

**Г. Т. ОРАЗ, А. Б. ОСПАНОВ, У. ЧОМАНОВ**

*Казахский национальный аграрный университет, г. Алматы, Казахстан*

## **АКТУАЛЬНОСТЬ СТАНДАРТИЗАЦИИ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ГОВЯДИНЫ**

*Рассмотрены основные принципы стандартизации скота мясных пород и высококачественных туш говядины. Этот документ устанавливает правила оценки и классификации говядины, полученной от молодняка крупного рогатого скота мясного направления продуктивности. Он позволит четко отделить говядину высшей ценовой категории качества высококачественной говядины.*

**Ключевые слова:** *порода, мясной скот, классификация, высококачественная говядина, стандарт.*

*Мақалада етті тұқымды мал мен жоғары сапалы сиыр етін стандарттаудың негізгі принциптері қаралды. Бұл құжат етті бағыттағы ірі қара малдың төлінен алынған сиыр етін бағалау және жіктеу ережелерін белгілейді. Ол жоғары сапалы сиыр етінің сапасы жоғары баға санатын нақты бөліп алуға мүмкіндік береді.*

**Түйін сөздер:** *бордақылау, тұқым, ірі қара мал, классификация, жоғары сапалы сиыр еті, стандарт.*

*The article discusses the basic principles of standardization of beef cattle and high-quality beef carcasses. This document establishes rules for the evaluation and classification of beef derived from young cattle meat productivity direction. It will allow to separate beef of the highest price category of quality of high-quality beef accurately.*

**Key words:** *breed, beef cattle, classification, high quality beef, standard.*

Развитие мясного скотоводства входит в число приоритетов аграрной политики РК, так как решить проблему дефицита говядины без мясного скотоводства практически невозможно. Численность крупного рогатого скота специализированных мясных пород и помесей с долей крови по мясным породам на 1 января 2018 года достигла 6838,1 тыс. голов,

В стране создаются крупные современные предприятия с инновационной технологией, в которых сосредоточено высокоценное поголовье лучших интенсивных мясных пород - казахской белоголовой, аулиекольской, абердин ангусской, герефордской и других.

В соответствии с государственной программой развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2017-2021 годы, объем производства высококачественной говядины должен вырасти.

В исследованиях установлено, что от скота мясных пород, разводимых в Казахстане, можно получать тяжелые туши: от бычков казахской белоголовой породы, которые в возрасте 18 месяцев имеют живую массу 540-550 кг, убойный выход - 62-64%, аулиекольской породы в возрасте 15-18 месяцев, достигающие живой массы 450-540 кг. Убойный выход туши составляет 63 %, масса костей - не более 18 %; абердин ангусской породы в возрасте 15-18 мес. - 460-480 кг при выходе туш 60-61%; герефордской в возрасте 12-18 мес. - 480-500 кг при выходе туш 60-65%.[1, 2, 3].

Таким образом, назрела необходимость дифференциации оценки качества туш и стимулирования производства говядины высших категорий качества через новый межгосударственный стандарт ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная.

Стандарт принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации.

Этот документ устанавливает правила оценки и классификации говядины, полученной от молодняка крупного рогатого скота мясного направления продуктивности. Он позволит четко разделить говядину высшей ценовой категории качества высококачественной говядины. Стандарт отличается следующими особенностями. К высококачественной говядине относят мясо от убоя высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота мясных пород: бычков и телок в возрасте до 2 лет, кастратов - до 30 мес., откормленных после отъема от матерей в течение не менее 100 дней до убоя на высокоэнергетических рационах (не менее 70% концентратов по питательности). Высококачественная говядина должна отвечать минимальным требованиям по мраморности, толщине подкожного жира, цвету мяса и жира, площади «мышечного «глазка» при хранении в охлажденном состоянии не менее 5 сут с момента убоя и реализуемая в виде отрубов. Высококачественную говядину сортируют на категории В, К, Г в зависимости от массы, выполненности форм и развития мышц и на классы 1, 2, 3 и 4 в зависимости от мраморности, толщины подкожного жира, площади «мышечного глазка», цвета мышечной ткани и наружного жира (табл. 1, 2)

