 tys. szt., czyli mniej o 0,7 % . Dla branży indyckiej był to rok trudny, choć lepszy od roku 2012.

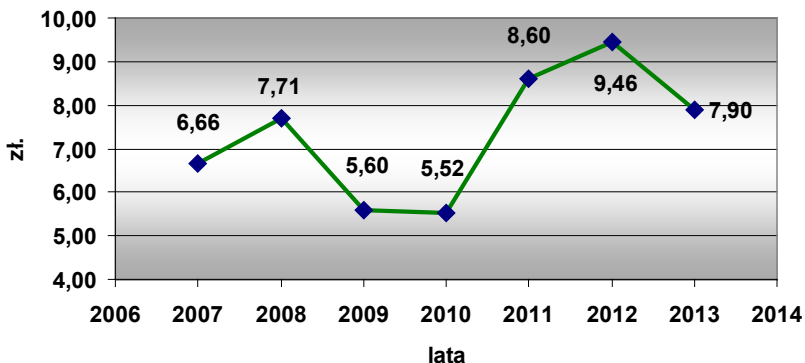
Natomiast piskląt gęsiich wstawia się rocznie do tuczu 5 – 6 mln. sztuk.

Na efektywność ekonomiczną chowu i tuczu gęsi znaczący wpływ miały ceny pasz a przede wszystkim ceny skupu gęsi tuczonych.

Średnie ceny skupu gęsi tuczonych w z kładach drobiarskich i ubojniach w zł/kg w 2013 roku w Polsce



Średnie ceny skupu gęsi tuczonych w zakładach drobiarskich i ubojniach w zł/kg w Polsce



Produkcja mięsa drobiowego przekroczyła po raz pierwszy 1mln 600 tys. ton, z tego co najmniej 1/3 jest eksportowana.

Ponad 90 % gęsiny eksportowane jest głównie na rynek niemiecki w ilości ok. 22 tys. ton. Spożycie w kraju wzrosło i szacuje się że wynosi ok. 70 gram na osobę

Wzrost popytu na mięso drobiowe wynika z jego wysokiej jakości, w tym dużej wartości odżywczej, niskiej kaloryczności, przydatności do wyrobów kulinarnych, wysokiego współczynnika strawności białka i oferowanej niskiej ceny na rynku. Szczególną wartość prozdrowotną ma mięso gęsie i tłuszcz ze względu na dużą zawartość witamin A, E, z grupy B oraz mikro i makroelementów. Gęsiną polecana jest dla osób cierpiących na choroby naczyniowo-sercowe.

Spożycie mięsa drobiowego w kraju oraz eksport na rynek unijny są coraz wyższe. Nadwyżka bilansu handlowego mięsem i podrobami drobiowymi wynosi powyżej 1 miliarda euro. Dobra jakość naszych krajowych produktów sprawia, że ponad 85% eksportu trafia na najbardziej wymagający rynek unijny, z czego 50 % trafia do Niemiec i 20 % do Wielkiej Brytanii. Rynek europejski płaci najlepiej, ale i wymogi są najwyższe w zakresie przygotowania surowca, dobrostanu zwierząt oraz sposobów oznakowania produktów. Przy niższej wartości złotego łatwiej jest utrzymać silną pozycję na rynkach unijnych. Przewiduje się że w I połowie 2014 r. dynamika wzrostu cen kurcząt wyhamuje.

Polska jest znaczącym bo szóstym producentem jaj w UE i ma 8% udziału w całkowitej unijnej produkcji jaj. Po trudnych pierwszych trzech kwartałach 2013 r., na skutek spadku cen pasz przy nieco wyższej cenie za jaja konsumpcyjne opłacalność niewiele wzrosła. Jak podaje BGŻ przeciętna cena jaj konsumpcyjnych w I kwartale br. będzie o 0,5 – 2 % wyższa niż w poprzednim półroczu.

Warunki chowu gęsi owsianych Białych Kołudzkich®

dr inż. Kamila Kłos

Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy

Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka

Gęsi Białe Kołudzkie® są doskonale przystosowane do krajowych warunków środowiska i najbardziej przydatne do tuczu owsianego. Potrafią znakomicie wykorzystywać składniki pokarmowe zawarte w rodzimych uprawach roślin zbożowych i zielonkach. Cecha ta powoduje, że mięso tych ptaków ma wyjątkowy smak preferowany przez konsumentów na rynku niemieckim, ale coraz bardziej jest doceniane również w Polsce. W celu osiągnięcia wyjątkowej jakości tuszek, należy zapewnić gęsiom odpowiednie warunki chowu.

