



УДК 636:637

**КОЗЛЯТИНА–ГРИЛЬ – ДИЕТИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ**



**И.В. Дегтяренко**, кандидат  
сельскохозяйственных наук, профессор  
Новосибирский государственный аграрный  
университет

**Ключевые слова:** козлятина, гриль,  
проблема выживания, крестьянско-  
фермерское хозяйство, туша, сортовая  
разрубка, отруб, разморозка, обжарка

*При использовании технологии обжарки мяса козлятины даже с наибольшими дополнительными вложениями можно получить более высокую рентабельность (57,9 %), что доказывает эффективность применения технологии переработки мяса козлятины «гриль».*

**GRILL-GOAT – DIETETIC FOOD PRODUCTS**

**I.V. Degtyarenko**, candidate of agricultural sciences, professor  
Novosibirsk State Agrarian University

**Keywords:** goat meat, grill, the problem of survival, peasant farm, carcass graded Cutting, cut, defrost, roast

*When using technology roasting goat meat even with the largest additional investments we get a higher percentage of return (57.9%), which proves the effectiveness of the technology of processing goat meat "Barbecue".*

## **Инновационное развитие АПК**

### **Innovative development of the agroindustrial complex**

---

Необходимость увеличения производства мяса и мясных продуктов в связи с принятыми санкциями против России – первоочередная задача аграриев. Согласно научно обоснованным нормам питания человеку необходимо потреблять в среднем за год около 85 кг мяса, в т.ч. 43 кг говядины и 25 кг баранины и козлятины.

В связи с развитием в последние годы молочного козоводства возникла необходимость изучения мясопродукции козоводства на основе целенаправленного проведения исследований ряда взаимосвязанных показателей организационно-технологического и селекционно-генетического характера.

За последние два года поголовье коз молочного направления в крестьянских (фермерских) и индивидуальных подсобных хозяйствах увеличилось на 22,6%. Производство и возможность использования козлятины как продукта питания имеет особую актуальность.

Козлятину получают не только при разведении специализированных пород, но и от молочных коз.

По исследованиям А.И. Ерохина, Г.Г. Зеленского, В.А. Мороз, А.И. Гикалева и др., мясо коз имеет высокую питательную ценность, относится к светлым сортам, диетическое и приравнивается по аминокислотному составу к дичи.

На рынках г. Новосибирска козлятина имеет широкий спрос и не уступает мясным изделиям из говядины, свинины. Козлятина, получаемая от молодняка молочных пород, может в значительной степени повысить экономику молочного козоводства в хозяйствах разных форм собственности.

Проблема выживания отрасли козоводства в России, в том числе и Западно-Сибирском регионе, может быть решена за счет государственной поддержки с развитием всех направлений продуктивности, в том числе при особом внимании к молочному и мясному козоводству. В этом отношении положительным явилось принятие правительством в мае 2015 г. постановления о дотации производства козьего молока в индивидуальных подсобных и крестьянских (фермерских) хозяйствах, имеющих официальный статус.

Важное, что в последние годы изменилась структура владельцев коз, контингент их помолодел (35-50 лет) при уменьшении среди владельцев людей пенсионного возраста. На рынке появились фермерские хозяйства, специализирующиеся на производстве козьего молока (ЗАО «Таежное» Маслянинского района, крестьянское (фермерское) хозяйство «Увалы» Черепановского района, «Георгий» Коченевского района и др.).

В связи с этим возникла острая необходимость изыскания рынка сбыта мяса козлятины. Особую актуальность приобрел вопрос переработки ее в различные варианты продуктов питания (козлятина-гриль, мясо тушеное, люля-кебаб и др.) Кроме этого, возросла доля мелких крестьянских подсобных хозяйств, успешно занимающихся молочным козоводством.

Исследования по изучению эффективности переработки козлятины через установку «Гриль» проводили на козах крестьянского (фермерского) хозяйства «Георгий» Коченевского района. Для исследования взяты тушки козчиков-кастратов в 7-месячном возрасте. Сортная разделка туши осуществлялась согласно ГОСТ 7596-81. Выход наиболее ценного первого сорта составил 76,7%. В соответствии с технологией изготовления козлятины-гриль полученные отруба при сортовой разрубке (3 тушки) подвергались разделению на наиболее мелкие ассортименты массой по 250-300 г для дальнейшей технологической переработки. Полученные фракции разделяли на два сорта. Переработка мяса козлятины осуществлялась по двум технологическим линиям: 1) основная масса; (1-й сорт) для реализации в качестве козлятины-гриль; 2) менее ценные в пищевом отношении отруба (2-й сорт) подлежали дальнейшей переработке и реализации через копильную мини-установку.

Технология приготовления полуфабрикатов «козлятина-гриль» включает в себя следующие технологические операции: зачистка, натирка специями, упаковка, маркировка, контроль качества, созревание, транспортировка.

