DOI: 10.17117/na.2016.05.03.433

<http://ucom.ru/doc/na.2016.05.03.433.pdf>

Поступила (Received): 24.05.2016

Прохоров И.П., Наумович Р.В., Муланги Э.М.Ф.
Современные технологии производства
«мраморной» говядины

Prokhorov I.P., Naumovich. R.V., Mulangui E.M.F.
Modern production technology "marble" beef

В статье рассматриваются и описываются современные технологии производства «мраморной» говядины, в странах, которые по праву считаются лидерами по производству данного мяса. Можно с уверенностью их назвать, это – Япония, США, Австралия

Ключевые слова: «мраморная» говядина, технология производства, мясное скотоводство

This article discusses and describes the modern production techniques "marble" beef in countries that are considered to be leaders in the production of meat. We can confidently to name them, this – Japan, US, Australia

Key words: "marble" beef, production technology, cattle breeding

Прохоров Иван Петрович

*Доктор сельскохозяйственных наук, профессор
Российский государственный аграрный
университет – Московская сельскохозяйственная
академия им. К.А. Тимирязева
г. Москва, ул. Тимирязевская, 49*

Prokhorov Ivan Petrovich

*Doctor of Agricultural Sciences, Professor
Russian state agrarian university -Moscow
agricultural academy named K.A. Timiryazeva
Moscow, Timiryazevskaya st., 49*

Наумович Роман Витальевич

*Магистрант
Российский государственный аграрный
университет – Московская сельскохозяйственная
академия им. К.А. Тимирязева
г. Москва, ул. Тимирязевская, 49*

Naumovich Roman Vitalyevich

*Master
Russian state agrarian university -Moscow
agricultural academy named K.A. Timiryazeva
Moscow, Timiryazevskaya st., 49*

Муланги Эуженио Маркош Фека

*Аспирант
Российский государственный аграрный
университет – Московская сельскохозяйственная
академия им. К.А. Тимирязева
г. Москва, ул. Тимирязевская, 49*

Mulangui Eugenio Marcos Feca

*Graduate
Russian state agrarian university -Moscow
agricultural academy named K.A. Timiryazeva
Moscow, Timiryazevskaya st., 49*

На сегодняшний день, в производстве «мраморной» говядины существует две важные составляющие. Первой составляющей является выбор породы скота. Получить «мраморное» мясо можно только от животных генетически предрасположенных к образованию жировых прослоек. Второй составляющей производства «мраморной» говядины высокого качества является откорм быч-

ков. И в данном случае японцы, родоначальники «мраморной» говядины, справедливо указывают на то, что главным в получении «мраморного» мяса является не обработка его после забоя животного, а процесс выращивания.

Сегодня лидерами производства «мраморной» говядины в мире по праву считаются США, Австралия и Япония.

Технология производства «мраморной» говядины в Японии оттачивалась столетиями и сейчас это настоящее искусство. Классический пример – производство японской говядины Вагю. Термин Вагю относится к бычкам семейства из нескольких пород, которые генетически предрасположены к интенсивной мраморности мяса. Самые известные японские породы группы Вагю – Тадзима, Тоттори, Симанэ, Кочи и Кумамото. Эти породы генетически предрасположены к появлению в мясе жировых прослоек. Бычки «мраморных» пород малоподвижны, благодушны и флегматичны. В Японии говядина Вагю считается национальным достоянием.