Warunki środowiskowe w wychowalni.

Przed zasiedleniem wychowalni, należy przeprowadzić gruntowne czyszczenie i dezynfekcję pomieszczenia. Polega to na usunięciu nieczystości (pozostałości obornika), umyciu ścian i posadzki wodą pod ciśnieniem (może być z dodatkiem środka odkażającego), a po wysuszeniu wybialkowanie wapnem hydratyzowanym. Należy również pamiętać o zabezpieczeniu przed owadami i gryzoniami (dezynsekcja i deratyzacja).

Temperatura i wilgotność

Pisklęta gęsie tak jak innych gatunków drobiu są wymagające pod względem warunków termicznych i należy im zapewnić odpowiedni komfort cieplny w zależności od wieku. W wychowalni preferowane jest ogrzewanie centralne różnego typu, które wspomagane jest promiennikami elektrycznymi (sztuczne kwoki). Temperaturę w wychowalni mierzymy na wysokości 1,5 m od podłogi. Przez pierwsze trzy doby gąsięta wymagają najwyższych temperatur na poziomie 26-25°C (pod kwokami wyższa o 4-5°), a następnie możemy ją obniżyć o 2°C tygodniowo. Od 8. tygodnia życia ptaki dostosowują się do temperatury panującej w środowisku zewnętrznym. Wilgotność powietrza w pierwszych dniach po zasiedleniu powinna być na poziomie 65-75%.

Wentylacja

Wymiana powietrza w wychowalni powinna być dostosowana do wieku przebywających w niej gąsiąt. Bardzo ważnym jest, aby nie powodowała nadmiernego ruchu powietrza, szczególnie u **małych gąsiąt wrażliwych na przeciągi**. Dopuszczalny ruch powietrza nie powinien przekraczać 1 m/s latem i 0,2-0,3 m/s w okresie zimowym.

Oświetlenie

Przez pierwsze dni życia stosujemy oświetlenie całodobowe o natężeniu 4-5 W/m², później w celu zmniejszenia płochliwości piskląt zmniejszamy je do 2-3 W/m². W piątym tygodniu życia można gąsięta przyzwyczajać do naturalnego dnia świetlnego, a więc nie doświetlać pomieszczenia.

Obsada

Obsada piskląt w wychowalni jest bardzo ważnym elementem całej produkcji, gdyż rzutuje na powodzenie w odchowie, a także na jakość i umięśnienie tuszek. Wielkość obsady gąsiąt nie powinna przekraczać 10 szt. w 1 tyg., 5 szt. w 2 tyg., 3 szt. w 3-5 tyg. i 2 szt. pow. 6 tyg. życia/m². Należy również pamiętać o zapewnieniu gąsiętom odpowiednio dużych wybiegów.

Ściółka

Najlepszą ściółką dla gęsi jest słoma żytnia, pszenna lub jęczmienna. Ważne jest aby była sucha, wolna od grzybów i pleśni.

Żywienie gąsiąt w czasie odchovu i tuczu właściwego.

Pierwszy okres żywienia od 1-go dnia do 4 tyg. życia (najbardziej intensywny wzrost)

Paszę i wodę podajemy zaraz po zasiedleniu wychowalni. Paszę podajemy w ilościach bez ograniczeń, zapewniając stały dostęp do wody. W tym czasie gąsięta zjadają mieszankę treściwą o zawartości w 1 kg: 19-20% białka ogólnego, 2760-2800 Kcal i 5 % włókna. Łącznie do 4. tygodnia gąsięta spożywają średnio 4 kg/szt. mieszanki treściwej. Od 6-7 dnia życia gąsiąt należy podawać zielonkę, w przypadku jej braku mieszankę treściwą powinno uzupełniać się dodatkiem suszonych ziół (pokrzywa, skrzyp, rumianek).

Drugi okres żywienia od 5 do 8 tyg. życia

W tym okresie żywieniowym dawkujemy paszę treściwą i podajemy zielonkę do woli (zalecane dzienne spożycie 800 g/szt. dobrej zielonki). Koncentracja składników pokarmowych w 1 kg powinna być na poziomie 16-17% białka ogólnego, 2600-2700 Kcal i 7% włókna surowego.

