

## МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА – МЯСНОЙ ДЕЛИКАТЕС В БЕЛАРУСИ

*В.А. Якубчик, 2 курс*

*Научный руководитель – О.В. Нилова, к.с.-х. н., доцент*

*Полесский государственный университет*

Одно из приоритетных направлений государственной политики в Республике Беларусь - сохранение и укрепление здоровья нации, пропаганда здорового образа жизни, составной частью которого является качественное и сбалансированное питание. В свою очередь важнейшим продуктом для человека является мясо обеспечивающее организм основными питательными веществами. Согласно научно - обоснованным медицинским нормам наиболее рациональной структурой потребления мяса является та, где на долю говядины приходится 43 – 45, свинины -36-37, мяса птицы -17-18, баранины и мяса других видов – 1-3%. В количественном отношении среднегодовое потребление говядины в расчете на одного человека должно равняться 32 кг.

Мраморная говядина - мясной деликатес, которому отдают предпочтение истинные гурманы. Свое название она получила благодаря равномерным внутримышечным жировым прожилкам, которые после охлаждения мяса на разрезе напоминают структуру мрамора. В классическом понимании «мраморной» может быть именно говядина. Причём для получения такого мяса необходимы особые породы скота. Основные промышленные породы крупного рогатого скота, мясо которых обладает признаками мраморности – это Герефорд, Абердин, Ангус, Лимузин. В обычной говядине жир распределен неравномерно — очаговыми прослойками в мышечных волокнах, которые к тому же в процессе роста животного быстро грубеют. В мясе бычков и телок специализированных пород жира в среднем 8-12%, в то время как в мясе молочных пород — 16-18%. Тонкие прожилки жира в куске такой говядины, располагаясь равномерно между нежными мышечными волокнами, при нагревании тают постепенно, наполняя мясо соком, за счет чего оно приобретает неповторимую нежность, что делает его необыкновенно вкусным. В этом-то и заключается кулинарный феномен элитного продукта[1, с.40-41.].

Для получения «мраморного» мяса требуются и особые условия содержания животных - в первую очередь теленок должен расти «под мамой». Таких коров не доят, а теленок растёт, выпивая все её молоко, пока не достигнет 7-8-месячного возраста. В летний период коровы с телятами содержатся на лугах и пастбищах — обычные телята такой возможности лишены. В дальнейшем этот молодняк содержится свободно- выгульным способом и обеспечивается качественными кормами. После убоя туши должны пройти процесс созревания. Подлинный вкус «мраморной» говядины полностью проявляется после как минимум недельного созревания в холодильных камерах при температуре от 0 до +2<sup>0</sup>С. Одновременно с развитием вкуса при созревании увеличивается и нежность мяса. Несозревшее мясо не будет иметь типичного «зрелого» вкуса.

Как показывают современные медицинские исследования **«мраморное» мясо**: значительно лучше обычного по содержанию азотистых экстрактивных веществ, пантотеновой кислоты, биотина, т. е. веществ, усиливающих секреторную функцию пищеварительного тракта, и способствует лучшей усвояемости продуктов; имеет лучшее соотношение незаменимых аминокислот; содержит легкоусвояемое железо; содержит вещества, препятствующие образованию «плохого» холестерина; обладает антиканцерогенными свойствами, то есть активно способствует выведению из организма веществ, провоцирующих раковые заболевания; идеально подходит для приготовления продуктов детского и диетического питания, обеспечивая их конкурентоспособность на мировом рынке. Немаловажным преимуществом «мраморного» мяса является и его пониженная жирность (в 1,5-2 раза).

В настоящее время самое известное мраморное мясо и классический пример вкуса и качества — это японская говядина от бычков породы Wagyu. Стоимость одного бычка составляет более 4 000 евро, а килограмм мраморной говядины полученной по специальной технологии может достигать 500 долларов, в то время в странах Евросоюза при обычных условиях выращивания она стоит 15-40 евро, в России - 6-15 долларов. Кроме этого основными производителями и поставщиками на мировой рынок «мраморной» говядины являются также США и Австралия[2].

В Беларуси рынок премиальной говядины, в первую очередь мраморной, находится в зачаточном состоянии. Белорусские специалисты изучают зарубежный опыт. Для того чтобы освоить производство мраморного мяса в Беларуси, есть два пути. Самый быстрый — завести племенной импортный скот, но он стоит больших денег. Поэтому элитное мраморное мясо планируется получать другим путем — за счет собственных ресурсов. Это значит, что низкопродуктивное молочное поголовье будут оплодотворять семенем мясного скота. В этом направлении племенные хозяйства работают.

Однако выращивание бычков для мраморного мяса — процесс весьма затратный и необычный для белорусского традиционного животноводства, так как нужны, прежде всего, особые условия содержания животных, полноценные корма и особые условия при убое скота и разделке туши.

В 2011 году в Беларуси было произведено около 1,5 тыс. т высококачественного элитного мяса, в 2013 году объем его производства предполагается увеличить до 10–20 тыс. т. Когда появится возможность реализовывать мраморное мясо также на экспорт, вырастет экономическая рентабельность этой продукции. В настоящее время уже подготовлен проект госпрограммы по производству мраморного мяса, который скоро будет утвержден правительством. Планируется, что в каждой области углубленной переработкой и поставкой наприлавки этого деликатеса будет заниматься один мясокомбинат [3, с.56-57].

#### **Список использованных источников**

1. Петрушко Сергей. У «мраморной» говядины свои аргументы/ Петрушко А.//Белорусское сельское хозяйство. -2011.-№11.-С. 40-42.
2. <http://agronews.by/news/potrebrynok>
3. Лобас Татьяна. Животноводство завтрашнего дня/ Лобас Т.//Беларуская думка. -2012.№7. С. 52-59.