

Τα κρεατάλευρα στην ελληνική κτηνοτροφία (Γεώργιος Ζέρβας, Καθηγητής, τ. πρύτανης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών)

/ [Πεμπτουσία](#)



[Προηγούμενη δημοσίευση: <http://www.pemptousia.gr/?p=163978>]

Τί γίνεται στην χώρα μας;

Στην Ελλάδα η ΣΕΒ θα μπορούσε να έλθει είτε με τα εισαγόμενα οστεοκρεατάλευρα, είτε με τα εισαγόμενα βοοειδή (αναπαραγωγής ή τα προοριζόμενα για πάχυνση). Τα προς πάχυνση εισαγόμενα μοσχάρια σφάζονται σε μία ηλικία 15-18 μηνών, άρα ποτέ δεν υπήρχε ευκαιρία εκδήλωσης της νόσου, εφόσον τα ζώα βέβαια έφεραν τον μολυσματικό παράγοντα της ΣΕΒ, γιατί απαιτούνται περί τα 5 χρόνια για την εκδήλωση της νόσου. Από τις εισαγόμενες μοσχίδες αναπαραγωγής, οι οποίες ζούν στην χώρα μας 4 - 7 χρόνια, καμία δεν εκδήλωσε την νόσο μέχρι σήμερα. Ίσως γιατί εισάγονται από Ολλανδία και τις πρώην ανατολικές χώρες της Ευρώπης, οι οποίες δεν είχαν ποτέ τέτοιο πρόβλημα (εξαιρουμένης της Ολλανδίας, η οποία είχε έναν περιορισμένο αριθμό περιπτώσεων τελευταία).

Όσον αφορά τα οστεοκρεατάλευρα, αυτά εισάγονται σε μικρές ποσότητες (κυρίως από την Δανία, η οποία δεν είχε ευτυχώς περιστατικά ΣΕΒ μέχρι τώρα) και χρησιμοποιούνται στην διατροφή των χοίρων και των πτηνών, σε μικρές ηλικίες και σε πολύ μικρά ποσοστά.



Οι κτηνοτρόφοι μας εκτρέφουν βοοειδή και αιγοπρόβατα, παρασκευάζοντας σε μεγάλο ποσοστό τις ζωοτροφές (μίγμα πρώτες ύλες αραβόσιτο, κριθάρι κ.λπ. Είναι αδιανότο για Έλληνα κτηνοτρόφο να χρησιμοποιήσει οστεοκρεατάλε

Στο ερώτημα αν οστεοκρεατάλευρα έχουν χρησιμοποιηθεί μέχρι σήμερα στην διατροφή των μηρυκαστικών ζώων (βοοειδών και αιγοπροβάτων) στην χώρα μας, η απάντηση είναι κατηγορηματικά ΟΧΙ. Οι λόγοι για τους οποίους δεν χρησιμοποιήθηκε αυτή η συγκεκριμένη ζωοτροφή είναι οι εξής:

1. ήταν και εξακολουθεί να είναι ακριβότερη από άλλες ζωοτροφές που είναι πλούσιες σε πρωτεΐνη (σογιάλευρο, γλουτένη αραβοσίτου, βαμβακάλευρο κ.λπ). Επομένως το κόστος αυτό καθ' αυτό του κρεαταλεύρου δεν επέτρεψε

την χρησιμοποίησή του στα μίγματα των βοοειδών και των αιγοπροβάτων.