Trzeci okres żywienia od 9 do 13-14 tyg. życia

W 9 tyg. życia spada zapotrzebowanie na energię i białko ogólne do 14 % w 1 kg mieszanki treściwej. Stosujemy również żywienie ograniczone pod warunkiem, że możemy zapewnić gęsiom pod dostatkiem dobrej jakości zielonki (jeśli nie, należy zwiększyć dawkę paszy treściwej). Ten okres w odchowie, pozwala na przygotowanie przewodu pokarmowego gęsi do spożywania dużej ilości całego ziarna owsa.

Okres tuczu właściwego (ograniczamy wybiegi i ruch ptaków).

Ostatnie trzy tygodnie przed planowanym ubojem podajemy gęsiom do woli całe ziarno owsa. W początkowej fazie można jeszcze podawać zielonkę. W tym czasie powinny zjeść średnio 11-12 kg owsa na sztukę.

Przez cały okres odchovu gęsi owsianych trzeba pamiętać o reżimie sanitarnym. Należy dbać o higienę pomieszczeń i wybiegów, na których przebywają ptaki. Zapewniać gęsiom dobrej jakości paszę i reagować na wszelkie niepokojące sygnały w zachowaniu ptaków. Przestrzeganie tych zasad, pozwoli na odniesienie sukcesu w produkcji i uzyskanie surowca o najwyższej jakości pożądaną przez konsumentów.



Zastosowanie Efektywnych Mikroorganizmów w hodowli gęsi.

mgr inż. Adam Filarski
Greenland Technologia EM

Efektywne Mikroorganizmy to kompozycja ok. 80 różnych pożytecznych mikroorganizmów o właściwościach probiotycznych i regeneracyjnych, opracowana przez profesora Teuro Higa z Japonii.

*Preparaty zawierające Efektywne Mikroorganizmy stosowane w hodowli gęsi to: **EM Probiotyki** (forma płynna) oraz **EM Probiotyki Bokashi** (syunki na bazie otrąb pszennych).*

Efekty działania EM Probiotyku i EM Probiotyku Bokashi w hodowli gęsi:

- regulacja procesu trawienia: lepsze wykorzystanie paszy, poprawa apetytu
- poprawa zdrowotności, kondycji i naturalnej odporności ptaków
- poprawa warunków środowiskowych: osuszenie ściółki, rozkład gazów odorowych (amoniak)
- lepsza jakość piór
- poprawa jakości rzeźnej

Ocena efektywności stosowania EM Probiotyku w chowie gęsi rzeźnych na podstawie badania przeprowadzonego w Instytucie Zootechniki w Kołudzie Wielkiej.

Metodyka:

Dwie grupy doświadczalna i kontrolna z podziałem na samce i samice

Aplikacja Probiotyku w grupie doświadczalnej:

- 1-4 tydzień - pasza treściwa – 5 kg Bokashi/t
- 5-14 tydzień – pasza treściwa + zielonka do woli – 10kg Bokashi/t paszy treściwej
- 15-17 tydzień – tylko owies – 5 kg Bokashi/t
- Oprysk (20%) raz w miesiącu
- Na zielonkę oprysk (100%) raz w tygodniu

Wyniki produkcyjne:

Upadki:

- Kontrola – 3 szt. (choroby)
- EM – 2 szt. (zdarzenia losowe)
- Masa końcowa gęsi:
- Samice – nie było istotnej różnicy w wadze
- Samce – grupa EM miała wyższą masę o 415g (5,1%)
- Zużycia w grupie doświadczalnej:
- Paszy niższe o 0,1kg/szt.
- Zielonki wyższe o 1,8kg/szt.
- Owsa wyższe o 0,8kg/szt.

Efekty środowiskowe, pióra:

- Ściółka w grupie EM wyraźnie suchsza, szczególnie przed dościelaniem
- Gęsi bardziej czyste w grupie EM, wyraźnie lepszy stan piór (niezazótlone w partii brzusznej, brak piór brudnych i posklejanych)
- Lepsze odpierzanie
- Analiza rzeźna:
- Wyraźnie wyższa masa tuszki (2,4%) oraz wydajność rzeźna (0,4%) w grupie EM
- Mięśnie piersiowe gęsi w grupie EM były znacznie większe, i tak u samców o 12,4% i u samic o 8,8%
- W ocenie poubojowej tuszki gęsi doświadczalnych zostały lepiej sklasyfikowane



Aktualne problemy zdrowotne w produkcji gęsi

dr Mariusz Urbanowski - specjalista chorób drobiu

Vetur - Prywatna praktyka weterynaryjna

We współczesnej produkcji drobiarskiej coraz większą rolę odgrywają problemy związane z ochroną zdrowia ptaków. W chowie gęsi głównie znaczenie odgrywają choroby zakaźne. Do chorób o największym znaczeniu zaliczamy choroby bakteryjne, wirusowe, grzybicze oraz pasożytnicze. Najczęściej u ptaków wodnych mamy do czynienia z zakażeniami *Escherichia coli*, salmonellozą, pasterelozą i mykoplazmozą.

