

Конина — додатковий резерв м'яса в Україні

Л.В. Пешук,
д.с.-г. наук, проф., НУХТ

Одним із відомих шляхів економії енергоресурсів у сільськогосподарському виробництві є використання коней. У господарствах різної форми власності завжди є такі види робіт, механізувати які неможливо або економічно невигідно. Насамперед, це перевезення вантажів на коротку відстань, обслуговування тваринництва, обробіток садово-городніх і присадибних ділянок та інше.

Для цього необхідно мати здорових сильних, витривалих і жвавих коней. Коня було одомашнено для отримання основних продуктів харчування: м'яса і молока. Дещо пізніше його стали використовувати для роботи, але ще пізніше він перетворився на засіб ведення війн, тому населенню Європи було заборонено вживати м'ясо конини. І лише у другій половині XVIII ст. заборону було знято: у Франції з 1866 р., у Росії у 1867 р., у Німеччині з 1879 р., у Англії з 1883 р.

Перші заходи для покращення конярської справи датуються на період часів правління Петра I, головна увага якого була зосереджена на комплектуванні кінного складу армії. У 1916 році по кількості коней Росія займала *перше місце в світі* — 38,2 млн. голів (40 % світової чисельності). Після революції було виведено 14 нових порід і порідних

груп коней: *російська рисиста, терська, володимирська, радянський і російський ваговози, торійська і латвійська упряжні породи, українська верхова, гуцульська.*

У світі нараховується понад 250 порід коней, у межах СНД розводять близько 57 порід, в Україні — 11.

Провідними породами коней України є *орловська і російська рисисті, новоолександрівська і радянська ваговозні, чистокровна і українська верхові.*

Значно менше використовуються коні тракєненські верхові, торійські запряжні. У гірських і передгірських районах Карпат успішно використовуються коні гуцульської породи.

За характером господарського використання та отримання кінцевої продукції конярство розвивається в таких напрямках:

- **робочо-користувальне** (до 70 % загального поголів'я) — основним завданням є вирощування і використання коней для сільськогосподарських робіт;
- **племенне** — спрямоване на селекцію існуючих та створення нових родин, ліній та порід;
- **спортивне** — готує коней для використання у класичних та національних видах кінного спорту, розвитку туризму, кінно-спортивних шкіл і секцій;
- **продуктивне** — направлене на відгодівлю та нагул коней для забою на м'ясо, одержання молока і кумису;
- **прикладне** — на використання коней у медичній і біологічній (як донорів, кров жеребих кобил з високою концентрацією статевих гормонів для приготування біопрепарату СЖК), у переробній промисловості, кінематографії, циркових виступах.

За умов активної приватизації землі та інших засобів виробництва зростає попит на робочих коней. Значно збільшилось їх поголів'я в особистій власності населення.

В Україні налічувалося 736,4 тис. голів коней, з них понад 312 тис. у приватному секторі (1998 р.), і, хоча історично сталося так, що конина і кумис майже не споживається місцевим населенням України, але *попит на конину постійно зростає* — вона залишається важливим компонентом вищих сортів ковбас.

Кінь — надійна тяглова сила в будь-яку пору року. Поєднання складної техніки з живою тяговою силою не суперечить технічному прогресу, інтенсифікації виробництва, а навпаки, доповнює їх: вивільняються трактори, автомобілі та інша техніка для виконання трудоміких робіт, економиться паливо, мастильні матеріали, запасні частини, звідси — здешевлення виробленої продукції. В умовах економії енергетичних ресурсів, використання коней є важливим і стійким резервом енергетики.

Продуктивне конярство — перспективний, рентабельний напрямок у галузі.

У країнах колишнього СРСР конярство почало розвиватися з 50-х років, найбільшого розвитку досягло в Казахстані, Киргизії, Узбекистані, Башкирстані, Якутії.

Східні народи завжди цінували конину вище за яловичину та баранину.



