

## ХАРЧОВІ ЦІННОСТІ МАРМУРОВОЇ ЯЛОВИЧИНИ

**Панкєєв С.П.**, канд. с.-г. наук, доцент,  
Херсонський державний аграрно-економічний університет

Важко уявити, що на планеті є люди, готові купувати яловичину за ціною понад тисячу доларів за один кілограм. Проте, таких покупців більш ніж достатньо, і настільки високу ціну вони платять за найдорожче м'ясо в світі – мармурову яловичину. Мармурова яловичина являє собою сорт м'яса, що рясніє тонкими жировими прошарками, котрі і надають шматку яловичини на зрізі схожість з мармуром. Завдяки цим прошаркам, страви з мармурової яловичини володіють особливо ніжним і тонким смаком, а також винятковою м'якістю, так як в процесі швидкої теплової обробки жир перетворюється на м'ясні соки. Ціна такої яловичини сильно залежить від кількості і товщини прошарків. Природньо, що вище за все цінується м'ясо, що містить багато тоненьких прошарків, а не пару шарів жиру товщиною з палець. Протягом декількох сторіч краща мармурова яловичина вирощувалась в Японії, де бугайці породи Вагіу жили буквально в райських умовах, що включають особливий режим годування і ретельний контроль раціону. Зараз мармурове м'ясо експортують Австралія, Нова Зеландія, США, країни Латинської Америки, проте кращою досі вважається японська яловичина. Чому м'ясо може коштувати так дорого? Для отримання ідеального результату бугайців породи Вагіу тривалий час тримають на молочному вигодовуванні, а в віці півроку відправляють на випас. Через деякий час тварин поміщають в індивідуальні стійла, де підвішують на спеціальній системі строп, що не дає їм рухатися, але в той же час не дозволяє жиру накопичуватися в одному місці, так як м'язи бичків знаходяться в напрузі. Протягом семи-десяти місяців їх годують найякіснішим зерном, поють темним пивом або червоним вином, роблять масаж і ставлять класичну музику для кращого травлення. У Японії тварин щодня натирають місцевої горілкою – саке. Вважається, що це позитивно впливає на смак м'яса, з якого потім робиться найдорожчий стейк в світі. На деяких фермах в раціон корів додають мед, який при смаженні м'яса, карамелізує і створює апетитну скоринку [1;3].

«Мармурове» яловиче м'ясо — один із найкращих делікатесів у світі. А все через те, що внутрішній жир накопичується рівномірно тоненькими прошарками між м'язовою тканиною. Завдяки цьому м'ясо неймовірно ніжне та соковите на смак, а на вигляд — як камінь мармур. Сучасні дослідження також показують, що мармурове м'ясо має переваги перед звичайною яловичиною за вмістом азотистих екстрактивних речовин, пантотенової кислоти, біотину. Ці речовини посилюють секреторну функцію травного тракту й сприяють кращому засвоюванню продуктів. У мармуровому м'ясі міститься в

легкозасвійній формі залізо, а також сполучення, що перешкоджають утворенню холестерину.

Частіше цей термін використовується для яловичини (beef), але може застосовуватися і для свинини, конини (вирізка якутського коня). Мармурове м'ясо – це шматок червоного філе, що містить достатню кількість внутрішньо-м'язового жиру, розташованого пошарово, і нагадує мармуровий візерунок. У молодих корів і бичків рідко зустрічається мармуровість, оскільки у телятині жир розвивається спочатку в області серця, нирок, біля таза (під шкірою). Лише після дозрівання тварини жирові волокна починають формуватися в міжм'язовому просторі і безпосередньо всередині м'язів.

Існує два основних типи корів – м'ясні та молочні породи. Останні призначені, щоб давати молоко, чим вони і займаються все життя. Коли корова такої породи старіє, її пускають на забій. Таке м'ясо продається на ринках і в супермаркетах. М'ясні корови виводяться спеціально, щоб після певного періоду відгодівлі (зерном або травою) піти на забій. Такі тварини генетично схильні до зростання внутрішньо-м'язового жиру, завдяки чому яловичина має мармуровий малюнок.