Salmonelloza.

Zakażenia pałeczkami salmonelli zwane było dawniej paratyfusem. Choroba ta stanowi ciągle duży problem w produkcji gęsi i kaczek. Najczęściej występuje zakażenie wywołane przez pałeczki z grupy: *Salmonella Enteritidis*, *Salmonella anatum*, *Salmonella Thompson*

Źródłem zakażenia mogą być stada rodzicielskie, zakażone jaja wylęgowe i pisklęta, pasza, woda, gryzonie, owady, ptactwo dzikie, jak również pracownicy i sprzęt używany na fermie, oraz samochody wjeżdżające na fermę.

Choroba może utrzymywać się w stadzie przez długi okres czasu poprzez bezobjawowych nosicieli oraz długotrwałe siewstwo zarazka do środowiska.

Pastereloza

Choroba ma zwykle przebieg ostry, posocznicowy, połączony z dużą zachorowalnością i wysoka śmiertelnością. Czynnikiem chorobotwórczym jest pałeczka posocznicy krwotocznej *Pasteurella Multocida*. Obecnie w Polsce pastereloza występuje endemicznie na wielu fermach gęsi pomimo stosowania profilaktyki.

Na zakażenie wrażliwe są ptaki w każdym wieku, ale choroba stwierdzana jest najczęściej w stadach gęsi i kaczek powyżej 6. tygodnia życia. W stadach reprodukcyjnych gęsi choroba występuje po okresie intensywnej nieśności. Ptaki starsze są bardziej wrażliwe niż młode na zakażenie pasterelozą.

Kolibakterioza

Kolibakterioza wywoływana jest przez pałeczki *Escherichia coli*.

Bakterie te mogą wywoływać u ptaków zakażenia o charakterze uogólnionym, dotyczące określonych narządów min. układu oddechowego, przewodu pokarmowego, układu rozrodczego. *Escherichia coli* może czynnikiem wnikającym zakażenia wywołane przez wirusy lub inne bakterie.

Choroba największe straty wywołuje u piskląt tuż po wylęgu. Zakażenie następuje drogą oddechową lub przez przewód pokarmowy.

Do zakażeń usposabia zła wentylacja, zagęszczenie, złe żywienie, zarobaczenie, przegrzanie lub przeziębienie ptaków, czynniki immunosupresyjne, mikotoksyny w paszy, nieprawidłowe lub długotrwałe podawanie antybiotyków.

Często kolibakterioza występuje z innymi jednostkami chorobotwórczymi takimi jak mykoplazmoza, choroba Derzyego.

Mykoplazmoza

Mykoplazmozy u drobiu wodnego stanowią obecnie coraz większy problem w patologii gęsi i kaczek. Chorobę wywołują specyficzne dla gęsi gatunki mykoplazm. *Mycoplasma anseris*, *Mycoplasma cloacale*, *Mycoplasma anatis*.

Mykoplazmoza u gęsi może być również wywołana przez *Mykoplazma gallisepticum* i *Mycoplasma synoviae*.

Do zakażeń mykoplazmami u gęsi i kaczek dochodzi najczęściej poprzez układ oddechowy, a także drogą pciową w trakcie aktu krycia przez gąsiorzy i kaczory. Możliwa jest również droga pionowa poprzez zakażone nioski na potomstwo.

Źródłem zakażenia są ptaki chore, oraz bezobjawowi nosiciele, którzy po przechorowaniu mogą zarażać inne ptaki. Ptaki mogą zarażać się poprzez wodę paszę, jak również osoby obsługujące ptaki.

Choroby wirusowe gęsi

Do najważniejszych chorób wirusowych drobiu wodnego zaliczamy chorobę Derzyego. W warunkach naturalnych na zakażenie wrażliwe są dzikie i domowe gęsi, kaczki piżmowe kaczki mullardy tj. mieszańce kaczora piżmowego z kaczkami w typie pekin. Kaczki pekin nie ulegają zakażeniu. Choroba Derzyego występuje we wszystkich krajach, w których rozwinął się chów gęsi i kaczek na skalę przemysłową. W celu zapobiegania zakażeniom wskazane jest stosowanie określonych programów szczepień profilaktycznych.

