

ОСОБЕННОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Ягудин Р.К., студент 4курса колледжа агротехнологий и бизнеса
Научный руководитель – Свешникова Е.В., кандидат биологических
наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** говядина, жировые прослойки, качество, мышечная ткань, откорм.*

Статья посвящена изучению вопросов о влиянии факторов на получение мраморной говядины. На мраморность мяса оказывают влияние такие факторы, как селекция, откорм и возраст животных.

Мраморная говядина – определенный тип красного мяса, содержащая выраженные жировые прослойки, при приготовлении отличающаяся особым вкусом и нежностью. Название «Мраморная» говядина приобретено благодаря уникальному рисунку, образуемому за счет тонких жировых прослоек, напоминающих структуру натурального камня.

Мраморное мясо считается, лучшим мясом для приготовления стейков. При определенных условиях содержания и откорма животных, мясо приобретает оригинальную структуру: мышечные волокна смешиваются с тонкими прожилками легко плавного жира, который делает стейк при готовке очень сочным, нежным и ароматным. В зависимости от количества прожилок в мясе, то есть степени мраморности, а также цвета жировых прослоек, мышечной ткани и ее структуры, определяется качество такого мяса. Для определения качества отруб разрезается поперек в строго определенном месте (в районе 12-го ребра) и срез отруба сравнивается с эталонными шаблонами. По результатам сравнения всей туше присваивается одна из 10 категорий мраморности.

Мясо вырезают из спинной части туши, где края длиннейшей мышцы имеют толщину 3-5 см.

На получение мраморной говядины оказывают влияние различные факторы, одним из которых является – селекция. Породы мясного направления продуктивности такие, как Ангус, Герефордская, Мюррей Грей, Шорт Хорн, имеют значительно более высокую мраморность по сравнению с другими породами крупного рогатого скота. В настоящее время породы таких ценных животных разводят в Австралии, Новой Зеландии, Аргентине и России.

На мраморность мяса непосредственно влияет и такой фактор, как откорм. Например, зерновой откорм животного (чаще кукуруза или ячмень, в среднем стандарт зернового откорма составляет 200–300 дней) меняет цвет жира от желтоватого на белый и увеличивает шансы на получение более высокого класса мраморности.

Возраст оказывает важное влияние на мраморность, так как по мере старения животного его мясо становится грубее и меняет свой цвет с равномерно красного на более темный, почти серый, с заметной зернистой структурой. Каждая туша попадает в одну из пяти возрастных категорий, самая высокая из которых это категория («А») – животные, забитые в возрасте от 9 до 30 мес, а самая низкая категория («Е») – возраст старше 96 мес.

Библиографический список:

1. Ахметова В.В. Качественный состав молока коров при скармливании препарата "АМИНОВИОЛ" / В.В. Ахметова, Л.П. Пульчеровская, Е.В.Свешникова, М.Е. Дежаткин, Н.А.Любин // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. -2019.- Т. 238. -№ 2. -С. 13-18.

2. Любин Н.А. Физиологические аспекты использования "Энтеродетоксимины-В" и минеральной воды "Волжанка" / Н.А. Любин, Е.В. Свешникова Ульяновск, 2019.

3. Любин Н.А. Физиолого-биохимические реакции организма свиней на применение Энтеродетоксимины-В / Н.А. Любин, И.И. Стеценко, Е.В. Свешникова //Ветеринарный врач. - 2008. - № 3. - С. 56-59.

4. Любин Н.А. Метаболические процессы и продуктивные качества свиней под влиянием Энтеродетоксимины-В / Н.А. Любин, И.И. Стеценко, Е.В. Свешникова // В сборнике: Актуальные проблемы биологии в

животноводстве. Материалы IV Международной конференции, посвященной 100-летию со дня рождения академика РАСХН Н.А. Шманенкова. - 2006. - С. 307-308.

