



# МЯСО

Авторы: И. В. Козырев

---

МЯСО, скелетная поперечно-полосатая мускулатура животного с прилегающими к ней тканями (мышечной, жировой, соединительной, хрящевой, костной, незначит. количеством нервной и кровью). Благодаря наличию в М. белка, содержащего незаменимые аминокислоты, липидов, в состав которых входят незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, макро- и микроэлементов и др., оно является одним из важнейших продуктов питания человека. В пищу используют М. разл. животных: млекопитающих и птиц (диких и домашних), пресмыкающихся (крокодилов, черепах, змей и др.), рыб (морских и пресноводных), беспозвоночных (иглокожих, моллюсков, членистоногих) и др. Использование того или иного вида М. определяется его доступностью и традициями потребления. Преимуществ. потребление приходится на долю М. млекопитающих, гл. обр. М. домашних животных. Назв. М. зависит от вида животного и возраста (молодые и взрослые): М. крупного и мелкого рогатого скота – молочная телятина (до 3 мес), телятина и говядина, ягнятина и баранина, козлятина. Различают также поросятину и свинину, жеребятину и конину, оленину; М. птицы (куры и цыплята, индейки, цесарки и др.), М. кроликов и М. промысловых животных (кабана, медведя, лося и др.). Кроме того, различают М. на кости и бескостное (после удаления хрящевой и костной тканей). Состав М., свойства и вкусовые качества зависят от вида, пола, породы, возраста, упитанности животного и др.; свойства М. разных частей туши неодинаковы. Наибольшей ценностью обладает мышечная ткань (св. 40% от массы туши), которая содержит белки (18–21%), липиды (1–3%), минер. вещества (0,8–1,1%, в т. ч. Р, К, Са и др.), азотистые и безазотистые экстрактивные вещества, а также витамины и др.; кроме того, в М. содержится 73–77% воды и 0,7–1,4% углеводов. После убоя животного под воздействием собств. ферментов в М. начинается процесс «созревания», или ферментизации, сопровождающийся изменением качественных показателей М. (химич. состава, структуры и свойств),

благодаря чему М. приобретает нежную консистенцию, аромат и сочность. М., полученное непосредственно после переработки и разделки туши убитого животного (мягкой консистенции с небольшой механич. прочностью и высокой влагосвязывающей способностью), имеющее темп-ру в толще мышц не ниже 35 °С, называется парным. Для сохранения качества М. и безопасности его использования сразу после убоя и разделки туши М. подвергают охлаждению (до темп-ры 0–4 °С в толще мышц), подмораживанию (0–2 °С), замораживанию (не выше –8 °С, в т. ч. глубокой заморозке, соответственно –18 °С); повторное замораживание М. не допускается. За качеством М. на всех стадиях, начиная от прижизненного содержания животного в хозяйствах и заканчивая ветеринарно-санитарной экспертизой и товароведческой оценкой качества, осуществляется ветеринарно-санитарный контроль (см. в ст. [Ветеринарно-санитарная экспертиза](#)). По данным ФАО, в 2010 в мире произведено ок. 280 млн. т М. (осн. производители: Китай – более 70 млн. т, США – ок. 43 млн. т, Бразилия – ок. 21 млн. т), из них ок. 65 млн. т приходится на М. крупного рогатого скота (США – ок. 12 млн. т, Бразилия – более 7,3 млн. т, Китай – более 6,1 млн. т), св. 109,2 млн. т – на свинину (Китай – более 50,3 млн. т, США – св. 11 млн. т, Бразилия – более 3,2 млн. т) и ок. 98 млн. т составляет произ-во М. кур (США – ок. 19 млн. т, Китай – св. 12 млн. т, Бразилия – ок. 10,2 млн. т). В РФ, по данным Росстата, в 2011 общее произ-во М. (в живом весе) – 10,9 млн. т, из них 2,9 млн. т – М. крупного рогатого скота, 3,2 млн. т – свинина, 4,3 млн. т – М. птицы, 0,4 млн. т – М. овец и коз.

Морфологию М. рыб, его физич. и химич. свойства, а также объёмы произ-ва см. в ст.

[Рыбные продукты](#).

## Литература

Лит.: ГОСТ Р 52547–2005. Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения. М., 2006; Теория и практика переработки мяса / Под ред. А. Б. Лисицына. М., 2008.