Do chorób wirusowych coraz częściej diagnozowanych w ostatnich latach u gęsi zaliczamy Cirkowirozę gęsi oraz Syndrom krwotocznego zapalenia nerek i jelit.

Choroby grzybicze gęsi

Najczęściej występujące choroby grzybicze u ptaków wodnych to Aspergiloza, Kandydiaza.

Aspergiloza nazywana jest potocznie pleśniawką.

Chorobę wywołują ją grzyby z rodzaju *Aspergillus fumigatus*, *Aspergillus Flavus*, *Aspergillus nigier* i *Aspergillus albus*. Najbardziej wrażliwe są młode ptaki. W przypadku zakażenia śmiertelność jest bardzo wysoka

Kandydiaza wywoływana przez grzyby z rodzaju *Candida albicans*, *tropicalis*, *cruzei*. Kandydiaza występuje najczęściej jako jednostka wnikająca inne choroby. Zakażenie występuje głównie drogą pokarmową. Źródłem zakażenia może być zakażona ściółka, pasza, kał, zanieczyszczona woda, chore ptaki.

Mikotoksyny

Cześć grzybów ma zdolność wytwarzania toksyn grzybiczych czyli mikotoksyn. Wywołują one chorobę zwaną mikotoksykozą. Grzyby *Aspergillus fumigatus* oraz *Aspergillus. Flavus* wytwarzają aflatoksyny. Najbardziej wrażliwe na zakażenia grzybicze są młode kaczki gęsi.

Do najbardziej niebezpiecznych mikotoksyn należą Aflatoksyny, Ochrotoksyna, Trichoteceny, Zearalenon.

Źródłem zatruc ptaków wodnych mikotoksynami jest zwykle skażona pasza.

Ptaki wodne wykazują większą wrażliwość na zakażenie aflatoksynami w stosunku do ptaków grzebiących. Młode kaczęta są bardziej wrażliwe niż gąsięta.

Mikotoksyny mają wpływ na procesy metaboliczne organizmu, jak też na określone narządy takie jak wątroba, nerki, serce oraz układ nerwowy, krwionośny, krwiotwórczy, pokarmowy, rozrodczy i odpornościowy. Najlepszym sposobem uniknięcia zakażenia mikotoksynami jest kontrola jakości paszy i komponentów paszowych.

Choroby pasożytnicze gęsi stanowią stałe zagrożenie nawet w bardzo dobrze prowadzonych fermach.

Najważniejsze choroby pasożytnicze gęsi to Kokcydioza gęsi, Amidostomatoza, Cjanostomatoza, Kapilarioza, Heterakidoza, Echinurioza, Streptokaroza.

Kokcydioza wywoływana jest przez pierwotniaki z rodzaju *Eimeria*. Szczególnie zagrożenie stanowi dla ptaków młodych. Często występuje w chowie wielkostadnym oraz u ptaków utrzymywanych w systemie podłogowym. U gęsi do najbardziej patogennych należą *Eimeria truncata*, *Eimeria anseris*, *Eimeria nocens*.

Eimeria truncata wywołuje u gęsi kokcydiozę nerek. Natomiast pozostałe kokcydiozę jelit.

U gęsi kokcydioza jelit często występuje z innymi infekcjami np. salmonellozą.

Kokcydioza może długo utrzymywać się w środowisku i zarażać kolejne pokolenia ptaków. Czynnikiem które mają wpływ na występowanie choroby są złe warunki utrzymania, zagęszczenie ptaków i brak higieny.

Zapobieganie kokcydiozie u gęsi i kaczek polega na dbałości o prawidłową higienę odchowu i całego okresu produkcji, przestrzeganiu zasad dobrego żywienia, poprzez podawanie odpowiednie paszy. Dla gęsi i kaczek nie opracowano dotychczas odpowiednich programów chemioterapeutycznych jak i immunoprofilaktycznych zapobiegających występowaniu kokcydiozy.

Amidostomatoza wywołwana jest przez nicienie *Amidostomum anseris*.

Największą wrażliwość wykazują gąsięta w wieku 3-8 tygodni. W tym okresie śmiertelność może wynosić od 10 do 100% populacji. Starsze ptaki są bardziej odporne, występuje mniejsza inwazyjność oraz poronny przebieg choroby

Przebyta infekcja nie daje odporności i ptaki mogą zarażać się wielokrotnie.

W Polsce Amidostomatoza występuje bardzo często, zwłaszcza w chowie przyzagrodowym. Zarażone może być nawet do 80% stada.

