

ANALIZA TROŠKOVA U TOVU KOPUNA

ANALYSIS OF COSTS IN CAPON FATTENING

Lidija Firšt Godek, Tatjana Tušek, Vlasta Mandić, D. Alagić

SAŽETAK

Hrvatski poljodjelski proizvođači se moraju usmjeriti na proizvodnju onih proizvoda za koje postoji potražnja i na europskom tržištu. Meso kopuna posebnog je okusa i izuzetne gastronomske kakvoće, vrlo tražen i cijenjen proizvod u zemljama zapadne Europe (Italije, Francuske).

U radu je iznesen prikaz troškova proizvodnje u tovu kopuna i ostvareni prihod, s ciljem da se potakne ta proizvodnja kao dopunska ili glavna djelatnost obiteljskog gospodarstva. Sigurnost plasmana (izvoz, turistička potrošnja, seoski turizam) proizvođaču osigurava dobit koja se izražava i kroz veličinu proizvodnog kapaciteta turnusa.

Ključne riječi: kopun, troškovi, prihod.

ABSTRACT

Croatian agricultural producers must direct their production to meet the demands of the European market. Capon meat is special in taste and of exceptional gastronomic quality, a much appreciated and demanded product in western Europe (Italy, France).

In the paper production costs and achieved income in capon fattening are presented, with the aim to encourage capon production as primary or secondary activity of an agricultural family farm. Sales reliability (export trade, tourist consumption, rural tourism) provides profit for the producer which is expressed through the size of production capacity of a shift.

Key words: capon, costs, income.

UVOD

Kopunovo meso spravljali su za jelo i posebno cijenili egipatski faraoni, indijski maharadže, a bio je tražena poslastica na stolu kineskih careva i mandarina (2000 g. pr. K.). U analima na našim prostorima (16. st.) viđeni ljudi gradskih vlasti starog Zagreba također su znali uživati posebno cijenjeno kopunovo meso (Ljubinković, 2002.).

Kopun je kopuniziran pjetlić (uklonjene spolne žlijezde). Takav pjetlić mirniji je po temperamentu te bolje i brže ostvaruje tražene toвне rezultate. Meso je nježnije i po ukusu sočnije od teletine. Uz izuzetnu gastronomsku kvalitetu preporuča se ljudima i u okviru posebnih dijetalnih programa prehrane te djeci i starijim osobama.

MATERIJAL I METODE RADA

Za dobivanje rezultata istraživanja korišten je linijski hibrid teške pasmine za proizvodnju mesa Ross- 308 i to pjetlići F-1 generacije (Nemanić i Berić, 1995). U jednom turnusu je bilo 30 komada pilića od kojih je 23 kopunizirano. Kopunizacija pjetlića izvršena je u dobi od sedam na osam tjedana, a uginuće je iznosilo 1 %. Kopuni su hranjeni po volji i smješteni u objekt s podnim sistemom držanja.

Izrađena je obračunska kalkulacija strukture troškova toвне proizvodnje kopuna na temelju današnjih cijena.

REZULTATI I DISKUSIJA

Na tablici 1. prikazana je struktura troškova tova kopuna u trajanju od 117 dana.

U sveukupnim troškovima turnusa najveći udio čine hrana s 31,45 %, te veterinarski troškovi i usluge s 25,22 %, dok na usluge klanja i pakiranja otpada 14 %. Taj postotak u ukupnim troškovima proizvodnje varira ovisno o veličini i kontinuitetu turnusa s jedne strane i potrebi samog proizvođača za uslugom klanja i konfekcioniranja finalnog proizvoda.

Troškovi transporta također su varijabilni troškovi ovisni o udaljenosti obiteljskog gospodarstva od mjesta plasmana, a u prikazanoj strukturi troškova oni su sudjelovali s 10,60 %. Ljudski rad sudjeluje s 13 %, što po kg žive vage izlazne toвне težine iznosi 4 kn/kg. U ostale troškove ukalkulirani su i svi

korišteni energenti. Iz kalkulacije proizlazi da je cijena koštanja kilograma proizvedenog mesa kopuna iznosila 39,89 kn.

