

шить вопрос обеспечения детей старше трех лет отечественными высококачественными продуктами.

ЛИТЕРАТУРА

1. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 09 июня 2009 № 63;
2. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 июня 2009 г. № 71;
3. Единые санитарно-эпидемиологические гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.

УДК 637.5.03'62(045)

ПЕРЕРАБОТКА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА МЯСНЫХ ПОРОД И ИХ ПОМЕСЕЙ

Гордынец С.А.¹, Янель И.П.², Петрушко И.С.³

¹РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

²Управление по племенному делу Главного управления интенсификации животноводства Минсельхозпрода РБ

г. Минск, Республика Беларусь

³Научно-практический центр НАН Беларуси по животноводству
г. Жодино, Республика Беларусь

В Республике Беларусь в мясном скотоводстве задействовано около 85,3 тыс. голов скота. Это поголовье содержится в 455 организациях, которые ведут осеменение семенем быков специализированных мясных пород.

Для скота мясных пород характерны высокие адаптационные способности, интенсивность роста и откормочные качества, эффективное использование грубых и пастбищных кормов [1, 2].

В Беларуси разводят породы скота мясного направления: герфордскую, лимузинскую, шаролезскую, мен-анжуйскую, абердин-ангусскую, симментальскую.

Говядина от мясного скота имеет высокие вкусовые и питательные свойства. Ее относят к наиболее ценным диетическим продуктам питания. Исследования, проведенные в РУП «Институт мясо-молочной промышленности», НПЦ НАН Беларуси по животноводству, ГУ «РНПЦ гигиены» подтвердили высокие качественные показатели мяса

от скота мясных пород и их помесей. Данное мясное сырье характеризуется высоким содержанием незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов, минеральных веществ, для него характерно благоприятное соотношение белка и жира (1:0,8 и даже 2:1), низкое содержание холестерина [1,2].

Классификация говяжьих туш скота мясных пород и их помесей ввиду их большого разнообразия представляет некоторые трудности.

Объективными критериями для оценки туш можно считать экстерьер, упитанность и качество.

Экстерьер включает:

- строение и внешние очертания туши и каждой ее части;
- степень развития мышечной ткани всех частей туши.

При идеальном варианте туша должна быть очень массивной и компактной с толстыми, хорошо выполненными филейной и реберными частями, глубокими круглыми бедрами, короткими толстыми лопатками, шеей и голяшками. Экстерьер такого скота может изменяться в зависимости от веса туши.

Упитанность включает: покрывающий тушу слой жира, его цвет, количество, характер и распределение. В идеальном случае жир должен быть кремово-белого цвета на реберной и филейной частях, толщина его 1,25 см. Постепенно толщина жира на огулке, подбедерке, шее и голяшке уменьшается. Самым тонким слоем жира покрыты нижняя часть ног, бока и шея.

По количеству и характеру жирового покрова туши обычно определяют, каким образом откармливалось животное. Как правило, значительный жировой покров кремово-белого цвета, одинаковой толщины имеется у животных, получавших обильный корм в течение длительного периода. Жировой покров животных, усиленно откармливающихся в течение незначительного периода, распределен неравномерно.

Качество включает: цвет, структуру и «мраморность» мяса, а также цвет и характер костей, в особенности отростков позвонков. При оценке качества туши наиболее желательными цветами считаются: кремово-белый для жира и ярко-вишневый для мяса.

Цвет мяса определяют по поверхности вырезки на месте разреза мышечной ткани на тонком конце бедра, шее и по цвету лопаток.

Показателем хорошего качества мяса является тонкая, нежная, бархатистая структура мышц.

«Мраморность» тесно связана с качеством мяса. Она свидетельствует о том, что животное получало обильный корм в течение продолжительного периода. Прожилки жира разделяют мышечную ткань, делают мясо более нежным и сочным. «Мраморность» видна на по-

верхности любого разреза. Ее наличие определяют на поверхности вырезки, на месте разреза мышц шеи.

Переработка крупного рогатого скота мясных пород и их помесей на мясокомбинатах осуществляется в соответствии с ТУ 10.02.00028493.317-92 «Крупный рогатый скот мясных пород и их помесей для убоя». В данном нормативном документе применена оценка качества крупного рогатого скота, исходя из массы живого скота и убойной массы, что позволяет объективно оценивать упитанность скота и категорию мяса.

Выращивание телят под коровами – одно из преимуществ мясного скотоводства перед другими отраслями животноводства [3, 4].

В изменении №6 к ТУ 10.02.00028493.317 - 92 «Крупный рогатый скот мясных пород и их помесей для убоя» установлена возрастная группа телят от 3 до 8 месяцев.

В зависимости от возраста крупный рогатый скот мясных пород и их помесей для убоя подразделяют на:

- взрослый скот – коровы, быки в возрасте старше 3 лет;
- молодняк – бычки, бычки-кастраты и телки в возрасте от 8 месяцев до 3 лет;
- телят – бычки и телочки в возрасте от 14 дней до 3-х месяцев, выпоенные молоком и получавшие подкормку;
- телят-молочников – бычки и телочки в возрасте от 14 дней до 3 месяцев, выпоенные молоком и не получавшие подкормку;
- телят – бычки и телочки в возрасте от 3 до 8 месяцев.

Развитие мясного скотоводства в Республике Беларусь позволит обеспечить промышленность высококачественным и конкурентоспособным мясным сырьем.

ЛИТЕРАТУРА

1. Гордынец, С.А. Аmino - и жирнокислотная сбалансированность мясного сырья от телят разных генотипов / С.А.Гордынец // Пищевая промышленность: наука и технологии. - 2010. - №3(9). - С.60 - 68.
2. Петрушко, И.С. Витаминный состав мяса от телят лимузинской породы, выращенных по технологии «корова-теленок» / И.С.Петрушко, С.А.Гордынец// Мясная индустрия. - 2010,- №3.- С.73-75.
3. Хайрулина, Н. Выращивание молодняка под коровами-кормилицами / Н.Хайрулина, Н.Фенченко, А.Камзалов // Молоч. и мяс. скотоводство. - 2005. - №8. -С.25-26.
4. Черехаев, А.В. Пути развития мясного скотоводства в России / А.В.Черехаев // Главный зоотехник. - 2008. - №2. - С.32 - 39.