Исключительности «мраморного» мяса японцы добиваются с помощью особой технологии выращивания бычков – Кобэ. Именно из бычков породы Тадзима по технологии Кобэ производится готовое к употреблению мраморное мясо животных, которые были выращены и убиты при определенных условиях. Но, следует понимать что, Кобэ – это не порода, а старинная японская технология: совокупность методов выращивания и убоя бычков породы Тадзима. По этой технологии телят выпаивают молоком до 4–6 мес., а затем их переводят на пастбищный выпас, где они живут вольной жизнью, практически без вмешательства человека. После этого телят помещают в специальные индивидуальные комнаты со звуконепроницаемыми стенами и подвешивают на вожжах. Делается это для того, чтобы бычки не могли двигаться, но и не лежали – мышцы животного должны быть в напряжении для равномерного распределения жировых прослоек в мышечных тканях. В этот период бычков кормят отборным зерном, для улучшения аппетита поят высококачественным пивом и включают им японскую классическую музыку. Сочетание витамина B1, содержащегося в корме со слабым алкоголем, усиливает отложение жира. Средний период зернового откорма – 200-300 дней. Делают бычку и вибромассаж – он необходим для того, чтобы жир ушел в мясо и образовал тонкие прожилки. В итоге получается нежное мясо, про которое в Японии говорят: «мясо, для которого не нужны зубы». Безусловно, такая технология сложна и дорогостояща, поэтому говорить о промышленных масштабах производства такого мяса не приходится. Стоимость 200 граммов филе составляет примерно от 150 до 500 долларов. Во всех остальных странах мира данная технология запрещена законом.

В фермерских хозяйствах США и Австралии, технологии подразумевают более простые и дешевые системы откорма. Первоначально используется тот же свободный выпас молодняка на пастбищах. Затем животных обездвиживают и откармливают зерном. Но не всегда пшеницей, а чаще кукурузой и комбикормом. Средний стандарт зернового откорма, меньше чем в Японии – 120-150 дней. Иногда в рацион добавляют сухое вино, молоко и даже мед. Медовый откорм определяет накопление в мышцах веществ, которые способствуют не только большей «рыхлости» и мягкости мяса, но и образованию корочки при

жарке, что приводит к большей сохранности полезных веществ в готовом продукте. Следует сказать и о травяном откорме, когда животные откармливаются на пастбищах все время после отлучения от коровы до убоя. Мясо в таком случае получается более постное, вкус ароматнее, насыщеннее и полезнее. Стоимость мраморного мяса, произведенного по этим технологиям, не превышает 200 евро/кг.

Обязательное условие для получения «мраморного» мяса – теленок должен расти под мамой. Таких коров ни в коем случае не доят, ведь теленок, пока не достигнет восьмимесячного возраста, сам усваивает все ее молоко.

Наибольшей популярностью среди мраморных пород пользуется Абердин – Ангусская порода. Животные этой породы нетребовательны, хорошо приспосабливаются к внешним условиям, скороспелы, устойчивы к заболеваниям, послушны, плодовиты [1].

Среди отечественных пород крупного рогатого скота, которые также способны давать мраморное мясо, можно выделить казахскую белоголовую и русскую комолую. Специфические особенности животных этих пород и хорошая их приспособленность к трудным условиям обитания определили значимость казахской белоголовой и русской комолой пород в отечественном скотоводстве. Для улучшения генотипов животных используются разнообразные методы [4].

Животные новых пород хорошо приспособлены к резко континентальному климату, имеют повышенную резистентность к неблагоприятным факторам внешней среды и устойчивы к заболеваниям [2].

Рынок мясной продукции во все времена являлся одним из наиболее значимых продовольственных рынков в России. За годы рыночной экономики в РФ сформировался устойчивый рыночный спрос на «мраморное» мясо. Поэтому развитие сегмента производства «мраморной» говядины является перспективным направлением в мясном скотоводстве нашей страны.

Список используемых источников:

1. Беляев А.И., Горлов И.Ф., Левахин В.И., Горбатов Е.С. Новый внутрипородный тип скота абердин-ангусской породы // Зоотехния. 2004. № 2. С. 4-7.
2. Каюмов Ф. Новая порода – русская комолая // Мясное скотоводство. 2008. №6. С. 51-52.
3. Макаев Ш.А. Казахский белоголовый скот и его совершенствование. М.: Вестник РАСХН, 2005. 336 с.
4. Храмова В.Н., Ранделин А.В. Переваримость питательных веществ и использование азота рационов бычками абердин-ангусской породы разных генотипов // Современные технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья для создания конкурентоспособных пищевых продуктов. Волгоград, 2007. С. 169-171.