2. η χώρα μας μέχρι στιγμής δεν έχει τόσο υψηπαραγωγές αγελάδες γαλακτοπαραγωγής, ώστε να ήταν απαραίτητη η χρησιμοποίηση κρεαταλεύρων και ιχθυαλεύρων για την κάλυψη των αναγκών των ζώων αυτών σε αμινοξέα. Επομένως ουδέποτε προέκυψε τέτοια ανάγκη χρησιμοποίησης κρεαταλεύρου στην διατροφή των αγελάδων. Πολύ δε περισσότερο στην διατροφή των αιγοπροβάτων, που επί του ασφαλούς τρέφονται με απλές κλασσικές ζωοτροφές, φυτικής προέλευσης και μόνο.
3. οι κτηνοτρόφοι της χώρας μας που εκτρέφουν βοοειδή και αιγοπρόβατα, παρασκευάζουν σε μεγάλο ποσοστό τις ζωοτροφές (μίγματα) μόνοι τους, χρησιμοποιώντας ως πρώτες ύλες αραβόσιτο, κριθάρι, στάρι, πίτυρα, ζαχαρόπιτα, βαμβακόπιτα, σόγια και ηλιάλευρο. Είναι αδιανόητο για Έλληνα κτηνοτρόφο να χρησιμοποιήσει οστεοκρεατάλευρα στην διατροφή των ζώων του. Ο οποιοσδήποτε θα προσπαθούσε να τον πείσει θα ήταν ματαιοπονία, πέραν του κόστους, που όπως αναφέρθηκε είναι υψηλό. Οι παραγωγοί μας δυσκολεύονται ακόμα να χρησιμοποιήσουν υποπροϊόντα γεωργικών βιομηχανιών φυτικής προέλευσης όταν δεν τα γνωρίζουν, κι αυτό γιατί υπάρχει μία μακρά παράδοση στο είδος των ζωοτροφών που χρησιμοποιούν.

Έτσι λοιπόν έχουν σήμερα τα πράγματα με τις ζωοτροφές και την διατροφή των ζώων στην χώρα μας, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι θα είμαστε πάντα ασφαλείς στο μέλλον. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή σε όλες τις παραγωγικές φάσεις και ιδιαίτερα από τις Βιομηχανίες Ζωοτροφών, οι οποίες πρέπει να είναι ιδιαίτερα προσεκτικές με την χρήση των οστεοκρεαταλεύρων, για να μην υπάρξει επιμόλυνση από τυχόν υπάρχοντα μολυσματικό παράγοντα της ΣΕΒ, που εισήχθη από το εξωτερικό, αν και οι πιθανότητες μίας τέτοιας επιμόλυνσης θεωρούνται εξαιρετικά αμελητέες. Προς την κατεύθυνση αυτή απαιτούνται επισταμένοι έλεγχοι εκ μέρους της Πολιτείας και ιδιαίτερα στα μικρά «ανεξέλεγκτα» παρασκευαστήρια ζωοτροφών. Οι μεγάλες βιομηχανίες ζωοτροφών είναι καλά οργανωμένες, κάνουν ποιοτικό έλεγχο και έχουν κάθε λόγο να λειτουργούν με τους προβλεπόμενους κανόνες.

Υπενθυμίζεται βέβαια η απαγόρευση της χρησιμοποίησης των οστεοκρεαταλεύρων στην διατροφή όλων των ζώων, τουλάχιστον επί εξάμηνο, στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως αποφασίστηκε πρόσφατα. Μέχρι τότε ίσως υπάρξουν νεώτερα επιστημονικά δεδομένα που θα τα καταστήσουν ασφαλή στην διατροφή των ζώων. Και βέβαια υπεράνω όλων τίθεται η υγεία και η ζωή του ανθρώπου, η οποία διασφαλίζεται, από πλευράς διατροφής τουλάχιστον, με την εξασφάλιση προϊόντων επιβεβαιωμένης υγιεινής κατάστασης.

Αυτό που θεωρείται βέβαιο είναι ότι με την ύπαρξη του συγκεκριμένου προβλήματος, παρά τις παραλείψεις, τα λάθη και τις καθυστερήσεις, θα ληφθούν μέτρα για το μέλλον που θα προασπίζουν τον καταναλωτή όλο και περισσότερο.

Παρατήρηση: Το παρόν άρθρο δημοσιεύθηκε στο τεύχος No 5 (Απρίλιος - Ιούλιος 2001) του περιοδικού ΠΕΜΠΤΟΥΣΙΑ