5. Любин Н.А. Применение препарата Энтеродетоксмин В в рационах свиней / Н.А.Любин, И.И. Стеценко, Е.В. Свешникова, И.Н. Яманчева //Научные разработки и научно-консультационные услуги Ульяновской ГСХА: Информационно-справочный указатель.- Ульяновск, - 2006. -С. 67-68.

6. Любин Н.А.Гематологические показатели и параметры азотистого обмена у свиноматок при введении в их рационы минеральной воды "Волжанка"/ Н.А.Любин, И.И. Стеценко, Е.В. Свешникова //Аграрная наука и образование в реализации национального проекта "Развитие АПК": материалы Всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск.-2006. -С. 237-239.

7. Любин Н.А. Воздействие Энтеродетоксмина В на метаболические процессы в организме свиней/ Н.А. Любин, Е.В. Свешникова, И.И. Стеценко //Актуальные проблемы физиологии, физического воспитания и спорта: материалы конференции. - Ульяновск, - 2005. - С. 87-90.

8. Морозова А.С. Мраморная говядина - особое мясо для гурманов/ А.С.Морозова // Мясные технологии. - 2016. - № 12 (168). - С. 26-28.

9. Никитина И.А. Определение безопасности мяса индейки при скармливании нанодобавки / И.А. Никитина, Н.В. Шаронина, А.З. Мухитов, Л.П. Пульчеровская, Е.В. Свешникова, С.В. Мерчина // В сборнике: Наука в современных условиях: от идеи до внедрения. Материалы Национальной научно-практической конференции. - 2018. - С. 151-156.

10. Свешникова Е.В. Структура обменной энергии и продуктивность свиней под влиянием биологически активной добавки / Е.В. Свешникова // В сборнике: АГРАРНАЯ НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ РАЗВИТИЯ: ОПЫТ, ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ. Материалы IX Международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию Ульяновского государственного аграрного университета имени П.А. Столыпина. - 2018. - С. 360-365.

11. Свешникова Е.В. Влияние биологически активной добавки на морфо-биохимические показатели у свиней / Е.В. Свешникова, Н.А.Любин,

С.В. Дежаткина // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. 2016. - № 3 (35). - С. 38-41.

12. Свешникова Е.В. Параметры азотистого обмена у свиней при введении в их рационы биологически активной добавки / Е.В. Свешникова, Н.А. Любин, И.И. Стеценко // В сборнике: Современные проблемы интенсификации производства свинины в странах СНГ. Сборник научных трудов XVII Международной научно-практической конференции по свиноводству.- Ульяновск, - 2010. - С. 232-236.

13. Свешникова Е.В. Эффективность использования в рационах свиноматок препарата Энтеродетоксимины и минеральной воды / Е.В. Свешникова, И.И. Стеценко, Н.А. Любин // В сборнике: Фундаментальные и прикладные проблемы повышения продуктивности сельскохозяйственных животных в изменившихся условиях системы хозяйствования и экологии. Материалы Международной научно-практической конференции: Сборник научных трудов. - 2005. - С. 271-274.

14. Стеценко И.И. Параметры углеводного и азотистого обмена у поросят под влиянием Энтеродетоксимины В / И.И. Стеценко, Н.А. Любин, Е.В.Свешникова // Природа Симбирского Поволжья.- Ульяновск, - 2005. -С. 217-219.

15. Shlenkina T.M. The use of sedimentary zeolite for fattening pigs/ T.M. Shlenkina, N.A. Lyubin, S.V. Dezhatkina, E.V. Sveshnikova, A.N.Fasakhutdinova, M.E. Dezhatkin // Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences. - 2019. - № 12 (96). - С. 287-292.

FEATURES OF OBTAINING MARBLED BEEF

Yagydin R.K.

Key words: *beef, fat layers, quality, muscle tissue, fattening.*

The article is devoted to the study of the influence of factors on the production of marbled beef. The marbling of meat is influenced by factors such as breeding, fattening, and age of the animals.