Торговая марка "НАША"

ООО "ТАНДЕМ-СЕРВИС"
Предлагает по эксклюзивным ценам
пищевые добавки
украинского производителя
ЧП "НАША"

- Для производства колбасных изделий, ассортимент — более 390 наименований;
- Для производства рыбных изделий, ассортимент — более 100 наименований;
- **Натуральные специи** в ассортименте; а также:
- **Вспомогательные материалы** (оболочки, пленки, сетки, клипсы и прочее)
- **Оборудование** (формы-прессы, мини башни, формы-сетки для производства ветчин и т.д., пресс-форма для с/к, с/в колбас)

Всегда рады Вас видеть в нашем офисе и на складе по адресу: г. Киев, ул. Академическая, 31, оф. 1
тел./факс (044) 233-87-61, 266-57-80
Адрес производителя: Львовская обл., г. Жовтва, ул. Казака, 3; тел. (03229) - 23082

З конини виготовляють варені, напівкопчені і сирокопчені ковбаси, консерви, грудинку варено-копчену, конину пресовану, специфічні страви: кази (копченості з грудинореберного відрубу, взятого між 5-м і 18-м ребрами), чужук, асип, жал (копчений жир гребня шиї), карта (копчена ковбаса, виготовлена із знежиреної прямої кишки коней I категорії вгодованості) і суреті.

Конина нині має стійкий попит у населення США, Франції, Італії, Голландії, Японії, Норвегії, Данії, Швеції, Австрії, Швейцарії.

Біологічна і харчова цінність конини пов'язана з її хімічним складом, співвідношенням повноцінних і неповноцінних білків, вмістом жиру, вітамінів, макро- і мікроелементів, кольором і ароматом (табл. 1).

Залежно від віку, статі, вгодованості коней, вміст білку коливається від 18 до 23 %, жиру 2,5-4,7 %. Жир у коней табунного утримання відкладається в основному на черевній стінці та на ребрах (реберна частина туші має найвищу калорійність — до 4949 ккал.). В м'ясі міститься 70-74,2 % води, 1 % — золи, вітамінів: В₁ (тіаміну) — 0,07 мг %, В₂ (рибоф-



лавіну) — 0,1 мг %, РР (нікотинамід) — 4,2 мг %, А (ретинолу) до 20 мг % (у жирі). Найбільше вітаміну А в печінці (1 г печінки башкирських коней після нагулу містить 88,4 МР).

Жир за своїм хімічним складом і біологічною цінністю суттєво відрізняється від жирів інших видів с.-г. тварин. Він

Хімічний склад і енергетична цінність (ккал) 100 г м'яса та жиру сільськогосподарських тварин

