

Мясное продуктивность лошадей

- 1. Конское мясо (конина), как продукт питания.**
- 2. Оценка лошадей по мясная продуктивности.**
- 3. Технологии производства конины.**

1. Конское мясо (конина), как продукт питания



Во многих регионах Российской Федерации – Якутии, Башкирии, Татарстане, Бурятии, Туве, на Алтае, в ряде районов Северного Кавказа – продукты из конского мяса традиционно составляют значительную часть в общем объеме потребления мяса.

**Общее производство
конского мяса в
России находится на
уровне 80 тыс. т в год,
что составляет около
9 % мирового
производства.**



*По своему составу и калорийности конина
близка к мясу крупного рогатого скота*

белок – 21%

жир – 1-9 %

вода – 70–75 %

углеводы – 1% (гликоген)

зола – 1–1,5 %

ккал – 1300-2000/кг



Жир более легкоплавок, в отличие от говядины и баранины

Содержит до 66 % ненасыщенных жирных кислот, которые хорошо усваиваются организмом человека



Белок конского мяса имеет в своем составе ценные, незаменимые в питании человека аминокислоты



**Лучшее мясо получают от молодых, нагулянных
на естественных пастбищах лошадей местных пород**



Выход мяса у хорошо нагулянных или откормленных лошадей может составлять до 58 % от живого веса у лошадей средней упитанности – не более 50%



- мясо взрослых лошадей по цвету значительно темнее говядины**
- мясо жеребят светлее телятины**
- мясо взрослых лошадей имеет более выраженный аромат, чем мясо молодняка**



Вкус конины сладковатый



Органолептические показатели

конины зависят от

Возраста

Упитанности

Особенностей кормления

Использования лошадей

Мясо работавших неоткормленных лошадей
- бедно жировыми отложениями
- крупноволокнисто
- с сильно развитой соединительной тканью

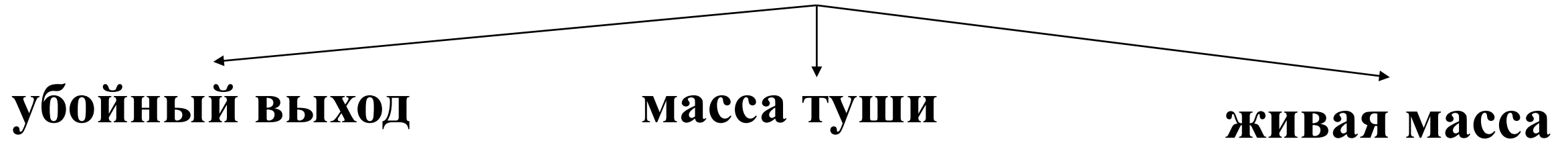


Жир лошадей считается диетическим
богат высококонцентрированными жирными кислотами –
линолевой
линоленовой
арахидоновой



2. Оценка лошадей по мясной продуктивности

Основные показатели мясной продуктивности



Убойный выход - это процентное соотношение массы туши лошади с ее предубойной массой после 24-часовой голодной выдержки

Факторы, влияющие на убойный выход

возраст

порода

упитанность

пол

характер кормления

содержания



Убойный выход у мясных лошадей, %



табунного содержания

I категории - 53

II категории - 48

нестандартных - 44

конюшенного содержания

I категории - 58

II категории - 55

нестандартных - 50

Абсолютная масса конской туши при убое составляет

- некрупных лошадей степных и горских пород 190...230 кг**
- улучшенных лошадей в районах с конюшенным содержанием – 240...270**
- тяжеловозов – 300...350 кг**

Масса туши — это масса убитой лошади без головы, конечностей, удаленных по запястный и скакательный суставы, шкуры, хвоста, крови и всех внутренних органов, кроме почек и почечного жира.



