



Міністерство освіти і науки України  
Херсонський державний аграрно-економічний університет  
Факультет рибного господарства та природокористування  
Кафедра екології та сталого розвитку імені професора Ю.В. Пилипенка

**IV Міжнародна науково-практична конференція  
«ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ НАВКОЛИШНЬОГО  
СЕРЕДОВИЩА ТА РАЦІОНАЛЬНОГО  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
В КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ»**

до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук,  
професора Пилипенка Юрія Володимировича

**IV International Scientific and Practical Conference  
«ECOLOGICAL PROBLEMS  
OF THE ENVIRONMENT  
AND RATIONAL NATURE MANAGEMENT  
IN THE CONTEXT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT»**

dedicated to memory of doctor of agricultural sciences,  
professor Pylypenko Yurii

**IV Международная научно-практическая конференция  
«ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ  
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ  
И РАЦИОНАЛЬНОГО  
ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ  
В КОНТЕКСТЕ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ»**

посвящена памяти доктора сельскохозяйственных наук,  
профессора Пилипенко Юрия Владимировича

**21-22 жовтня 2021  
м. Херсон**

*С.П. Панкєєв,**Херсонський державний аграрно-економічний університет,  
sergeystarik@ukr.net*

## **ЕКОЛОГІЧНІ НАПРЯМИ ВИРОБНИЦТВА ТА КУЛІНАРНІ ВЛАСТИВОСТІ МАРМУРОВОЇ ЯЛОВИЧНИНИ**

Мармурова яловичина – це найвідоміший у світі м'ясний делікатес. Мармуровою вона називається тому, що на зрізі дуже нагадує поцяткований прожилками камінь. Цей ефект досягається завдяки наявності тонких прошарків жиру в м'язовій тканині, які і роблять смак м'яса легким, ніжним і дуже соковитим.

Мармурова яловичина – це особливий продукт, що відрізняється наявністю безліччю жирових прошарків, які роблять м'ясо дуже соковитим і ніжним. Виглядає вирізка незвично – рожевий колір пронизаний білими розводами, що і формує мармуровість м'яса. Під час приготування жирові прошарки розтоплюються, наповнюючи блюдо соком, за рахунок чого воно набуває неповторну м'якість і аромат. Найдорожче м'ясо – те, в якому максимальна кількість таких прошарків [1].

Частіше цей термін використовується для яловичини (beef), але може застосовуватися і для свинини, конини (вирізка якутських порід коней). Мармурове м'ясо – це шматок червоного філе, що містить достатню кількість внутрішньом'язового жиру, розташованого пошарово, і нагадує мармуровий візерунок. У молодих корів і бугайців 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'язевому просторі і безпосередньо всередині м'язів [2].

Природно, 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 бички 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 бичків 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, напувають пивом або червоним вином, роблять

масаж і ставлять класичну музику для кращого травлення. У Японії тварин щодня натирають місцевою горілкою – sake. 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, карамелізується і створює апетитну скоринку.

Загальноприйнята в світі технологія вирощування та відгодовування худоби для отримання мрамурового 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 Kobe випоюють молоком до піврічного віку, після переводять на пасовище, де вони ростуть практично без втручання людини на вільному випасі.

Підрослу худобу переводять в індивідуальні кімнати із спеціальними стінами і підвішують на віжках, щоб вони не могли рухатися, але і не лежали, оскільки тоді м'язи будуть знаходитися в напрузі для рівномірного прошарування жиром тканин. У цей час бугайці отримують добірне зерно і високоякісне пиво темного кольору (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, бугайцям періодично роблять вібромасаж.

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 внутрішнього жирового жиру, завдяки чому яловичина має мрамуровий малюнок.

М'ясо з прожилками жиру дуже м'яке, соковите і ніжне. Мрамурова яловичина надходить на полиці магазинів не часто, воно дороге цінується, оскільки вимагає суворого дотримання технології вирощування. Мрамурова 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 [3].

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 мрамурове 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 внутрішньом'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.

Щоб приготувати смачний соковитий стейк з мармурової яловичини на сковороді вам не буде потрібно багато часу і особливі кулінарні пристосування. Все, що має бути під рукою – це шматок якісного м'яса і трохи приправ для ароматики [4].

Складові: стейк мармурової яловичини – 800 г; оливкова олія – 3 ст. л.; суміш перців – за смаком; сіль – за смаком; інші приправи (базилік / розмарин / чебрець) – за смаком.

Час приготування: 15 хвилин.

Приготування: стейк витираємо насухо паперовим рушником і залишаємо його на столі для насичення киснем. Даємо м'ясу трохи зігрітися при кімнатній температурі, що необхідно для рівномірного прожарювання; натираємо м'ясо сумішшю перців і сіллю, оливковою олією; нагріваємо сковороду до 200 градусів; кладемо шматок на розігріту поверхню, притискаємо лопаткою; обсмажуємо стейк на кожній стороні по 2,5 хвилини, постійно перевертаючи; ароматні трави додаємо в кінці обсмажування.

Перевертаємо яловичину 4 рази – при товщині шматка не більше 3 см, часу буде досить, щоб отримати ідеальну ступінь готовності Medium. Знімаємо стейк з яловичини зі сковороди, даємо шматку відпочити.

Ваша неймовірно проста, але неймовірно смачнюща святкова вечеря готова!

### Література

1. Мармурова яловичина – найдорожча в світі. Джерело: Торговий центр “Сихів. 2016. URL: <http://syhiv.lviv.ua/marmurova-yalovychna-najdorozhcha-v-sviti>
2. Мармурове м'ясо – що це таке і чим відрізняється від звичайного: як приготувати стейк, назви частин туші, спеціальна технологія обробки Джерело: RADKA. IN UA. URL: <http://radka.in.ua/kulinariya/marmurove-miaso-sho-ce-take-i-chim.html>
3. Мармурова яловичина: що це і як її готувати Джерело: UKRPROM-POSTACH.UA.2021. URL: <https://ukrprompostach.ua/marmurova-yalovychna-shho-tse-i-yak-yiyi-gotuvaty>
4. Мармурова яловичина на вашому столі Джерело: BEDERS MARMUR .2020. URL: <https://beversmarmyr.com.ua/news/marmurova-yalovichina-na-vashomu-stoli>