Głównym rezerwuarem są dorosłe gęsi i w związku z tym należy oddzielić odchów młodych gęsi od starszych.

Obecność pasożytów powoduje podwyższenie kosztów produkcji, ułatwia zakażenie innymi chorobami pochodzenia bakteryjnego czy wirusowego. Zapobieganie chorobom pasożytniczym polega na prawidłowej higienie wybiegów oraz na właściwym odrobaczaniu

Podsumowanie

W produkcji gęsi wraz ze wzrostem intensyfikacji produkcji pojawiają się nowe choroby drobiu wodnego. Jednocześnie dokonał się znaczny postęp w zapobieganiu i zwalczaniu wirusowych, bakteryjnych i pasożytniczych chorób drobiu wodnego. Wynika to z wprowadzania coraz to nowszych i lepszych metod badawczych, jak również dzięki wprowadzeniu nowych szczepionek. Wpłynęło to w istotny sposób na poprawę stanu zdrowia ptaków oraz wyników produkcyjnych na fermach.

Efektywność ekonomiczna chowu gęsi owsianych

dr inż. Jakub Badowski

Instytut Zootechniki-Państwowy Instytut Badawczy

Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka

Produkcja gęsi owsianej jest specjalnością polskich rolników od wielu lat. W niektórych rodzinach bywa przekazywana z pokolenia na pokolenie. Niestety nie wszyscy i nie zawsze zarabiają na tej produkcji.

Ekonomiczna efektywność produkcji gęsi owsianej jest uzależniona od szeregu czynników. Najogólniej można je podzielić na zależne i niezależne od producenta. Wśród niezależnych trzeba wymienić uwarunkowania rynkowe, a więc ceny kontraktacji gęsi rzeźnych, ceny piskląt i pasz. Ceny kontraktacji zmieniają się co roku, a w niektórych latach nawet w trakcie podjętej już produkcji. Poziom cen zakupu piskląt i pasz także co roku jest inny, a ponadto regularnie zachodzą zmiany wraz z kolejnymi tygodniami produkcji. Zasadniczo można je prognozować, jednak nie zawsze przewidywania się sprawdzają.

Czynniki zależne od producenta wiążą się z zastosowaną technologią produkcji i warunkami środowiska chowu gęsi. Zaczniemy od warunków środowiska, z których najważniejszymi są: pomieszczenia z wybiegami oraz żywienie i pojenie. Analizując jakość warunków środowiska związanych z pomieszczeniami, koniecznie należy wziąć pod lupę: powierzchnię użytkową budynku, wentylację, współczynnik przenikania ścian, rodzaj ogrzewania wychowalni, oświetlenie, stan higieniczny, rodzaj oraz jakość ściółki. Najistotniejsze cechy wybiegu, które wpływają na efektywność produkcji to powierzchnia, rodzaj podłoża i wystawa względem stron świata. Żywienie gęsi jest czynnikiem, który najmocniej wpływa na wyniki produkcji i jej efektywność ekonomiczną. Optymalizacja żywienia gęsi wiąże się z trzema równoważnymi zagadnieniami, a są nimi: wartość paszy, jej jakość i ilość. Wartość paszy powinna być dostosowana do wieku ptaków i technologii produkcji. O wartości paszy decyduje ilość białka ogólnego, energii metabolicznej, witamin i włókna surowego, zawartych w jednostce miary np. w jednym kilogramie. Drugim zagadnieniem jest jakość, stanowiąca oddzielną cechę charakteryzującą paszę. Analiza paszy pod względem jakości powinna obejmować: różnorodność komponentów, źródło ich pochodzenia, sposób przechowywania i ewentualne skażenia lub zanieczyszczenia. Trzecim zagadnieniem jest ilość paszy treściwej, zarówno zużytej podczas całego cyklu produkcji, jak i dawkowanej w kolejnych etapach chowu. Omawiając żywienie w kontekście ilościowym, nie zapominajmy o właściwej liczbie koryt w okresie stosowania

ograniczonej dawki paszy. Niebagatelny wpływ na jakość produktu, jakim jest gęś rzeźna, ma zielonka stosowana w żywieniu. Od jej rodzaju, jakości, dawki i sposobu zadawania, zależy nie tylko skład tuszki i smak mięsa, ale też ilość spożytej przez gęsi paszy treściwej.