Продукти	Н ₂ O, %	Білок, %	Жир, %	НЖК, %	Хол., мг %	Na, мг %	K, мг %	Ca, мг %	Mg, мг %	P, мг %	Fe, мг %	B ₁ , мг %	B ₂ , мг %	PP, мг %	HE, мг %	ЕЦ, ккал	Зола, %
Поросята	75,4	20,6	3,0	0,9	40	60	310	12	22	230	1,2	0,8	0,19	3,6	10,3	109	1,0
Свинина:																	
бекон	54,2	17	27,8	10,2	60	64	316	8	27	182	1,9	0,6	0,16	2,8	6,7	318	1,0
жирна	38,4	11,7	49,3	17,1	70	47	230	6	20	130	1,4	0,4	0,10	2,2	4,8	491	0,6
м'ясна	51,5	14,3	33,3	11,8	70	58	285	7	24	164	1,7	0,52	0,14	2,6	5,8	357	0,9
Баранина:																	
I категорія	67,3	15,6	16,3	8,0	70	80	270	9	20	168	2,0	0,08	0,14	3,8	7,1	209	0,8
II категорія	69,7	19,8	9,6	4,7	70	101	345	11	25	190	2,3	0,09	0,16	4,1	8,0	166	0,9
Яловичина:																	
I категорія	64,5	18,6	16	7,1	80	65	326	9	22	188	2,7	0,06	0,15	4,7	8,2	218	0,9
II категорія	69,2	20	9,8	4,3	70	73	355	10	25	200	2,9	0,07	0,18	5,0	8,8	168	1,0
Телятина:																	
I категорія	77,3	19,7	2,0	0,8	100	108	345	12	24	206	2,9	0,14	0,23	5,8	9,9	97	1,0
II категорія	78	20,4	0,9	0,4	80	112	357	13	25	213	3,0	0,15	0,24	6,0	10,3	89	1,1
Конина:																	
I категорія	69,6	19,5	9,9	3,4	60	50	370	13	23	185	3,1	0,07	0,10	3,0	7,7	167	1,0
II категорія	73,9	20,9	4,1	1,4	50	54	397	14	25	198	3,3	0,08	0,11	3,2	8,3	121	1,1
М'ясо кроля	66,7	21,2	11	4,9	40	57	335	20	25	190	3,3	0,12	0,18	6,2	11,6	183	1,2
Шпик																	
свинний	5,7	1,4	92,8	41,2	90	21	14	2	0	13	0	-	-	0,1	0,3	841	0,1
Жир																	
свинячий																	
топлений	0,3	0	99,6	44,4	100	1	1	-	1	2	-	-	-	-	-	896	0,1
Жир																	
яловичий																	
топлений	0,3	0	99,6	60,3	110	10	6	-	-	7	-	-	-	-	-	896	0,1
Жир																	
баранячий																	
топлений	0,3	0	99,7	61,2	100	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	897	0
Жир																	
кістковий																	
топлений	0,3	0	99,7	41,9	100	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	897	0
Жир курячий	0,2	0	99,7	25	95	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	897	0,1

НЖК — масова частка ненасичених жирних кислот. Хол. — масова частка холестерину.

HE — масова частка ніацинового еквівалента. ЕЦ — енергетична цінність.



POLY-PACK
ковбасні оболонки



Україна, м.Луганськ
т./ф.(0642) 34-59-14, 34-59-12
E-mail: osu@poly-pack.com.ua
http://www.poly-pack.com.ua

має високе йодне число (82,5-97,3), легкоплавкий (28-32 °С), багатий на цінні ненасичені жирні кислоти, надзвичайно важливі для організму людини.

За кольором м'ясо дорослих коней темніше від яловичини. Це пояснюється більшою концентрацією в ньому міоглобіну. М'ясо лошат є, навпаки, світлішим за телятину, і через малий вміст холестерину вважається дієтичним продуктом.

М'ясо кобил за смаковим якостями краще за м'ясо жеребців. Найсмачніше м'ясо у молодняку. *Забійний вихід у дорослих коней коливається в межах 45-60 %.*

Коней, призначених для забою на м'ясо по вгодованості поділяють на дві категорії:

I категорія — м'язи розвинуті добре, форми тулуба округлі. Остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, жирові відкладення добре прощупуються по гребеню шиї і на корені хвоста.

II категорія — м'язи розвинуті задовільно, форми тулуба дещо кутуваті. Остисті відростки спинних і поперекових хребців слабо виступають. По гребеню шиї прощупуються незначні жирові відкладення.

Тварини, які не віднесені до I і II категорії є нестандартними. Коней на м'ясо реалізують у віці не старше 2,5 років, молодняк у 6-9 міс. та у 1,5 року.

За живою масою визначають розвиток, вгодованість, силу тяги, вантажопідйомність, забійний вихід.

Дорослих коней **за живою масою поділяють** на важких (600 кг і більше), середніх (450-550 кг), дрібних (до 450 кг). Поні в середньому мають живу масу 100-200 кг.

За господарським використанням коней поділяють на запряжених і під сідлом; важкозапряжних, легкозапряжних і в'ючних.

