

REDAKCJA WIEJSKA

Opr. Andrzej KRYSTEK

Dnia: 5.02.1982 r.

Godz.: 18,30 - 19.00

" S T U D I O - W I E Ś "

Tak już jest, że narody bogate należą do oszczędnych, a biedne mają szeroki gest... Możliwy byłoby zaryzykować twierdzenie, że właśnie oszczędnością doszli do swego bogactwa. Bo przepych witryn sklepowych na zachodzie i jednocześnie skrzętne zbieranie makulatury, szmat, złomu, wszelkich odpadów kuchennych z obierkami po ziemniakach włącznie, to tylko pozorny paradoks. W końcu tylko oszczędnością i pracą ludzie się bogacą.

Mięsa mamy wciąż za mało - fakt. Bo brakuje pasz, bo maleje import zbóż, a ostatnio dotknęły nas boleśnie sankcje prezydenta Regana - nas wszystkich, każdego z osobna. W latach 70-tych chwaliliśmy się rekordowymi stanami pogłównia świń, ale jakoś przemilczaliśmy, że te świny rosły <sup>o paszy importowanej</sup> na importowanych paszach. Przecież sprowadzaliśmy już nawet 9 milionów ton zbóż i pasz rocznie. Zachowywaliśmy się tak, jakby nam ktoś te zboża i pasze w prezencie dawał. Dziś przyszło płacić

rachunki, a w dodatku kran obfitości został przymknięty.

Podobno potrzeba jest matką wynalzków. W takim razie może teraz nauczymy się wykorzystywać wszelkiego rodzaju odpadki dla wypełnienia pustych koryt w ohlewniach? Nie wiem, może... Ale wiem, że można wspaniale tuczyć świnie nie tylko zbożami i ziemniakami.

Okręgowe Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego na terenie województw: bydgoskiego, toruńskiego i włocławskiego prowadzi 10 tuczarni <sup>na</sup> ~~ca~~ 19 tysięcy stanowisk stałych oraz 11 tysięcy sezonowych. Podstawową paszę dla tak ogromnej ilości świń stanowią wszelkiego rodzaju odpadki.

Największą <sup>z</sup> pozycję ~~stanowią~~ odpady przemysłu mleczarskiego, głównie serwatka oraz skwaśniałe mleko ze zwrotów.

Np. w ub. roku tuczarnie wykorzystwały aż 15 milionów litrów serwatki. Na terenie działania Okręgowego Przedsiębiorstwa nie ma mowy o żadnym marnotrawstwie serwatki, ponieważ tuczarnie dysponują własnymi cysternami i odbierają tę cenną paszę bezpośrednio z zakładów mleczarskich. Ba, byłyby w stanie odebrać <sub>a</sub> jeszcze raz tyle. A więc wylewanie serwatki do rowów to po prostu mit.

Weźmy czerstwy chleb. Wszyscy wiemy, ile się tego chleba marnowało, zwłaszcza wówczas, gdy był tani. Ale jest faktem, że na 48 ton czerstwego chleba skarmianego w tych 10-ciu tuczarniach aż 41 ton pochodzi ze zbiórek organizowanych przez administracje domów mieszkalnych, a tylko 7 ton z handlu czy z piekarni. Te tuczarnie wykorzystują także wysłodki z Zakładów Piwowarskich - tysiąc ton rocznie, odpady rybne - 20 ton, odpady z Zakładów Mięsnych, głównie krew, szlam z jelit itp. Znowu 170 ton.

Osobny problem - to odpady kuchenne z gastronomii i większych stołówek. Przedsiębiorstwo wykorzystuje je tylko praktycznie z terenu miasta Bydgoszczy - w ciągu roku zbiera się tego 138 ton. Dlaczego nie zbiera się odpadów gastronomicznych np. w Toruniu? Bo w 1971 roku zarejestrowano tam przypadki choroby pęcherzykowej i wówczas Wojewódzki lekarz weterynarii wydał kategoryczny zakaz wykorzystywania odpadów kuchennych. Oczywiście prywatni hodowcy dalej karmią świnie odpadkami, ale tuczarnie takiego prawa nie mają. A rzecz w tym, że żadna

tuczarnia w Polsce nie ma odpowiednich urządzeń do uzdatniania tej karmy pod ciśnieniem, w tzw. autoklawach. Nasi sąsiedzi od dawna te urządzenia mają i tam nie ma mowy o marnotrawieniu odpadów kuchennych. Sam widziałem takie urządzenia w Niemieckiej Republice Demokratycznej i na Białorusi. ~~Jedna ze Spółni Produkcyjnych pod Warszawą sprowadziła takie urządzenie z Białorusi, i bardzo je sobie chwali.~~ No cóż, widocznie jesteśmy tak bogatym krajem, że nikomu nie wpadło do głowy produkowanie urządzeń umożliwiających skarmianie nie tylko odpadków kuchennych, ale i niektórych <sup>z</sup> przemysłu mięsnego. U nas - jak za króla Ćwieczka - w otwartych naczyniach przy pomocy pary uzdatnia się odpady, ale taki zabieg nie daje pełnej gwarancji zabicia wszelkich szkodliwych bakterii. A przecież rezerwy w zakresie zbierania wszelkiego rodzaju odpadów są jeszcze olbrzymie. Praktycznie nie docieramy ze zbiórką do mniejszych stołówek, szkół, internatów, żłobków, przedszkoli. A gra jest naprawdę warta świeczki. 10 tuczarni regionu bydgoskiego, dzięki różnego rodzaju odpadom, w ciągu roku zaoszczędziło <sup>- 2000 odpadów przeleci na 1000000 zł -</sup> (aż 2.430 ton paszy treściwej).

To przedsiębiorstwo w ub. roku, skarmiając głównie odpady, rzuciło na rynek 6.159 ton żywca wieprzowego. Koszt produkcji 1 kg żywca wynosił 59,- zł. i 42 grosze. Nic więc dziwnego, że przy tak niskich kosztach własnych przedsiębiorstwo uzyskało zysk w wysokości 98 milionów zł.

Ten jeden przykład świadczy chyba najlepiej, jak wielkie mamy możliwości zwiększenia produkcji żywca wieprzowego drogą wykorzystania wszystkich odpadów przemysłu rolno-~~psz~~ spożywczej gastronomii i gospodarstw domowych. Obyśmy tylko potrafili możliwe najszybciej <sup>o pełni</sup> do te rezerwy sięgnąć. *szk*