



食安山东 特别行动

主办:省食安办 齐鲁晚报
有奖举报电话:96706

“生产消费面对面 走进企业探安全”之第二站:民和牧业·现场篇(下)

走进民和牧业,最让消费者代表参观团感动的是民和牧业董事长孙希民亲自导游讲解。整个参观过程中,从早上8点半一直到下午4点,今年已65岁的孙希民全程陪同参观。

从“速生鸡”到“禽流感”,最近一年以来,肉鸡行业受到不少社会非议。误解源自不了解。民和牧业工作人员告诉记者,由于规模化养鸡封闭养殖,平时除了偶尔有专业人士前来参观交流,像这样请各方面普通读者进企业生产线参观的情况,前所未有的。

从孵化厂到商品鸡养殖场,屠宰加工车间,每参观完一处,34位参观者就会围住孙希民,不停发问,而孙希民更是有问必答,有时一讲就是两三个小时。参观现场几乎成了消费者的专题答疑会。

就肉鸡养殖业“敏感”问题,消费者代表参观团频频发问

“肉鸡王国”董事长一一释疑

本报记者 李岩侠 张頔

关于长得快:

42天出不了栏反而说明没养好

“对鸡肉的营养,大家有认识误区。任何肉类产品,主要营养成分不外乎蛋白质和脂肪,营养成分基本相同,不同的只是口味和风味。”

“42天就长成的肉食鸡,其营养价值是不是赶不上散养鸡?养殖过程中是不是添加了催长的东西?”一走出鸡苗孵化厂,参观团成员徐培花首先抛出了心中的疑问。

“长得快就有问题?这是大家不了解现代化规模养鸡业。现代化规模养鸡业在品种、养殖技术和养殖方法上跟传统养鸡是完全不同的两种概念。就像有的人天生高大,有的人是黑皮肤有的人是白皮肤,有的人喝凉水也长肉,有的吃再多也不胖,同样是人,因为遗传基因不同,会有很大差别的。而基因育种科技体现在生产上就是把某种动植物的基因优势选育到最好!”为了让消费者听明白,孙希民想着法子尽量用通俗易懂的例子讲解。

他告诉大家,目前我国这种白羽肉鸡品种主要来自美国,长得快是数代育种专家经过最近100年基因选育的结果,是世界育种科技的进步。优良品种再加上科学配比的饲料,最适于小鸡生长的环境,精细化饲养

的程度远远超过养孩子。所以,小鸡不仅长得快长得好,饲料报酬高,是全世界首选的最经济的肉品生产模式。同时,人类对肉鸡的研究也是一个不断的优化和提升的过程,1985年国内刚开始规模化养鸡时,是65天出栏,而现在达到42天,欧美国家技术先进,环境好,现在可实现40天内出栏。“如果我们养的鸡不能实现42天出栏,反而说明我们的综合水平比较差了。”孙希民强调说。

“关于鸡肉的营养,其实大家在认识上也有个误区。从整体讲,任何肉类产品,其主要营养成分不外乎蛋白质和脂肪,营养成分基本相同,不同的可能只是口味和风味。”孙希民告诉大家,相对来讲,这种肉食鸡不仅有营养,而且从营养成分含量上讲,更健康。因为,鸡肉高蛋白低脂肪低胆固醇,营养成分更接近于鱼肉,所以,在欧洲,鸡肉与鱼肉是同一类,属白肉产品,不同于红肉,欧洲发达国家对鸡肉的消费量最大,人均年消费鸡肉量40多公斤,而我国目前人均只有9.2公斤。

关于“六翅鸡”传言:

“谁能培育出来保准能得诺奖”

“小时候农村有照相吸血的说法,所以许多老人不照相,也不让小孩子照相。现在想来,是多么可笑的事情。”

“肯德基餐厅里食用的是不是你们养的这种白羽肉鸡?听人说,这种肉鸡能长六个翅膀。到底有没有这回事?”尽管已仔细参观了民和牧业从鸡苗孵化到肉鸡养殖的全过程,消费代表参观团中一位媒体记者仍然忍不住当面向孙希民求证。她说,前几年就有这个传说,说得有鼻子有眼的,还有图片。尽管畜牧部门的专家和官员都认为这种说法很可笑,仍有人对此半信半疑。

孙希民听了,先苦笑了一下:“要是让我说,我最想说,要是谁真能培育出这样的鸡就好了。不仅养鸡行业要感谢他,全世界的人们都该感谢他,保准要给他颁诺贝尔奖!因为那对解决全人类吃肉问题将是巨大进步。”

孙希民告诉大家,如果繁育过程中小鸡发育不良,出现畸形,这种情况也会

有,但几率极小。这就像人类在孕育中也会有意外和畸形,比如有兔儿唇,六指人,甚至还有先天性器官发育不全,连体婴儿等。这种发育不健康的小鸡苗根本出不了孵化厂,在分拣时就会被挑出来处理了。并且,不仅体形不正常的鸡出不了孵化厂,就是那些稍微不精神的也会被挑出来处理掉。如果胎儿畸形,出于人道主义尊重生命,我们肯定不能放弃治疗,但对于养鸡,肯定就没必要了。至于能成批饲养六翅鸡,更是天方夜谭了。有这种传言,只能说明人们对肉鸡行业了解太少,误解太深。