Ваговози характеризуються великою масою тіла (600-1000 кг), масивністю, високим ростом (160-170 см), широкотілістю (обхват грудей 190-200 см), обхват п'ястка складає 22-25 см, спокійним норовом (темпераментом). Конституція часто рихла, сира. Верхові породи коней жвавого темпераменту, живою масою 500-550 кг, характеризуються довгоногістю, квадратними формами, обхват п'ястка складає 18-20 см, конституція — суха, щільна.

Легкозапряжні коні по типу займають проміжне положення між ваговозними і верховими. Вони середньої масивності (жива маса 450-600 кг), середнього росту (155-165 см), обхват п'ястка (19-22 см), темпераментні.

В'ючні коні витривалі з міцними копитами (обхват п'ястка 17-18 см), що забезпечує проходження по в'ючним кам'янистим дорогам. Жива маса 300-350 кг, висота 130-150 см.

Розбирання туш. Для виробництва продуктів із конини використовують напівтуші і четвертинки конини I категорії і м'ясо лошат (ГОСТ 27095) охолоджені або розморожені. Напівтуші для виробництва продуктів з конини та м'яса лошат розбирають на п'ять частин: тазостегнову, поперекову, грудиннореберну, лопаткову і шийну. Товщину підшкіряного жиру не контролюють. Решту сировини направляють на виробництво ковбас.

Лопаткову частину відділяють від напівтуші по контуру, розрізуючи м'язи, що з'єднують лопатку з грудною частиною. Її використовують для виготовлення продуктів з конини, а також — кінських ковбас.

Шийну частину відділяють між останім шийним і першим грудним хребцями і використовують для виготовлення саал (жал). Для цього з верхньої половини шийної частини вздовж шийного м'яза вирізають підшкіряний жир з прирізами м'язової тканини і частковим включенням вийної

зв'язки. Краї вирівнюють, надаючи куску продовгуватої форми. Товщина м'язової тканини для саал кінського не більше 10 см, для саал з лошат — не більше 6 см.

Грудиннореберну частину відділяють від поперекової між останнім грудним і першим поперековим хребцями вздовж останнього ребра. Її використовують для виготовлення ой-гос, для цього з одержаного відрубу відділяють від хребців останні вісім ребер, розрізують їх по міжреберним м'язам, відділяють кожне ребро з м'язовою тканиною і жиром черевної стінки. Для виготовлення грудинки копчено-вареної з грудиннореберної частини від нижньої третини ребер з першого по п'яте відділяють грудний поверхневий і глибокий м'яз разом з грудною кісткою, грудними хрящами без пащини зачищають від бахрамок і надають подовжньої форми. Вміст кісток і хребців не повинен перевищувати 15 %. Для виготовлення конини пресованої, м'яса лошат пресованого та м'яса лошат особливого грудиннореберну частину обвалюють.

Поперекову частину відділяють від тазостегнової по лінії, що проходить між останнім поперековим і першим крижовим хребцями і використовують для виготовлення філея. Для цього найдовший м'яз спини з підшкіряним жиром вирізають уздовж остистих відростків хребців, тонку частину видаляють, надають прямокутної форми, краї вирівнюють.

Тазостегнову частину обвалюють. З обваленого м'яса виготовляють: конину та м'ясо лошат пресоване і копчено-варене.

(Далі буде)

ТОРГТЕХНІКА

Нові рішення холодозабезпечення

Центральні системи
для супермаркетів

М'ясокомбінати

Птахофабрики

Хлібозаводи

Овочефруктосховища

Сендвіч-панелі з пенополіурітану

Високий рівень автоматизації

МОНТАЖ, ГАРАНТІЯ, СЕРВІС

Головний офіс:

Дніпропетровськ: (0562) 34-11-25, 34-11-26

Філії:

Запоріжжя: (0612) 18-72-88, 96-59-72 (ф)

Кривий Ріг: (0564) 64-93-10, 64-96-06 (ф)

Донецьк: (062) 345-73-24(25), 345-73-34 (ф)

e-mail: tt@optima.com.ua