

КАЧЕСТВО МЯСА ГОВЯДИНЫ В УСЛОВИЯХ ВТО Quality of beef in the conditions of the WTO

А. П. Артеменко, аспирант Уральского государственного аграрного университета
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: И. М. Донник, доктор биологических наук, профессор, академик РАН

Аннотация

Большая часть говядины от молочного скота – это невысококачественная говядина, которая в первую очередь должна идти на промышленную переработку. Предложение качественного продукта от нашей отрасли хотя и растет, но имеет пока незначительную 10-процентную долю в структуре производства, а в структуре потребления и того меньше – 5–6 %. В связи с оборотом высококачественной говядины, продажей ее на внутреннем рынке нужно проводить контроль качества продукции.

В статье дается характеристика мяса говядины, а также требования, которые теперь предъявляются к ней в связи с появлением нового нормативного документа.

Ключевые слова: говядина высококачественная, ВТО, качество.

Summary

A large share of beef from dairy cattle is not of high quality beef, which should go first of all to the industrial processing. The supply of quality product from our industry, although is growing, is still insignificant in the structure of production (share of 10%) and consumption (5–6 %). In the connection with the turnover of high-quality beef, selling on the domestic market, it is necessary to conduct quality control.

The article gives the characteristic of beef and the requirements that now apply to it in the connection with occurrence of the new regulation document.

Keywords: high-quality beef, the WTO, quality.

Под мясом понимают пищевой продукт в виде туши или ее части, представляющий собой совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей.

В состав мяса входит 16–21 % белков, 0,5–37 % жиров, 0,4–0,8 % углеводов, 2,5–3 % экстрактивных веществ, 52–78 % воды, до 1,3 % минеральных веществ, витамины (В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР, А, Д). Химический состав зависит от вида, породы скота, его пола, возраста, упитанности.

В зависимости от вида убойного животного мясо подразделяется на говядину, телятину, свинину, мясо поросят, конину, жеребятину, баранину, ягнятину, козлятину, мясо кроликов, буйволятину, оленину, верблюжатину, мясо лося и мясо прочих видов животных.

Говядина – это мясо, полученное в результате переработки туши крупного рогатого скота любого пола в возрасте от 8 месяцев и старше. Телятину получают в результате переработки телят любого пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 до 8 месяцев. Молочная телятина – это мясо, полученное в результате переработки телят любого пола, выпоенных молоком и не получавших подкормку, в возрасте от 14 дней до 3 месяцев. Свинину получают в результате переработки свиней любого пола и возраста живой массой свыше 8 кг, а мясо поросят – при переработки поросят любого пола живой массой от 4 до 8 кг. Особо выделяется мясо хряков, которое получают в результате переработки некастрированных самцов свиней живой массой до 70 кг включительно. Баранину получают при переработке овец в возрасте

от 4 месяцев и старше, ягнятину – при переработке ягнят любого пола, в возрасте от 14 дней до 4 месяцев. При переработке лошадей любого пола в возрасте от одного года получают конину, а при переработке жеребят в возрасте от 14 дней до одного года – жеребятину [5].

В прошлом году у нас не было ни единого стандарта, в котором были бы зафиксированы все необходимые характеристики качества мясной продукции. Отсутствие документа чревато последствиями: в страну под видом высококачественной говядины может попасть что угодно [1].

9 июля 2013 г. официально опубликован приказ Росстандарта от 25 июня 2013 г. № 188-ст «Об утверждении национального стандарта», которым принят государственный стандарт ГОСТ Р 55445-2013 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия».

Стандарт подготовлен в соответствии с федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании». Приказом определено, что ГОСТ разработан только для добровольного применения при получении добровольного сертификата на мясо. Осуществление обязательной оценки соответствия требованиям стандарта невозможно.

Целью разработки данного ГОСТа является увеличение производства говядины высшего качества на базе использования потенциала животных мясных направлений продуктивности, внедрения технологии интенсивного выращивания и откорма крупного рогатого скота, рационального использования мясных ресурсов страны.

Разработка национального стандарта производилась с учетом мирового опыта, а также опыта США и Австралии и имеет важное значение для народного хозяйства. Появилась реальная возможность для реализации его в Российской Федерации, что необходимо на данном этапе программы по производству высококачественной говядины, которая включает выбор и обоснование пород и генотипов скота, технологий выращивания и откорма, метода оценки рогатого скота и полученной говядины [4].

ГОСТ Р 55445-2013, устанавливающий требования к высококачественной говядине в полутушах, четвертинах и отрубках для реализации в торговле и сети общественного питания, станет основой для подтверждения высокого качества продукта при его добровольной сертификации.

Говядину в зависимости от массы туш, выполненности форм и развития мышц подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в табл. 1.

Таблица 1

Категории говядины

Категория	Требования
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

Категория	Требования
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

В зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета подкожного жира, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка говядину подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными в табл. 2.

Таблица 2

Классы говядины

Класс	Мраморность	Толщина подкожного жира, см	Площадь мышечного глазка, см ²	Цвет мышечной ткани на поперечном разрезе	Цвет подкожного жира
1	Насыщенная	Не более 2	Не менее 80	От светло-красного до красного	Белый или молочно-белый
2	Хорошая	Не более 2	Не менее 76	От светло-красного до красного	Белый или молочно-белый
3	Умеренная	Не более 2	Не менее 70	Допускается темно-красный цвет	Допускается светло-желтый цвет
4	Небольшая	Не более 2	Не менее 70	Допускается темно-красный цвет	Допускается светло-желтый цвет

По органолептическим и физико-химическим показателям высококачественная говядина должна соответствовать требованиям, приведенным в табл. 3.

Таблица 3

Требования к высококачественной говядине

Показатель	Характеристика и норма показателя
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образуемая при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Свойственный свежему мясу
Состояние подкожного жира	Консистенция твердая, при раздавливании крошится
pH (через 24 ч после убоя)	5,5–5,8
Содержание летучих жирных кислот	Не более 4 мг КОН / 25 г мяса

В стандарте содержатся требования не только к мясу, но и к самому сырью, упаковке, маркировке, хранению мяса и транспортировке, а также установлены методы контроля при проведении добровольной сертификации [2].

Стандарт ГОСТ Р 55445-2013 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» был разработан с целью увеличения объемов производства говядины высокого качества в России на основе внедрения инновационных и интенсивных технологий выращивания и откорма крупного рогатого скота, а также для рационального и экономически эффективно использования мясных ресурсов страны, так как существующие российские стандарты не учитывают в полной мере качественное разнообразие сырья. Существующая в России оценка качества предусматривает использование только визуальных и органолептических (запах, вкус, внешний вид) методов, в то время как мировая практика показывает, что важно учитывать еще и породу, живой вес и массу туши, возраст, выход мяса на костях (соотношение веса мяса после убоя и веса животного до убоя), полномясность, наличие жира, содержание мякотной части туши, а также цвет жировой и мышечной ткани [6].

Выводы

Таким образом, система оценки высококачественной говядины в новом стандарте позволит объективно оценить качество говядины по физико-химическим показателям, показателям мраморности, цвету мяса и жира и другим показателям качества хорошей говядины.

Библиографический список

1. В. Зубков поручил Минсельхозу подготовить национальный стандарт говядины // Сельское хозяйство Ленинградской области [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://lenagro.org/federalnye/2010-v-zubkov-poruchil-minselxozu-podgotovit-nacionalnyj-standart-govyadiny.html>
2. ГОСТ Р 55445-2013 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» // StandartGOST.ru [Электронный ресурс]. Режим доступа : http://standartgost.ru/g/ГОСТ_Р_55445-2013.
3. *Мырлин В. С.* Черно-пестрый скот на Урале. Екатеринбург, 2003.
4. Представители Росстандарта и заместители посла Австралии в Российской Федерации обсудили российский стандарт на поставку высококачественной говядины // Сертификационно-методическая компания ООО «Центр Качества» [Электронный ресурс]. Режим доступа : http://www.isokazan.ru/certification_news/93/.
5. *Семененко М. П., Волохов И. М., Скачков Д. А.* Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Волгоград : Информресурс, 2011.
6. С 2014 года принимают «мясной» ГОСТ, генная инженерия и стимуляторы не используются // Система добровольной сертификации «Единый стандарт» [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://1cert.ru/novosti/s-2014-goda-prinimayut-myasnoy-gost-gennaya-inzheneriya-i-stimulyatoryi-ne-ispolzuyutsya>.