Powracając do czynników niezależnych od producenta trzeba zwrócić uwagę na pisklęta. Jakość gąsiąt równocześnie zależy i nie zależy od kupującego. Z jednej strony posiadamy wpływ na towar, który kupujemy dokonując wyboru producenta. Kierujemy się w tym wypadku opinią o wylęgarni i jakości sprzedawanych przez nią gąsiąt, jak też polegamy na własnych doświadczeniach. Na jakość gąsiąt wpływamy też angażując się bezpośrednio w ich transport lub eskortę. Powierzenie transportu piskląt osobom trzecim jest częstokroć nieuniknione i uzasadnione, o ile środki do przewozu są w pełni profesjonalne. Jeśli tak nie jest, to osoba zainteresowana jakością piskląt, powinna w transporcie uczestniczyć. Gąsięta są bardzo wytrzymałe na szereg niedogodności, jednak to czego niekiedy doświadczają, zanim dotrą na fermę, przechodzi wszelkie wyobrażenia. Po kilkugodzinnym transporcie w złych warunkach, chorują na skazę moczanową. Ani nabywca piskląt, ani lekarz weterynarii zwykle nie wiedzą co jest przyczyną złego stanu gąsiąt. Szukają po omacku źródła choroby, leczą antybiotykami, a wystarczyło być w wylęgarni w chwili załadunku gąsiąt, aby ocenić ich stan tj. wygląd i zachowanie. Jeżeli nabywca zobaczy w wylęgarni przed załadunkiem do samochodu, że gąsięta są w dobrym stanie, aktywnie reagujące na sygnały otoczenia, o czystym puchu, to po rozładunku w wychowalni łatwo jest mu ocenić, jak pisklęta zniszy transport. Z drugiej jednak strony, możemy nie mieć wpływu na jakość gąsiąt, ponieważ podpisując umowę kontraktacyjną na gęsi rzeźne z określonym Zakładem Drobiarskim, deklarujemy wykonanie produkcji na pisklętach dostarczonych przez ów Zakład. Ale i w tym wypadku niekiedy można negocjować, z której wylęgarni chcemy otrzymać pisklęta.

Wreszcie to producent gęsi, rolnik dokonuje wyboru z jakim Zakładem Drobiarskim chce współpracować. Obecnie funkcjonuje w Polsce 12 Zakładów kontraktujących gęsi, a są to: AMI (Mikstat), ANIMEX (Iława), ANIMPOL (Gorzów Wlkp.), BIK Stanisław (Jędrzejów), CEDROB (Ciechanów), DROP (Ostrzeszów), EXDROB (Kutno), INGOR (Gorzów Wlkp.), KOZIEGŁOWY (Koziegłowy k. Poznania), ROLDROB (Tomaszów Mazowiecki), ROLMEX z INDYKPOLEM (Lublin), SEDAR (Międzyrzec Podlaski). Oczywiście Zakłady Drobiarskie różnią się między sobą skalą produkcji, miejscem na mapie Polski, specjalizacją i perspektywami rozwoju oraz, co najważniejsze dla producenta, warunkami kontraktacji.

„Nie jednako Pan Bóg daje, jednemu gęś, drugiemu jaje”

Porzekadło ludowe z XIV wieku.

Kołodzka gęsina dobrze smakuje, a czy zdrowie nam ratuje?

dr inż. Halina Bielińska

Instytut Zootechniki-Państwowy Instytut Badawczy

Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka

Od tego czym i jak się odżywiamy zależy nasze zdrowie, samopoczucie i kondycja. Niewłaściwie dobrana dieta, może powodować wystąpienie zaburzeń metabolicznych i w konsekwencji doprowadzić do różnych schorzeń.

Stąd coraz więcej uwagi poświęca się żywności, jej jakości, poprzez warunki produkcji zarówno tej roślinnej, jak i zwierzęcej. Jednocześnie postęp w gospodarce, w tym działalności rolniczej oraz poprawa standardów życia wywierają wpływ na zwiększenie popytu na coraz bardziej zróżnicowane produkty spożywcze.

Przeciętny Polak zjada rocznie ok. 75 kg mięsa, z czego ponad 42 kg wieprzowiny, 24,5 kg drobiu i 2,4 kg wołowiny. Spożycie gęsiny na 1 mieszkańca naszego kraju szacuje się na ok. 70 g rocznie, co oznacza blisko trzykrotny wzrost, w porównaniu z tym co zjadaliśmy przed pięciu laty.

Nadal, my ludzie pozostajemy mięsożerni, tak jak przez ostatnie 2,5 miliona lat. Gęsina wraca na polskie stoły, choć powoli, ale cieszymy się, że tradycja stara nową się czyni.

Chów gęsi i eksport mięsa oparty jest na genotypie gęsi Białej Kołodzkiej, której hodowlę od 1962 r. prowadzi Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy w Zakładzie Doświadczalnym Kołuda Wielka. 50 lat pracy hodowlanej i badawczej zaowocowały wytworzeniem gęsi owsianej.

W żywieniu gęsi owsianych nie stosuje się stymulatorów wzrostu, antybiotyków i innych specyfików np. dla polepszenia wykorzystania paszy, zwiększenia przyrostów, czy zabezpieczenia kondycji zdrowotnej. Pasze zielone (zielonki, trawy), okopowe (marchew, kapusta, buraki pastewne, resztki z warzywników i sadów) są bardzo dobrze wykorzystywane przez układ trawienny gęsi, która z fizjologicznego punktu widzenia określana jest ptasim przeżuwaczem, co w konsekwencji przekłada się na wysoką wartość odżywczą i dietetyczną mięsa i tłuszczu.

Gęś owsiana, to gęś Biała Kołodzka, która ma swoją markę. Utrzymywana w proekologicznych warunkach, do tego bez ograniczeń żywiona ziarnem owsa, co gwarantuje wysoką wartość odżywczą mięsa i tłuszczu.

Przez ostatnie dziesięciolecia przekazywano nam, że tłuszcz szkodzi zdrowiu. Obecnie badania wykazują, że tłuszcz również zwierzęcy pożądanym jest w codziennej diecie. Na szczególne wyróżnienie zasługuje tłuszcz gęsi, który jest najzdrowszy ze wszystkich tłuszczów zwierzęcych. Jego temperatura dymienia wynosi ok. 140°C, co wskazuje, że jest doskonały do smażenia, w porównaniu np. z olejami tłoczonymi na zimno (rzepakowy, słonecznikowy), które zaczynają dymić już w 105-110°C. Smalec gęsi ma wyjątkowo dużo kwasu oleinowego, który występuje w oliwie z oliwek. Zawiera również wiele nienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym CLA (kwas linolowy), który jest silnym środkiem przeciwnowotworowym. Mięso i tłuszcz z gęsi owsianych, to źródło łatwo przyswajalnego cynku, żelaza, potasu, magnezu, fosforu. Często zaleca się jedzenie gęsiny osobom o słabej odporności oraz w okresie rekonwalescencji po zabiegowej, która charakteryzuje się brakiem węglowodanów.

Gęsina to źródło wartościowego i dobrze przyswajalnego białka (18,1-23,0%), witamin z grupy B i witamin A, D, przy ograniczonej zawartości cholesterolu (50-83 mg/100g produktu). Spożywanie gęsiny wpływa na samopoczucie i poprawę nastroju. Polecana jest osobom zagrożonym lub też odczuwającym dolegliwości naczyniowo-sercowe.

Bogactwo wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, które zidentyfikowano w gęsinie czyni ją, funkcjonalną żywnością, ponieważ wpływa na obniżenie „złego” a podwyższenie „dobrego” cholesterolu.

Smalec gęsi doceniany jest przez medycynę ludową, szczególnie przy leczeniu infekcji górnych dróg oddechowych. Zalecane jest picie mikstury złożonej z łyżeczki ciepłego smalcu i łyżeczki miodu rozpuszczonych w pół szklanki ciepłego mleka.

Przy przeziębieniach i bolących stawach używa się maści złożonej ze smalcu połączonego z olejem rycynowym, która działa rozgrzewająco, można nią nacierać klatkę piersiową i stawy.

Poza tym, że gęsina ratuje nasz organizm, wspomaga nasze zdrowie, poprawia samopoczucie i urodę, to niewątpliwie jest jednym z najbardziej smakowitych, aromatycznych mięs o wszechstronnym wykorzystaniu kulinarnym.

Jedzmy więc gęsinę, pod różnymi postaciami przez cały rok, szczególnie wtedy, kiedy przyjdzie nam ochota na biesiadowanie zgodnie z polską tradycją, **pamiętając, że gęś owsiana Biała Kołudzka® to nasze dobro narodowe.**

Literatura dostępna u autorki.

Owsiana gęś Biała Kołudzka – warunki chowu, wartość odżywcza oraz przydatność kulinarna mięsa i tłuszczu

Praca zbiorowa

Wydawca:

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie

89-122 Minikowo

tel. 52 386 72 00

ISBN 978-83-61862-75-8

Projekt okładki, skład komputerowy: Jarosław Domański

Druk: KPODR w Minikowie

Nakład: 300 egz.

Druk: KPODR oddział w Przysieku