М'ясо з прожилками жиру дуже м'яке, соковите і ніжне. Мармурова яловичина надходить на полиці магазинів не часто, воно дороге цінується, оскільки вимагає суворого дотримання технології вирощування. Мармурова свинина, як і яловичина, вважається делікатесом з причини малої частки в загальному обсязі вироблених м'ясних продуктів, при цьому попит на неї збільшується. Добірний біфштекс з жировими прошарками готується дуже швидко – молодому м'яса вистачає всього декількох хвилин.

Одним з лідерів даного агросегменту є група компаній «Зарічне», які випускають продукцію під брендом «PRIMEBEEF». Це мармурове м'ясо одержують від биків породи абердин-ангус, яких випасають і годують в екологічно чистому краї з використанням спеціального випасу та годівлі.

Протягом року тварини мешкають в середовищі близької до природної, на вільному вигулі їдять лугові трави, після чого їх переводять на фідлоти. Виробник протягом півроку дає їм особливу багатокомпонентну злакову суміш на основі вологої кукурудзи. У підсумку на полиці потрапляє якісне мармурове м'ясо, з якого роблять соковиті стейки. Щоб смак яловичини встиг повністю розкритися, перед поставками в магазини, вона піддається двотижневому вологому дозріванню.

Даний термін визначає наявність внутрішньо-м'язового жиру в м'ясі. Оцінювачі дивляться на обсяг і розподіл жирових волокон найдовшого м'язу спини у розрізі між 12 і 13 ребрами. Ступінь мармуровості – один з основних критеріїв визначення категорії якості продукту. Цей показник залежить від породи, генетичних даних тварини, селекції. Велика рогата худоба м'ясних (Вагю, абердин-ангус, шортгорнська, тощо) і молочних порід (голштинська, джерсейська) мають більше жирової тканини в м'язах [2].

Мармурового м'яса не вийде без правильного харчування. Чим довше худобу годують висококалорійним кормом, тим більше шансів отримати максимально високі показники якості яловичини, але при цьому вийде значно

меншу кількість мармурової вирізки (співвідношення пісного м'яса до мармурового з віком тварини змінюється на користь першого). Виходування корів і бичків великою кількістю зернових типу кукурудзи і ячменю змінить колір жива з жовтого на білий. Крім того, зростуть шанси отримати більш високу якість у відповідності з прийнятими стандартами.

Недостатня фізична активність – фактор, який теж впливає на вирощування мармурового м'яса. У бугайців і корів, які виростили в тісних стійлах, м'ясо м'якше, ніж у тварин, яким дозволяли багато гуляти. Так, тварини, обмежені в русі, легко накопичують жир всередині м'язів, їх вирізка стає м'якою. Худобу вільного випасу їсть багато багатою клітковиною трави (замість зерна) і мають багато силового навантаження на м'язи при ходьбі, тому м'язові тканини стають сухими.

Загальноприйнята в світі технологія вирощування та відгодовування худоби для отримання мармурового м'яса – це фідлоти, що представляють собою майданчики для відгодівлі висококалорійним кормом протягом як мінімум 4-5 місяців до забою. Первісне час росту тварини припадає на вільний випас. Породу бичків Кобе випоюють молоком до піврічного віку, після переводять на пасовище, де вони ростуть практично без втручання людини на вільному випасі.

Старшу худобу переводять в індивідуальні кімнати з звукоізоляційними стінами і підвішують на вожжах, щоб вони не могли рухатися, але і не лежали, оскільки тоді м'язи будуть знаходитися в напрузі для рівномірного прошарування жиром тканин. В цей час бички отримують добірне зерно і високоякісне пиво (останнє потрібно для поліпшення апетиту). Такий раціон посилює відкладення жиру. Середній стандарт зернового відгодівлі – 200-300 діб. Щоб жир проник углиб, утворивши тонкі прошарки в м'язах, бичкам періодично роблять вібромасаж.

