

Настоящее мраморное мясо по-японски

Егор ЛЕБЕДЬКО,

доктор сельскохозяйственных наук,

профессор, академик МАНЭБ

Брянская ГСХА

Страна восходящего солнца — Япония более 130 лет назад подарила миру мраморное мясо — нежнейший деликатес с тонкими прожилками жира. Миф об исключительности этого продукта родился благодаря нетрадиционной технологии его производства: бычков выращивают в особых условиях на специальной диете.

В Россию ежегодно импортируют 6–7 тыс. т мраморного мяса, которое закупают рестораны. Основные его поставщики на мировой рынок — США и Австралия. Из-за сложности получения мраморной говядины цены на нее достигают немыслимой величины (свыше 500 долл./кг).

В Японии около 200 разновидностей мраморного мяса, каждая из которых носит название той местности, где производится. Самый известный сорт — кобе-гю из города Кобе. Блюда, приготовленные из мяса местных коров, такие нежные, что тают во рту. Бытует даже японская поговорка: «Есть мясо из Кобе можно не имея зубов».

Мраморное мясо значительно превосходит обычное по содержанию безазотистых экстрактивных веществ, пантотеновой кислоты и биотина, которые усиливают секреторную функцию пищеварительного тракта и способствуют лучшей усвоемости продуктов. В состав такой говядины входят легкопереваримое железо и компоненты, препятствующие образованию холестерина. Кроме того, она обладает антиканцерогенными свойствами.

Породы ангус, шароле и герефорд традиционно считаются наиболее подходящими для производства мраморного мяса. Казахская белоголовая порода, выведенная в 1930–1940-е годы в Казахстане, Оренбургской и Волгоградской областях России путем скрещивания местного казахского и частично калмыцкого скота с герефордским, также обладает генетическими особенностями, способствующими формированию мраморного мяса у молодняка.

У мясного скота высокая способность к накоплению в теле резервных питательных веществ, особенно жира. Причем

75–80% его количества откладывается в тушке в виде прожилок между мышцами и внутри них. Благодаря равномерному распределению жировых прослоек в мышечной ткани молодых бычков узор на срезе мяса напоминает природный рисунок мрамора. В процессе приготовления эти прожилки тают, наполняя говядину жирным соком, за счет чего она становится необычайно мягкой.

Именно из-за особого распределения внутреннего жира мраморное мясо приобретает нежность, сочность и аромат, что делает его предметом мечтаний многих гурманов. Однако при этом нельзя забывать об одном немаловажном аспекте: жир становится отчетливо виден в мышечных тканях после выдержки парного мяса в холоде как минимум в течение 24 часов. Из-за этого нередко возникают споры по поводу исключительности мраморной говядины. Дело в том, что и мраморное, и обычное мясо выдерживают в холоде специально для улучшения вкусовых качеств. В результате выдержки ферменты, входящие в состав продукта, разрыхляют грубые соединительные ткани и повышают его нежность. Конечно, мясо с менее чем 3%ным содержанием внутримышечного жира не может соревноваться по вкусу с более жирным, но и оно для улучшения качества подвергается выдержке, хотя и по несколько другой схеме.

Уровень жирности мраморного мяса тоже неодинаковый — от 3 до 12%. Самое удивительное, что существенных различий в нежности или сочности бифштексов, приготовленных из мяса с низким и высоким процентом мраморизации, нет. Кроме того, найдены лишь небольшие отличия во вкусовых качествах выдержанного мра-

морного и обычного мяса. Исследования показывают, что мраморизация только на 10% изменяет вкус говядины. Поэтому говорить о том, что мраморность — показатель хорошего качества продукта по меньшей мере непрофессионально. Мраморность мяса нужно рассматривать лишь как один из критерий его общей оценки.

Для производства говядины кобе-гю используют особую технологию выращивания бычков. Кобе-биф — жирное мясо, содержащее около 30% внутримышечного жира и 14–15% белка, получают от интенсивно откармливенных 30–35-месячных, еще не слученных помесных телок, среди которых лидируют абердин-ангусские.

В тушах животных мясных пород жир откладывается небольшими прослойками на мышечной ткани, разрыхляя сухожилия, повышая нежность говядины и превращая ее в беби-биф, то есть «детское» мясо, которое от молочного скота получить невозможно.

Как достигается такая структура и вкус? Разберем этот процесс с самого начала. Бычки с рождения выращивают в подвешенном состоянии. Чтобы жир сильно не накапливался, их изредка выгоняют на пастбища, а также делают массаж специальными палками. Один из главных моментов технологии — защита животных от стресса, который влияет на выброс адреналина в кровь, что, несомненно, отражается на вкусовых качествах мяса. Секрет предотвращения депрессивных состояний у бычков — ежедневное звучание на фермах классической музыки, что к тому же улучшает усвоемость корма. А для более быстрого роста жировых прослоек бычков три раза в неделю пьют пивом. Выращивают их до одного года.

Классический пример мраморного мяса — всемирно известная японская говядина, получаемая от животных породы wagyu, генетически предрасположенных к появлению жировых прослоек. Выведена она путем скрещивания местного крупного

рогатого скота с британским. Бычки wagyu малоподвижны, благодушны и флегматичны. Технология их выращивания несколько отличается от используемой в Кобе.