**Таблица 1** – Требования к массе туши

Категория	Требования (низшие пределы)
В	Туши массой не менее 315 кг, полномясные с округлой, выпуклой и отлично развитой мускулатурой. При осмотре в профиль — широкие. Тазобедренная часть туши очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, спина и поясница широкие и толстые почти до холки, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь очень округлые и хорошо заполнены мышцами, перехвата за лопатками нет, лопаточная кость не просматривается из-за толстого слоя мышц
К	Туши массой не менее 280 кг, полномясные с округлой выпуклой и отлично развитой мускулатурой. При осмотре в профиль — широкие. Тазобедренная часть туши очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, спина и поясница широкие и толстые почти до холки, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь очень округлые и хорошо заполнены мышцами, перехвата за лопатками нет, лопаточная кость не просматривается из-за толстого слоя мышц
Г	Туши массой не менее 240 кг, полномясные с округлой хорошо развитой мускулатурой. При осмотре в профиль - средней ширины и заполненности мускулатурой. Тазобедренная часть средней ширины, ровная, мышцы бедра в области коленного сустава заметны, но не нависают, спина и поясница средней ширины, но сужается в направлении к холке, остистые отростки позвонков не просматриваются, лопатки и грудь округлые, заполнены мышцами, перехват за лопатками не виден, лопаточная кость скрыта мышцами

Стандарт стимулирует откорм молодняка до высоких весовых кондиций, а также повышение мраморности мяса, уменьшение толщины наружного жира и увеличение обмускуленности туш. Высококачественная говядина в результате сортировки получает следующие обозначения: категория и класс, например, В1, В2, К3, К4, Г1, Г2 и т. д.

Высококачественная охлажденная говядина предназначена для реализации в торговле и использования в сети общественного питания в виде упакованных под вакуумом отрубов: спинного на кости, спинного бескостного, поясничного на кости, поясничного бескостного, пояснично-подвздошной мышцы (вырезки), верхней части бескостного тазобедренного отруба и подлопаточного бескостного. [4].

Стандарт на высококачественную говядину устанавливает жесткие требования и к предприятиям, которые производят такую продукцию. Так, например, подобное предприятие должно быть сертифицировано в системе HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ рисков и критические контрольные точки — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции, предназначена для уменьшения рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью пищевой продукции) или аналогичной.

Повышенные требования к качеству мяса выражаются в постоянном совершенствовании методов стандартизации продукции. В стандарте на высококачественную говядину сформулированы и регламентированы мероприятия, управляющие качеством мяса.

**Таблица 2** – Требования к качеству мяса

Класс	Мраморность (по эталонной шкале)	Толщина подкожного жира, см не более	Площадь «мышечного глазка», см <sup>2,3</sup> не менее	Цвет мышечной ткани на поперечном разрезе	Цвет подкожного жира
1	Насыщенная	2,0	80	От светло-красного до красного (в диапазоне А—В)	Белый или молочно-белый (К или Л)
2	Хорошая	2,0	75	От светло-красного до красного (в диапазоне А—В)	Белый или молочно-белый (К или Л)
3	Умеренная	2,0	80	Допускается темно-красный цвет (Г)	Допускается светло-желтый цвет (М)
4	Небольшая	2,0	80	Допускается темно-красный цвет (Г)	Допускается светло-желтый цвет (М)

То есть стандарт, выступая мерой качества, является в то же время и основой для формирования цен.

Таким образом, Межгосударственный стандарт ГОСТ 33818-16 «Мясо. Говядина высококачественная» призван стимулировать мясное скотоводство и регулировать производство высококачественной говядины, ее классификацию и оценку на межгосударственном уровне.

#### ЛИТЕРАТУРА

1 Кинеев М. А., Ерденов Б. К. Породы крупного рогатого скота Казахстана: НПЦ ЖивМСХ РК — Алматы, 2005, - с 64,

2 Ажмулдинов Е.А. Повышение эффективности производства говядины - Оренбург: Изд-во ОГАУ, 2012. - 274с.

3 Технология пастбищного содержания животных казахской белоголовой породы. Республиканская Палата казахской белоголовой породы, АСТАНА 2014.

4 Могиленец О. Н. Международные и российские принципы стандартизации скота и мяса / Могиленец О.Н., Легошин Г.П., Афанасьева Е.С. // Зоотехния. -2012. -№12. С. 27.

5 Крючков В.Д., Бай В.А. Перспектива развития мясного скотоводства Казахстана//Вестник с.-х. науки Казахстана, 1985г,№7.-10-15с.

6 Лисицын А. Б., Козырев И. В., Миттельштейн Т. М. Особенности производства и оценки высококачественной говядины // Все о мясе. – 2015. - №3. – С.22-25.

7 Александрова Н.А. и др. Методы оценки качества мяса и мясопродуктов за рубежом // М., 1997, с.156.

8 Межгосударственный стандарт ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная.