

УДК 619:615.9**Ірина Басараб**

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, Україна

ХІМІЧНИЙ СКЛАД ТА ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ЯЛОВИЧИНИ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ВІКУ Й СТАТІ ТВАРИН**Iryna Basarab****FOOD AND BIOLOGICAL VALUE OF BEEF DEPENDING ON AGE AND SEX OF ANIMALS**

Одним із головних завдань аграрної політики нашої держави – це забезпечення населення країни продовольством. Надзвичайно великий негативний вплив на ефективність ведення цієї галузі має забій телят-молочників на м'ясо, що завдає великих збитків державі й не забезпечує нормального раціонального харчування людини.

У тілі людини міститься в середньому 65 % води, 15 % білків, 14 % жирів, 5 % мінеральних речовин, 1 % вуглеводів і невелика кількість інших органічних речовин. Для того, щоб постійно підтримувати цю рівновагу й забезпечувати енергетичні затрати для середньостатистичної дорослої людини, розраховані фізіологічно обґрунтовані річні норми споживання основних продуктів харчування. Серед них одне із перших місць належить м'ясу, річна норма якого складає 82 кг, або 225 г на добу.

М'ясо і м'ясопродукти – джерело повноцінних білків, тваринного жиру, життєво необхідних мінеральних солей і багатьох вітамінів. Білки тваринного походження й зокрема, м'яса за амінокислотним складом найбільш відповідають потребам організму. Велике значення в харчуванні людини мають тваринні жири, які складають більше 1/3 загальної калорійності їжі. Вони містять в одиниці об'єму найбільшу кількість потенційної енергії, яка нагромаджується організмом при надлишковому харчуванні та витрачається ним при недоїданні. До складу м'яса входять також значна кількість вітамінів (групи В) і мінеральних речовин. Таким чином, харчова цінність м'яса визначається насамперед тим, що воно є носієм повноцінного тваринного білка й жиру. Ось чому воно посідає одне з важливих місць в нашому харчуванні.

Основним постачальником м'яса для населення є тваринництво, як важлива частина агропромислового комплексу України. На його частку припадає близько 50 % валової продукції сільського господарства.

Яловичина, яку одержують від забою дорослої рогатої худоби, за більшістю параметрів переважає телятину, яку отримують від забою телят-молочників. Загальновідомо, що в процесі росту тварин збільшується їх маса, змінюється морфологічний і хімічний склад м'яса, фізико-хімічні та структурно-механічні властивості й органолептичні показники. З віком тварин підвищується вміст м'яса в туші: у 7 міс. – 77%, у 18 міс. – 80% і у 29 міс. – 81%. За співвідношенням основних компонентів м'яса найкращу яловичину одержують від тварин великої рогатої худоби віком від 12 до 18 місяців.

М'ясо телят-молочників містить на 6,5-11% більше вологи, 3,5-6,5% менше жиру та на 1,0-1,3% більше білка, проте вихід м'яса може бути аж на 20% менший, в порівнянні з дорослими тваринами. Також спостерігається відмінність цих показників в залежності від статі тварин. У самців спостерігається вищий рівень вологи й білку, менше жиру та золи в порівнянні з самками великої рогатої худоби.

Отже, враховуючи хімічний склад, забійний вихід, а також економічні показники, найкраще забивати велику рогату худобу для одержання м'яса при досягненні тваринами високо-вагових кондицій і дуже не бажано забивати на м'ясо телят, а особливо телят-молочників.