## Инновационное развитие АПК Innovative development of the agroindustrial complex

Отбор образцов и испытания порций мяса в лаборатории проводили по ГОСТ 7269-79, 23392-78, ГОСТ 19496-93, бактериологическое исследование – по ГОСТ 21237-75. Переработка мяса проводилась согласно следующей схеме:

- убой животных (козлики-кастраты);
- остывание парных тушек при температуре не выше 12°C;
- замораживание тушек при температуре -18°C;
- транспортировка к месту переработки;
- хранение мяса козлятины в цехе переработки;
- сортовая разрубка тушек (2 сорта);
- разрубка-сортировка на assortименты по 250-300 г, разморозка до температуры -1°C;
- зачистка;
- натирка специями;
- упаковка и маркировка, контроль качества;
- созревание;
- транспортировка к месту реализации;
- временное хранение. Подготовка к обжарке;
- обжарка при температуре 200-230°C;
- розничная продажа.

Для оценки экологической эффективности технологии «козлятина-гриль» контролем служила группа (3 туши), разрубка и реализация которых осуществлялась по торговой классификации. Результаты сортовой разрубки представлены в табл. 1.

Таблица 1

Сортовая разрубка туши-козлятины

Показатели	1-й сорт		2-й сорт	
	кол-во	%	кол-во	%
Тазобедренная (задняя) часть	5,100	34		
Плече-лопаточная часть	3,300,22			
Грудная часть	2.000	13,3		
Шея	1,100	7,3		
Зарез			0,400	2,6
Передняя рулька			0,500	6,7
Задняя голяшка			0,750	10,0
Пашина			0,750	4,0
Итого	11,500	76,7	3,500	23,3

В качестве основного показателя эффективности применения технологии была взята чистая прибыль от реализации полуфабриката «козлятина-гриль» (цены рыночные 2010 г, рынок «Молодежный» г. Новосибирск).

Кроме этого, проводилось сравнение прибыли, полученной от переработанной продукции козлятины-гриль с продукцией, поступившей в розничную торговлю в свежем виде (табл. 2)

Таблица 2

## Инновационное развитие АПК Innovative development of the agroindustrial complex

Экономическая эффективность реализации мяса и готового продукта козлятина-гриль

Показатели	Козлятина-гриль (готовый продукт)	Свежее мясо (торговые отруба)
Товарная продукция, кг	10	10
Себестоимость 1кг, руб	139,3	95,2
Цена реализации, руб.	220	120
Выручка от реализации, руб.	2200	1200
Прибыль, всего, руб.	807	248
Прибыль на 1кг, руб.	80,7	24,8
Рентабельность, %	57,9	26

Анализируя, данные табл. 2, можно сделать вывод, что наиболее выгодно по комплексу экономических показателей реализовать мясную продукцию в виде готового продукта «козлятина-гриль». При использовании технологии обжарки козлятины даже с наибольшими дополнительными вложениями получена более высокая рентабельность (57,9 %), что доказывает эффективность применения технологии переработки мяса козлятины «гриль».

### ПРОФИЛАКТИКА КОЛИБАКТЕРИОЗА ИЛИ МАССОВОЙ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОЙ БОЛЕЗНИ ПРИПЛОДА ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ

С.И. Джупина, *доктор ветеринарных наук, профессор кафедры ветеринарной патологии*  
Российский университет дружбы народов

**Ключевые слова:** факторные и классические инфекционные болезни, облигатные хозяева возбудителей, закон стресса эпизоотического процесса, Баугиниева заслонка, гостоцентрический метод исследования

*Показано, что причиной колибактериоза, или массовой желудочно-кишечной болезни приплода продуктивных животных является проникновение больших доз кишечной микрофлоры из толстого кишечника продуктивных животных в тонкий отдел кишечника приплода. Повышению вирулентности этой микрофлоры способствует её экспозиция в канализационных лотках с разбавленными мочой экскрементами животных. Устранение контакта приплода с атмосферой, насыщенной содержимым канализационных лотков, предупреждает их заболевание и обеспечивает высокий уровень здоровья приплода, что подтверждается ежесуточными приростами живой массы не менее 850 – 900 г.*

### PREVENTION OF COLIBACILLOSIS OR MASSIVE GASTROINTESTINAL DISEASES OFFSPRING OF PRODUCTIVE ANIMALS

S.I. Dzhupina, *Doctor of Veterinary Science, Professor of Veterinary Pathology*  
Russian Peoples' Friendship University

**Key words:** factor and classical infectious diseases, obligate hosts of pathogens, the law of stress epizootic process, Bauhinia flap.

*Holocentridae research method it is shown that the cause colibacillosis or massive gastrointestinal diseases offspring of productive animals is the penetration of large doses of intestinal microflora from the colon into the small intestine. The increased virulence of this microflora contributes to its exposure in sewage trays with diluted urine excrement. Eliminating contact of the offspring with an atmosphere rich content of sewage trays prevents their disease and*