Мармурова яловичина — це преміальний товар, для отримання якого вирощують спеціальні породи бичків. До того ж, воно проходить процес витримки. Це головна відмінність від парної яловичини, яка зазвичай продається на ринках і в супермаркетах. Найчастіше, це м'ясо молочних корів, які, в силу віку більше не можуть давати встановлену норму молока.

Звичайне м'ясо надходить в продаж протягом декількох годин після забою тварини. У цей період воно замерзає, твердне, а тому підходить максимум для гасіння. З парної яловичини ніколи не вийде соковитий і смачний стейк.

Актуальним є питання: де купити мармурову яловичину? Зробити це можна в спеціалізованих і онлайн-магазинах.

Ще кілька років тому в Україні продавалося тільки імпортоване м'ясо. І коштувало воно дуже дорого. Тепер, коли культура споживання стейків стала активно розвиватися, в Україні з'явилися ферми, що займаються вирощуванням бичків м'ясних порід. Вітчизняне м'ясо не поступається за якістю імпортованому, а ось коштує набагато дешевше.

Мармуровість досягається шляхом селекції. М'ясо великої рогатої худоби таких порід, як Чорний Ангус (Black Angus), Герефорд (Hereford), Мюррей

Грей (Murrey Grey), Шорт Хорн (Shorthorn) і Вагю (Wagyu), а також молочних порід Джерсі (Jersey), Гольштейн-Фризька (Holstein Friza) і Браунвієх (Braunvieh) відрізняється більш високою мармуровістю в порівнянні з іншими породами. У генетичному коді тварин цих порід закладена схильність до формування жирових ниток всередині м'яса.

На якість м'яса впливає також правильна обробка. Класичні мармурові стейки складають всього до 10% від цілої туші. Слід звернути увагу на витримку м'яса. Яловичину для стейків піддають сухому або вологому способу витримки. Під час вологої витримки телятину упаковують в вакуум і поміщають на 3-15 днів в камеру з особливим мікрокліматом. В таких умовах волокна пом'якшуються, а м'ясо насичується соками. При сухому дозріванні відруби підвішують в соляній камері з чітко визначеною температурою і рівнем вологості, де м'ясо може дозрівати до 120 днів. У підсумку воно пом'якшується і набуває більш насиченого смаку і аромату [3].

Мармурова телятина містить важливі мінеральні речовини (фосфор, калій, натрій, магній, мідь, залізо та ін.), а також цілий вітамінний комплекс: вітаміни А, Е, С, В12, В2. Цікаво, що при термічній обробці мармурове м'ясо практично не втрачає вітаміни і білки. Калорійність продукту невелика - 170 ккал / 100 г. Більш того, мармурове м'ясо відрізняється помірним вмістом холестерину - близько 40 мг / 100 г. Для порівняння: у звичайній яловичині цей показник досягає 57 мг.

Самі цінні та найсмачніші напівфабрикати з мармурового м'яса:

1. Рібай (pРБ-стейк) – вирізається з підлопаткової частини між 5 та 12 ребрами товщиною 2-2,5 см. Має велику кількість жирових прожилок, часто подається на кістці;
2. Ті-боун чи Боун-стейк – великий стек з Т-подібною кісткою, що поділяє два види м'яса на межі спинної та поперекової частин;
3. Портер-хаус – самий великий стейк, який вирізається з поперекової частини в області головки вирізки;
4. Стріп-лойн – стек з поперекової частини тонкого краю;
5. Раундрамб-стейк – вирізається з верхнього шматка тазо-стегнової частини туші;
6. Клаб-стейк – вирізається із спинної частини туші з ділянки товстого краю найдовшого м'яза спини

### Література

1. Мармурова яловичина — що це таке і з чим його їдять? <https://melni.me/marmurova-yalovychyna-shho-tse-take-z-chym-jogo-yidyat/>
2. Мармурова яловичина: деталі, які ви завжди хотіли знати <https://myastoriya.com.ua/blog/article/mramornaya-govyadina/>
3. Мармурова яловичина – найдорожча в світі. <http://syhiv.lviv.ua/marmurova-yalovychyna-najdorozhcha-v-sviti/>