Живая масса лошадей

1. важный показатель мясной продуктивности

2. по данным взвешивания рассчитывают показатели *абсолютного, среднесуточного и относительного приростов* живой массы

3. судят об интенсивности роста за определенный период времени, о скороспелости и предполагаемой мясной продуктивности



Метод прижизненной оценки мясности лошадей

- 1. Индекс объема живота - отношение обхвата груди к обхвату живота**
- 2. Показатель мясности - произведение живой массы на индекс объема живота**

I категории — масса туши = показатель мясности × 0,63 - 3 кг

II категории - масса туши = показатель мясности × 0,58 + 3 кг

III категории — масса туши = показатель мясности × 0,545 + 5 кг

При убое лошадей получают

- субпродукты (язык, печень, почки, сердце, мозги, голову, легкие)**
- ценное кожевенное сырье**
- конский волос**
- конский рог**

Лошадей для убоя подразделяют на три группы ГОСТ 20079-74

1. жеребята до года

живая масса не менее 120 кг

2. молодняк

от года до трех лет

3. взрослые

старше трех лет

Категории упитанности лошадей



I категория

мускулатура развита хорошо
формы туловища округлые
грудь, лопатки, поясница, круп и бедра
хорошо выполнены
остистые отростки спинных и поясничных
позвонков не выступают
ребра незаметны и прощупываются слабо
жировые отложения хорошо
прощупываются по гребню шеи и у корня хвоста

II категория

мускулатура развита удовлетворительно
формы туловища несколько угловатые
грудь, лопатки, спина, круп и бедра
умеренно выполнены
остистые отростки спинных и поясничных
позвонков могут незначительно выступать
ребра заметны, при прощупывании
пальцами не захватываются
по гребню шеи прощупываются
незначительные жировые отложения

3. Технологии производства конины



***Конину получают из жеребят и молодых лошадей 1-3 летнего возраста.**

***Лучшее мясо получается из жеребят 8-9 месяцев.**

***Жир в этом случае будет почти белым, а не желтым, как у взрослой лошади.**



Для разведения лошадей требуются большие пастбища



**Высококачественную
конину производят в**

Киргизии

Монголии

Аргентине

Мексике

Технология мясного коневодства в зонах табунного коневодства складывается из следующих мероприятий:

- 1. рациональное использование пастбищ**
- 2. соблюдение оптимальной структуры табуна**
- 3. организация воспроизводства**
- 4. нагул**
- 5. кастрация**
- 6. таврение**
- 7. создание страховых запасов кормов**

**В зонах конюшенного – пастбищного содержания
лошадей большое значение приобретает
откорм лошадей
или откорм в сочетании с нагулом**



В нашей стране мясное коневодство основывается на табунной форме содержания лошадей



В мясном табунном
коневодстве используются
лошади местных пород:

Якутские
Башкирские
Тувинские



Производство конского мяса может основываться на доращивании и откорме сверхремонтного молодняка от рабочих кобыл



Использование конины

В России конину чаще всего
используют для приготовления
колбас
тушенки
детского питания



Из конины готовят деликатесные блюда:

бастурма

колбаса «казы»

копченый филей

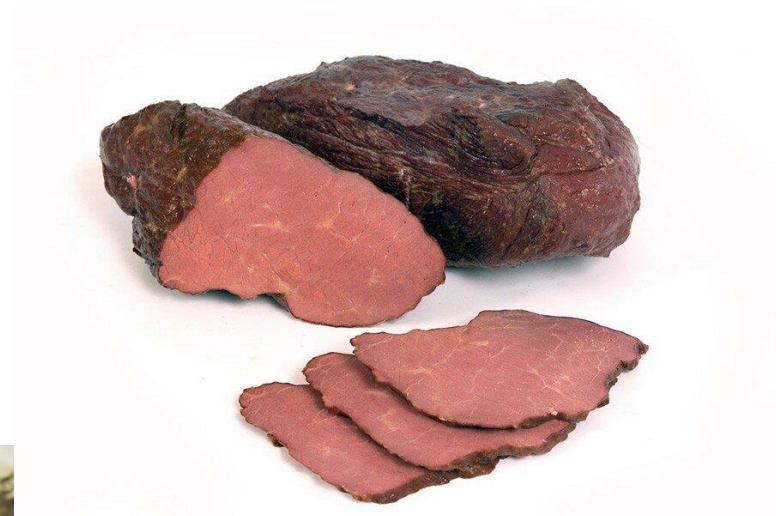
балык



Бастурма



Колбаса «казы»



Копченый филей

В Японии, Франции, Бельгии и некоторых других странах конину подают сырой, нарезанной тонкими ломтиками.

