

УДК 637.521.42(476)

## **МРАМОРНОЕ МЯСО – ПРИРОДНЫЙ ДЕЛИКАТЕС**

**Закревская Т. В.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»  
г. Гродно, Республика Беларусь

Мраморное мясо по праву относится к деликатесам, так как обладает особыми вкусовыми качествами благодаря внутримышечному жиру, равномерно распределенному в виде жировых прослоек между мышечными волокнами. Во время тепловой обработки продуктов из такого мяса жировые прослойки тают, наполняя мясо соком, и оно приобретает неповторимую мягкость и нежность. Мраморность имеет свои градации в зависимости от интенсивности, т.е. частоты белых крапленей в волокнах. Чем выше мраморность, тем нежнее стейк.

Исключительности «мраморного» мяса японцы добиваются с помощью особой технологии выращивания бычков – Kobe. 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. Подросших на пастбищах до определенной массы тела бычков размещают в индивидуальных комнатах со звуко-непроходимыми стенами и подвешивают на вожжах. Делается это для того, чтобы бычки не могли двигаться, но и не лежали, так как мышцы

животного должны быть в напряжении для равномерного распределения жировых прослоек в мышечных тканях. В этот период бычков кормят отборным зерном и для улучшения аппетита поят высококачественным пивом. Сочетание витамина В<sub>1</sub>, содержащегося в корме со слабым алкоголем, усиливает отложение жира. Чем дольше бычка кормят зерном, тем больше «мраморность» его мяса. Средний стандарт зернового откорма: 200-300 дней. Чтобы жир ушел вглубь мышц и образовал тонкие прожилки в мышечной ткани, бычку делают вибромассаж, приемы которого напоминают битье.

После убоя животного мраморное мясо не сразу готово для продажи и употребления. Внутримышечный жир, распределенный в мясных тканях, становится отчетливо виден, только если парное мясо выдерживается в охлаждаемых помещениях как минимум в течение 24 ч. При более длительной выдержке (в течение 2-3 недель), при температуре от 0 до +2 °С ферменты, присутствующие в мясе, активизируют химические процессы, разрушающие мышечные волокна. Мясо под воздействием ферментов становится более нежным, окончательно формируется его вкусовой «букет». После созревания тушу разделяют на части согласно принятым стандартам, все части разделки упаковывают под вакуумом и отправляют потребителю либо в замороженном виде (в морских контейнерах), либо в охлажденном виде (в авиаконтейнерах).

Современные медицинские исследования показывают, что «мраморное» мясо значительно опережает обычную говядину по содержанию азотистых экстрактивных веществ, пантотеновой кислоты, биотина. Эти вещества усиливают секреторную функцию пищеварительного аппарата и способствуют лучшей усвояемости продуктов.

«Мраморное» мясо содержит железо в легкоусвояемой форме, а также соединения, препятствующие образованию холестерина. «Мраморное» мясо активно способствует выведению из организма веществ, провоцирующих раковые заболевания.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Алексина Л. Т., Большаков А. С., Боресков В. Г., Жаринов А. И. и др. /Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясopодуKтов. М.: Агроромиздат, 1998.
2. Антипова Л. В. Биохимия мяса и мясopодуKтов – Воронеж, 1991.
3. Ю. А. Буханцов, - М. Мясная промышленность, 1999.