孙希民回忆起小时候农村有照相吸血的说法,所以许多老人不照相,也不让小孩子照相。据说,清末的慈禧太后也是因为相信这个而曾经拒绝拍摄照片。“现在想来,是多么可笑的事情。”他说。



“肉鸡王国”民和牧业董事长孙希民。
王贽 摄

关于滥用药:

用药不划算,既增成本也增风险

“央视报道了那几家滥用药的小型养殖场后,有关部门去查处时,有四五家早已经关门不干了。这证明了滥用药的养殖场恰恰是养殖技术不好的场,即使一时不被发现,最终也长久不了。”

“饲料里面到底会不会添加激素?会不会给小鸡打抗生素之类的药物?”有人提出了这个大家普遍关心的问题。

“药和激素的成本都比饲料高,如果小鸡没有病,养殖户给小鸡用药,岂不是凭空增加成本?在一些小型养殖场,如果鸡生病了,可能会用一些抗生素,只要注意宰前有休药期让药排出就能保证药残不会超

标,这是国家允许的,即使在发达国家也允许适量地在规定范围内使用抗生素。原则上,规模化标准化养殖场不仅不会滥用药还会尽量保证全程不用药。因为,肉鸡的成长周期太短了,一旦用药,会影响小鸡的生长,极可能等不到恢复生长就该出栏了。所以,像民和这样的企业,采取的是全程尽量不用药原则,如果发现个别鸡群有生病的迹象,会预

防用药(不是违禁药物),但一定要有休药期,发病后无治疗价值的会直接销毁处理。”

“上次央视报道的那几家滥用药的小型养殖场为例,等报道后有关部门去查处时,有四五家早已经关门不干了。这证明了滥用药的养殖场恰恰是养殖技术不好的场,即使一时不被发现,最终也长久不了。”孙希民说。

关于肉鸡不香:

不香是好事说明脂肪少

“我们养的肉鸡中,鸡胸肉大都出口到欧美去了,中国人嫌口味不好不喜欢吃鸡胸,而欧美人把鸡胸肉当成鸡身上最好的肉。”

“为什么和我们本地养的柴鸡相比,肉食鸡没那么香呢?”一路上,不断有人提出类似的问题,并直接向董事长孙希民提问。

孙希民说,吃着香的东西主要是脂肪含量较高。比如在杀鸡时大家都能看到家养鸡的内脏附近和鸡皮上会有许多鸡油。油多自然吃起来会香。他说,现代人在食品消费上应树立健康理念,而不应按“香”与“不香”论好坏。

“我们中国人吃什么都讲究并喜欢‘吃得香’,认为吃起来‘香’的才是最好的。其实,过去人们喜欢吃得香是因为过去穷,吃不上肉和油。但是,从现代营养健康的角度看,香并不代表有营养,吃得过香可能还有坏处。”这种生活方式导致了国内出现大量“三高”人群。而相对而言,欧美人更看重食品营养。鸡胸肉脂肪含量只有0.2%,所以,欧洲人喜欢吃鸡胸

肉。“我们养的肉鸡中,鸡胸肉大都出口到欧美去了,而国内更喜欢吃鸡爪鸡杂等。因为,中国人嫌口味不好不喜欢吃鸡胸,而欧美人把鸡胸肉当成鸡身上最好的肉。”孙希民解释说。

孙希民说,同样是因为喜欢“吃得香”的问题,中国人对食用油的消费量也最大。喜欢但未必科学,其实,烹调中产生的香味主要和脂肪含量有关。

关于肉鸡不好吃:

主要是不会做吃法不对

“有出口业务的大型肉鸡屠宰加工车间,都有专门的调理车间,出口产品和供给肯德基、麦当劳、必胜客等洋快餐的产品,都是按照特定的配方调理后再出厂的。”

“大家对白羽肉鸡的肉有误解,许多人认为这种鸡肉不好吃,不如家养鸡有嚼头。还主要是因为大家不了解这种肉鸡的特征和吃法。这种鸡长得快,肉特别嫩,脂肪少,肉本身没有味道,是中性肉,所以在吃的时候,需要用各种调味

品按需求调理,按不同的部位可以调出多种味道。但是,由于国人不了解这一点,一说吃鸡就是按传统吃法,不是炖鸡炒鸡就是烧鸡扒鸡。品种不一样,用老方法去做这种白羽肉鸡,肯定不好吃。”

孙希民介绍,有出口业务的大

型肉鸡屠宰加工车间内,一般都有专门的调理车间,出口产品和供给肯德基、麦当劳、必胜客等洋快餐的产品,都是按照特定的配方调理后再出厂的。外国人都是按各自口味从超市购买调理好的品种,拿回家简单加工即可,以快捷为主。