До 4–6 месяцев телят пьют молоком, после чего они пасутся на лугах и живутвольной жизнью практически без вмешательства человека. Затем их помещают в индивидуальные помещения со звуконепроницаемыми стенами и подвешивают на вожжах. Делают это, чтобы бычки не могли двигаться, но и не лежали, так как для равномерного распределения жировых прослоек в тканях мышцы должны быть в напряжении. Кормят животных отборным зерном, а для улучшения аппетита пьют высококачественным пивом. Чем дольше бычка откармливают, тем больше мраморность. Средний стандарт зернового откорма — 200–300 дней. Чтобы жир ушел в мясо и образовал тонкие прожилки, животным делают вибромассаж, который напоминает битье. Для улучшения пищеварения на ферме включают японскую классическую музыку.

Технология эта весьма сложная и дорогостоящая, поэтому говорить о промышленных масштабах производства такого

мяса не приходится. В фермерских хозяйствах США и Австралии применяют более простую и дешевую систему откорма. Вначале животных выпасают на пастбищах, затем обездвиживают и откармливают зерном. Обычно не пшеницей, а кукурузой и комбикормом. Средний стандарт зернового откорма составляет 120–150 дней. Иногда в рацион добавляют сухое вино, молоко и даже мед (по крайней мере, в экологически чистой Австралии). Медовый откорм способствует накоплению в мышцах веществ, благодаря которым мясо становится рыхлым и мягким, а при жарке на нем образуется корочка, что позволяет сохранить больше полезных веществ. Правда, мировые лидеры производства мраморного мяса для достижения тех же целей используют дешевые химические добавки.

Следует сказать и о травяном откорме, когда животные пасутся на пастбищах до забоя. Мясо в таком случае получается более постным. При этой технологии ставка делается на генетическую предрасположенность животных к мраморности.

После забоя бычка мясо необходимо выдержать при температуре от –6 до +2 °C

в течение 2–3 недель. В это время ферменты, присутствующие в мясе, активизируют химические процессы, которые разрушают мышечные волокна, делая его более нежным и окончательно формируя вкусовые качества. Выдержка может быть влажной или сухой.

При влажном созревании мясо без крови, охлажденное до 0 °C, упаковывают в вакуумные пакеты. Процесс протекает без доступа кислорода и длится от 10 до 21 дня в зависимости от технологии производителя.

Сухое созревание более трудоемкое. Мясо подвешивают в холодильном помещении при нужной температуре. На нем должны оставаться жир или шкура, которые потом удаляют.

Сегодня настояще мраморное мясо — редкое блюдо. Как и все, что подают на стол в стране восходящего солнца, это не просто еда, а истинное произведение искусства. В нем реализуется основной принцип японской религии синто: «Природу не надо улучшать, к ней нужно приобщаться».

Брянская область



ООО «ИНТЕРЗООВЕТСЕРВИС»
Тел./факс: (495) 700-27-90 (91)
Моб. тел. 8 (985) 255-83-02
E-mail: izvs@mail.ru

ПРЕДЛАГАЕТ ЭКОЛОГИЧНЫЕ ПЕЧИ
для утилизации отходов
Сжигают без запаха и копоти
Европейский сертификат и
сертификат соответствия РФ
Склад в Москве



Микроэлементы металлов для изготовления премиксов

Fe (железо)

Железо карбонат

Железо сульфат

Co (cobальт)

Кобальт сульфат

Кобальт карбонат

I (йод)

Калий йодид

Калий йодат

Кальций йодат

Zn (цинк)

Белила цинковые

Цинковый купорос

Цинк сульфат

Mn (марганец)

Марганец карбонат

Марганец оксид

Марганец сульфат

Cu (медь)

Медный купорос

Na (натрий)

Натрий бикарбонат

Se (селен)

Натрий селенит

Макроэлементы металлов для изготовления премиксов

Mg (магний)

Магния окись

Ca + P (кальций + фосфор)

Монокальцийфосфат

Na + S (натрий + сера)

Натрий сульфат

Ca (カルシウム)

Мел, известняк

а также витамины и аминокислоты.

Тел/факс: +7 (495) 727-22-87, +7 (495) 925-11-56

Факс: +7 (495) 705-49-17

info@iodine.ru
www.iodine.ru



ПРЕМИКСЫ ИЗ ДАНИИ

30 лет на рынке кормовых добавок

Dansk Vilomix A/S:

- Высокое качество продукции в соответствии с международными стандартами
- Оптимальный состав витаминов и микроэлементов
- Индивидуальные решения
- Финансово выгодные расчеты минеральных премиксов
- Здоровое поголовье и лучшая конверсия корма
- Высокие производственные результаты

Приглашаем посетить наш стенд № D240 на выставке «Зерно-Комбикорма 2011» с 1-4 февраля, ВВЦ, пав.57



Офис в Москве:

Dansk Vilomix, Сущевский вал., 9, стр.1, офис 303, 127018, Москва,
Тел. (495) 788 40 96 доб. 555. Факс (495) 788 40 96 доб. 552

E-mail asm@vilomix.dk, www.vilomix.ru

Головной офис:

Dansk Vilomix A/S, Дания, Тел. +45 86974100 Факс +4586974088