Tablica 1. Struktura troškova u tovu kopuna 2004. godine
Table 1. Structure of costs in capon fattening in 2004

Utrošena sredstva Total expenses	Količina Quantity	Jedinica mjere Unit of measurement	Cijena (kn) Price (kn)	Ukupno kn/turnus Total kn/shift	Ukupno €/turnus Total €/shift *
Jednodnevni pilići Feed-yard	30	kom	5,13	153,90	20,52
Stočna hrana: Stock-cattle feed:					
PT-1	125	kg	3,29	411,25	54,83
PT-2	275		2,81	772,75	103,03
Kukuruzna prekrupa Corn-grits	180		1,50	270,00	36,00
Veterinarski troškovi: Veterinary costs:					
Cjepivo - Vaccine	30	kom.	5,00	150,00	20,00
Aditivi - Additive	30	kom.	10,00	300,00	40,00
Kopunizacija - Caponize	23	kom.	20,00	460,00	61,33
Anestetik - Anaesthetic	23	kom.	/	96,87	12,92
Konac - Thread	23	kom.	/	14,15	1,89
Veterinarski pregled Veterinary overviews	29	kom.	5,00	145,00	19,33
Klanja-Slaughtering	148,30	kg	2,00	296,60	39,55
Rasjeka i pakiranja Cut up and packing	115,88	kg	2,96	343,00	45,73
Ljudskog rada Human labour	120	h	5,00	600,00	80,00
Transport - Transportation	280	km	1,75	490,00	65,33
Ostali troškovi Other expenses				120,00	16,00
Sveukupno - Overall				4623,52	616,46

* 1€ = 7,50 kn

U strukturi troškova nisu iskazani troškovi održavanja objekta jer je turnus smješten u postojeći objekt opremljen i korišten za peradarsku proizvodnju.

Dnevni prirast kopuna kretao se od 87,35 do 28,15 g. Izlazna tovna težina kopuna kretala se od 4,0 do 7,6 kg, a u prosjeku 5,6 kg. Ukupna izlazna tovna težina turnusa iznosila je 148,30 kg. Nakon klaoničke obrade dobiveno je 115,88 kg mesa s jestivim iznutricama. U klaonički otpad osim nejestivih iznutrica odbačene su glave i noge.

Prodajna cijena iznosila je 48,00 kn/kg, a ukupni prihod 5.562,24 kn ili 741,63 €. Ostvarena dobit iznosila je 938,72 kn ili 8,10 kn/kg. Koeficijent ekonomičnosti bio je 1,20, a rentabilnost 20,30 %.

ZAKLJUČAK

Dobiveni rezultati ukazuju na isplativost ove proizvodnje koja ovisi o sigurnosti plasmana, kontinuitetu i veličini turnusa.

LITERATURA

- Findrik M., Vlasta Šerman** (1989.): Hranidba peradi. Veterinarski priručnik Jumena, Zagreb
- Internet "Aviagen"** stranica (2002): www.ross-ind.aviagen.com.
- Kolega A.** (1994): Tržništvo poljodjelskih proizvoda. Nakladni zavod globus, Zagreb
- Kolega A., M. Božić** (2001): Hrvatsko poljodjelsko tržište. Tržništvo, Zagreb
- Ljubinković S.** (2002): Ivanje u starom Zagrebu, *Gospodarski list* (1. lipanj), Zagreb.
- Nemanič J., Ž. Berić** (1995): Peradarstvo, Nakladni zavod globus, Zagreb.
- Senčić, Đ.** (1994): Peradarstvo, *Gospodarski list d.d.*, Zagreb.

Adresa autora - Authors' address:
Mr. sc Lidija Firšt Godek
Dr. sc. Tatjana Tušek
Mr. sc. Vlasta Mandić
Mr. sc. Damir Alagić
Visoko gospodarsko učilište u Križevcima
M. Demerca 1
Križevci

Primljeno - Received:
10. 03. 2004.