

**Ткачук Віталій Микитович** к.с.-г.н.,  
кафедри транспортних технологій та засобів у АПК  
ВП НУБіП України « Ніжинський агротехнічний інститут»

### **ОЦІНКА М'ЯСНИХ ЯКОСТЕЙ ХУДОБИ ЗА «ІНДЕКСОМ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ»**

*Для більш об'єктивної оцінки м'ясних якостей худоби пропонується і обґрунтовується показник «індекс м'язової тканини» (ІМТ). Його розраховують як відношення маси м'язової тканини до суми маси кісток, сполучної та жирової тканин.*

При оцінці м'ясної продуктивності тварин та якості м'яса застосовують велику кількість показників. Основні серед них - маса туші та її найцінніший компонент - м'язова тканина. Відносні показники, такі як вихід туші та забійний, мають другорядне значення і взагалі, кількість та якість м'яса, як харчового продукту, має вимірюватися абсолютними показниками, а не відносними. Крім того, забійний вихід, - це до певної міри показник мазкуючий. За його високими значеннями часто ховається надмірна осаленість туш, тобто недолік видається перевагою.

Показниками, що застосовуються при оцінці м'ясності тварин, є:

- Індекс м'ясності (ІМ), що розраховується як відношення суми маси м'язової та жирової тканин до маси кісток;
- Мускульно-кісткове відношення (МКС), яке вираховується шляхом ділення маси м'язової тканини на масу кісток та деякі інші;

Як відомо, що більшим попитом споживачів користується пісна частина м'якоті - м'язова тканина. І при встановленні цін на яловичину, в першу чергу, беруть до уваги саме її кількість, а не живу масу чи масу або вихід туші. Кісткову і сполучні тканини, які виконують важливу фізіологічну функцію, відносять до неїстівної частини туші, тому збільшення її частки значно знижує якість м'яса (туші).

Роль жирової тканини в організмі важлива і багатогранна. Вона є джерелом енергії, виконує захисну, опірну та теплозберігаючу функції, тощо. Як зазначалось, жирна яловичина не користується попитом, крім того, в Україні, внаслідок традиційного надання переваг свинині, яловичий жир дуже обмежено використовується в харчуванні.

Балансування між вимогами споживачів і зацікавленістю виробників яловичини створює певні проблеми для селекціонерів. З одного боку - практика

галузі м'ясного скотарства в деяких регіонах вимагає розведення порід з

схильністю до резервування певної кількості жиру в жирових депо на випадок екстремальних ситуацій, а з іншого боку - задоволення потреб ринку, щодо поставок більш пісних туш у поєднанні з достатньою кількістю внутрім'язового жиру (мармуровості), необхідного для надання м'ясу бажаної соковитості та смаку, веде до формування надмірного його накопичення жирових депо. За даними деяких вчених існує певна послідовність при формуванні топографії жировідкладень. В онтогенетичному аспекті жир у тварини спочатку накопичується на внутрішніх органах, потім між м'язами та в підшкірній клітковині і в останню чергу між м'язовими волокнами. Тобто, найвища мармуровість м'яса супроводжується найвищими відкладенням жиру між м'язами і на внутрішніх органах - є аксіомою.

У сучасний період висновки щодо м'ясності тварини ґрунтуються на кількості і якості одержуваного з туші їстівного продукту - м'язової тканини, малоцінної в харчовому відношенні - жирової і не їстівних - кісткової і сполучної тканин та їх співвідношення! Виходячи з цього, для оцінки м'ясних якостей худоби пропонується показник, що розраховується як відношення маси м'язової тканини до суми маси кісток, сполучної та жирової тканин, названий «індексом м'язової тканини» - ІМТ.

$$IMT = \frac{\text{маса м'язової тканини}}{\text{маса (кісткова ткан.+сполучна ткан.+жирова ткан.)}}$$

Запропонований індекс найбільш об'єктивно характеризує м'ясні якості тварин, в чому можливо переконатися порівнюючи дані м'ясної продуктивності лебединських та кіанська 1/2, лебединська 1/2, бугайців забитих у 18 міс. віці. Їх перед забійна маса складала 434 і 503 кг; відповідно, а маса охолодженої напівтуші - 116 і 144 кг; м'язової тканини - 90,4 і 117,4 кг; маса внутрішньополосного жиру та між м'язового жиру - 2,5 і 0,8 кг. ; сухожилок та кісток 21,9 і 25,7 кг. загальна маса неїстівної частини напівтуші складала: у лебединських - 24,4 (21,0%), а у кіан- лебединських - 26,5(18,4 %). Тобто у лебединських бугайців неїстівна частина напівтуші була більшою на 2,6 % відносно аналогів. Порівняння розрахованих показників у помісних бугайців відносно лебединських, складає 6,4 %; 8,9 % і 11,9 %.

Таким чином, запропонований «індекс м'язової тканини», який ґрунтується на принципі, що враховує харчову цінність складових туші, є більш точним і об'єктивним показником для оцінки м'ясних якостей худоби, ніж ІМ та МКС.

Виникає цілком слушне питання: як позначиться на функціональному стані худоби, особливо маточного поголів'я, селекція та мінімальне

жиронакопичення? На це можна відповісти словами: Р. Т. Берга і Р. М. Баттерфільда (1973) «Слід запам'ятати, що у тварин проявляється чітко виражена тенденція досягнення якогось визначеного складу туші при даній живій масі і, певно, вони можуть досягти цього стану при самій різноманітній годівлі» і, додамо, - селекції.

### Список використаної літератури

1. Державна цільова програма розвитку українського села на період до 2015 року // Економіка АПК. – 2007. - № 11. – С. 3, 12, 16-20.
2. Legates J. E. Breeding and improvement of farm animals / J. E. Legates, Everett J. Warwick. – Mc.Graw-Hill, Inc., 1990. – С. 1-8.
3. 3.ФАО: мировой рынок мяса тревожит [Интернет ресурс] // Дайджест прессы 04.09 –10.09: животноводство:  
<http://www.agro.ru/news/comments.aspx?id=2929>
4. 4. Желтиков В. П. Экономическая география [Интернет ресурс]: уч. пособие для студ. эконом. спец. вузов / В. П. Желтиков.- 2001 г.- Ч. 3, Разд. I (Русский гуманитарный интернет-университет): [http://www.i-u.ru/biblio/archive/zcheltikov\\_ekonomicheskaja\\_geogr...](http://www.i-u.ru/biblio/archive/zcheltikov_ekonomicheskaja_geogr...)
5. 5. Черты географии животноводства [Интернет ресурс]:  
[http://www.orsha.by/?page\\_id=94](http://www.orsha.by/?page_id=94)