

УДК 619:614.31:636.293.3

ОСОБЕННОСТИ МЯСА ЯКОВ, РАЗВОДИМЫХ В РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ

*Дарбакова С.М., студентка 4 курса факультета ветеринарной медицины
Научный руководитель – Муруева Г.Б., доктор ветеринарных наук, профессор*

ФГБОУ ВПО «Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова»

Ключевые слова: Республика Бурятия, яки, Окинский район, мясо.

Аннотация. Работа посвящена изучению некоторых показателей мяса яков окинской породы, разводимых в Республике Бурятия. Мясо яков характеризуется малым содержанием в мышцах жира. На вид мышцы имеют суховатую структуру вследствие низкого содержания влаги в них. Жир откладывается у них преимущественно под кожей, а на внутренних органах его меньше, чем у крупного рогатого скота той же упитанности.

Природно – климатические условия Республики Бурятия благоприятствуют развитию всех отраслей животноводства, в том числе и яководства. В условиях республики яки разводятся в хозяйствах, угодья которых расположены в отрогах и долинах Саянской горной системы и прилегающих хребтов (Окинский и Закаменский районы), располагающих относительно обширными площадями высокогорных пастбищ, на которых не могут пастись другие виды животных. Яки являются древним и уникальным видом сельскохозяйственных животных, разводимых местными жителями - бурятами и сойотами, проживающими в условиях высокогорья.

В настоящее время одной из актуальных задач развития животноводства республики является увеличение поголовья и продуктивности всех видов животных, в том числе и яков. Это приобретает особое значение в связи с необходимостью разработки мер по импортозамещению продуктов животноводства.

Яководство имеет большие перспективы развития. Яки с успехом используют отдаленные горно-таежные пастбища, огромные площади которых в республике все еще остаются неосвоенными из-за недоступности для других видов сельскохозяйственных животных.

Экономическая эффективность яководства объясняется простотой ухода, отсутствием необходимости строительства капитальных помещений, заготовки кормов [1]. Отсюда следует, что яководство в высокогорных районах Бурятии является дешевым источником мяса для местного населения.

Яки – универсальные животные. От них получают мясо, молоко, кожу, шерсть, волос, пух, а также используют как рабочих животных. По экономической эффективности с яками не может конкурировать никакой другой вид домашних животных.

Среди мясopодуkтов **мясо яка** считается самым экзотичным. Яки обитают высоко в горах и питаются травами альпийских лугов и листьями высо-

когорных кустарников. Они, как правило, не подвержены болезням и не восприимчивы к широко распространенным болезням животных [2]. Эти факторы благотворно влияют на организм яка и, как следствие, на получаемые от них продукты – мясо и молоко. Поэтому продукты яководства считаются экологически чистыми. Уникальность ячины состоит в том, что в нём содержится большое количество легкоусвояемого железа, поэтому оно отличается сочно-вишнёвым цветом. Длительное проживание в условиях высокогорья во многом определило особые биологические свойства мяса этого животного.

Мясо яков в соответствии с технологическими инструкциями вырабатывается в полутушах и четвертинах. Качество мяса классифицируют, ориентируясь на возраст животных. В зависимости от возраста животного туши подразделяют на мясо взрослых яков (старше трех лет) и мясо молодняка (от 3 мес. до 3 лет). По качеству мясо яков делят на две категории: первую и вторую.

Мясо яков характеризуется малым содержанием в мышцах жира и повышенным – протеина и золы. В мясе яков отсутствуют жировые прослойки. Жир откладывается у них преимущественно под кожей, а на внутренних органах его меньше, чем у крупного рогатого скота той же упитанности.

Высокое количество аминокислот в мясе яков по отношению к мясу крупного рогатого скота свидетельствует об особенностях обмена веществ этого вида животных и характеризует мясо яков как биологически более ценное. Жир яков имеет иную окраску, чем крупного рогатого скота, цвет его не светло-желтый, а скорее оранжевый. Особые различия были отмечены в содержании жира. В наших исследованиях его количество в мышцах самцов, самок и молодняка яков почти в 2 раза превышает аналогичный показатель мяса крупного рогатого скота.

Содержание влаги в мышцах, независимо от пола и возраста, примерно на 5-6 % ниже, чем в говядине. На вид мышцы имеют суховатую структуру.

Биологическая и пищевая ценность мяса обусловлена и определяется его химическим составом - содержанием белков, жиров, углеводов, экстрактивных веществ, витаминов, макро- и микроэлементов, гормонов и ферментов. Содержание белка в мышечной ткани во всех половозрастных группах яка больше на 1,5-2,0%, по сравнению с говядиной, полученной в аналогичной высокогорной зоне.

Анализ фактического материала показал, что мясо яков окинской породы характеризуется следующими показателями: высоким содержанием белка (22,0-23,7%); высоким содержанием жира (8,1-11,1%); низким содержанием влаги (64,3-69,0%); высокой калорийностью (172,70-200,58 кал). Доброкачественный жир яка — интенсивно желтого цвета, в расплавленном виде прозрачный; запах и вкус специфические, приятные; температура плавления 44-45°C (внутреннего — 53-54°C).

Библиографический список:

1. Яководство – выгодная отрасль / Помишин С.Б., Тайшин В.А., Бадмаев С.Г. / Земля сибирская дальневосточная. - 1987.- №8. – С. 12-14.
2. Актуальность опасных инфекционных болезней животных в условиях реализации национального проекта в АПК / Мурueva Г.Б.// Вестник Бурятской ГСХА им. В.Р.Филиппова. – 2008. - №2. – С.21-24.

THE FEATURES OF YAK MEAT REARED IN THE REPUBLIC OF BURYATIA

Darbakova S.M., Murueva G.B.

Key words: *Republic of Buryatia, yaks, Oka district, meat*

Summary. *This article is devoted to the study of some indicators of Oka yak meat, reared in the Republic of Buryatia. Yak meat has a small content of fat in muscles. The muscles have dry structure due to the low moisture content. The process of fat deposition takes place under the skin and the level of fats on the internal organs is less than cattle of the same fattness.*

УДК 665.33.664.68

ЗАМЕНА В ПРОДУКЦИИ МАСЛОЖИРОВОГО СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ

*Дербышев В.А., студент 3 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации
Научный руководитель – Пиляева А.С., кандидат технических наук, доцент*

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: *жиры, пищевое производство, кондитерские изделия.*

Аннотация. *Работа посвящена созданию современных технологий производства кондитерских изделий, позволяющих удешевить их, снизить себестоимость и повысить конкурентоспособность продукции благодаря замене в ней традиционного масложирового сырья растительными жирами.*