

Учебное  
пособие  
по группе  
**ГОВЯДИНА**

## 1. Рынок

- 1.1 Основные особенности рынка говядины в России
- 1.2 Распределение квот на 2011 год
- 1.3 Распределение квот на 2011-2012 гг. Диета
- 1.4 Таможенные пошлины на говядину
- 1.5 Структура импорта
- 1.6 Основные характеристики товара
- 1.7 Доля говядины в мясной потребительской корзине по России
- 1.8 Рынок Санкт-Петербурга и Лен. Области. Потребление говядины в день

## 2. Вид товара

- 2.1 Породы КРС
- 2.2 Убойный выход некоторых пород КРС.
- 2.3 Мясо КРС
- 2.4 Автолиз мяса (говядины)
- 2.5 Термическое состояние
- 2.6 Категории говядины
- 2.7 Виды упаковки, расфасовки
- 2.8 Говядина полутуша (п\т)
- 2.9 Говядина четверти
- 2.10 Говядина четвери (пистолетный разруб)
- 2.11 Разделка говядины
  - 2.11.1 Схема разделки говядины
  - 2.11.2 Виды разделки
  - 2.11.3 Этапы производственной разделки
- 2.12 Обвалка
  - 2.12.1 Способы обвалки
  - 2.12.2 Методы обвалки

## 2.13 Основные бескостные части

2.13.1 Наименование б\к частей

2.13.2 Knuckle (боковая часть бедра)

2.13.3 Topside (внутренняя часть бедра)

2.13.4 Rump (верхняя часть бедра)

2.13.5 Silverside (наружная часть бедра)

2.13.6 Eye of round (глазной мускул)

2.13.7 Neck (шея)

2.13.8 Chuck (толстый край)

2.13.9 Blade (лопатка)

2.13.10 Spencer roll (тонкий край)

2.13.11 Strip loin (тонкий филей)

2.13.12 Tenderloin (вырезка)

2.13.13 Brisket (грудинка)

2.13.14 Flank (пашина)

2.13.15 Shin\Shank (голяшка)

2.13.16 Тримминг 60/40

2.13.17 Тримминг 70/30

2.13.18 Тримминг 80/20

2.13.19 Тримминг 90/10

2.13.20 Тримминг 95/5

### 3. Каналы сбыта. Предпочтения

3.1 Городские продажи

3.2 NORECA

3.3 Производство

3.4 Сетевая торговля

### 4. Особенности местного рынка

4.1 Доминанта импортного производителя

4.2 Факторы, влияющие на спрос говядины

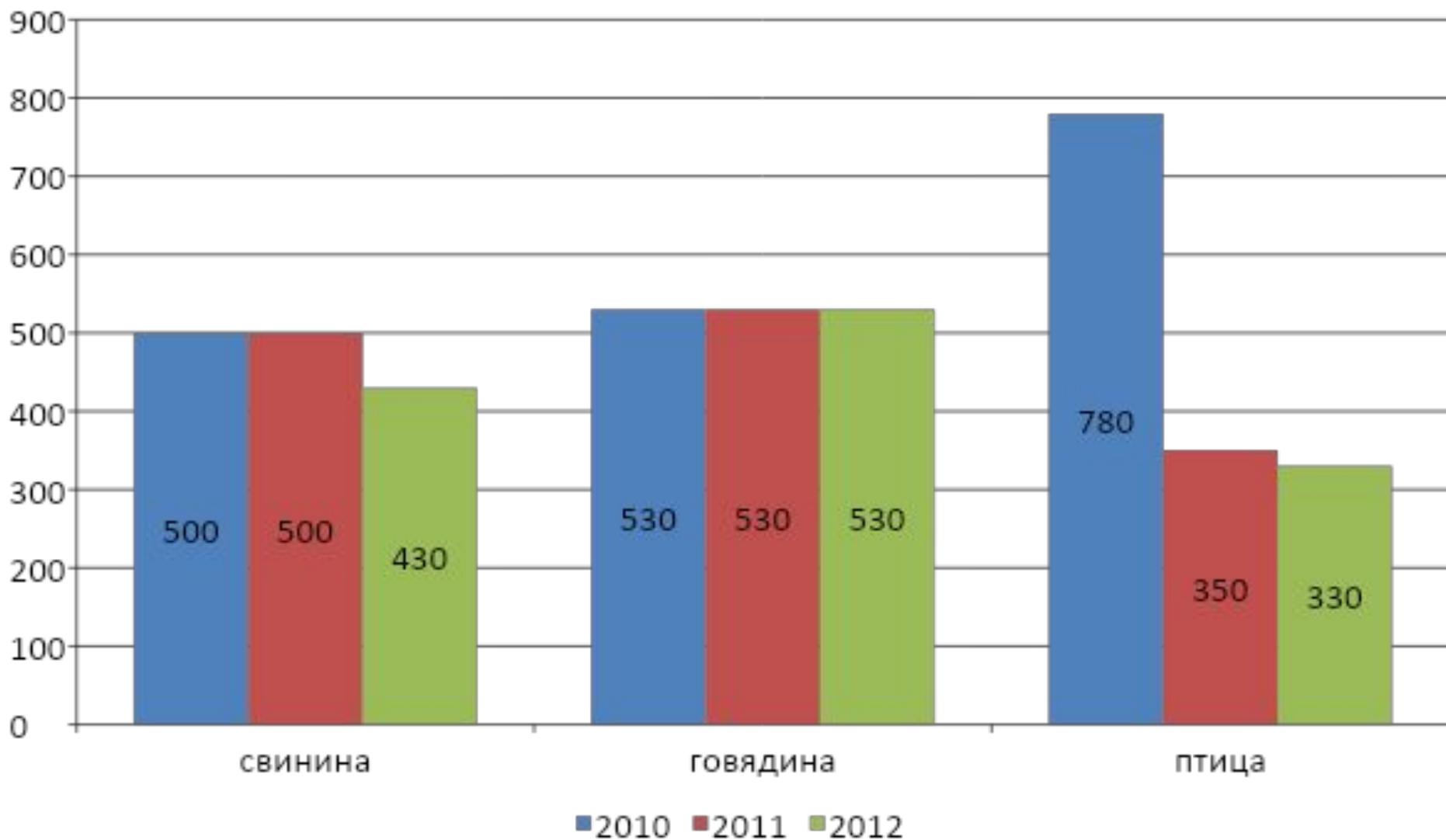
# 1.РЫНОК

## 1.1 Основные особенности рынка говядины в России.

1. Ограничение на ввоз (квоты)
2. Разделение квот на охлажденную и замороженную
3. Российские производители говядины на начальном этапе развития
4. Господдержка на стадии финансирования
5. Заградительная политика государства в отношении импортного товара (ветеринария)
6. Высокая зависимость от валютного курса

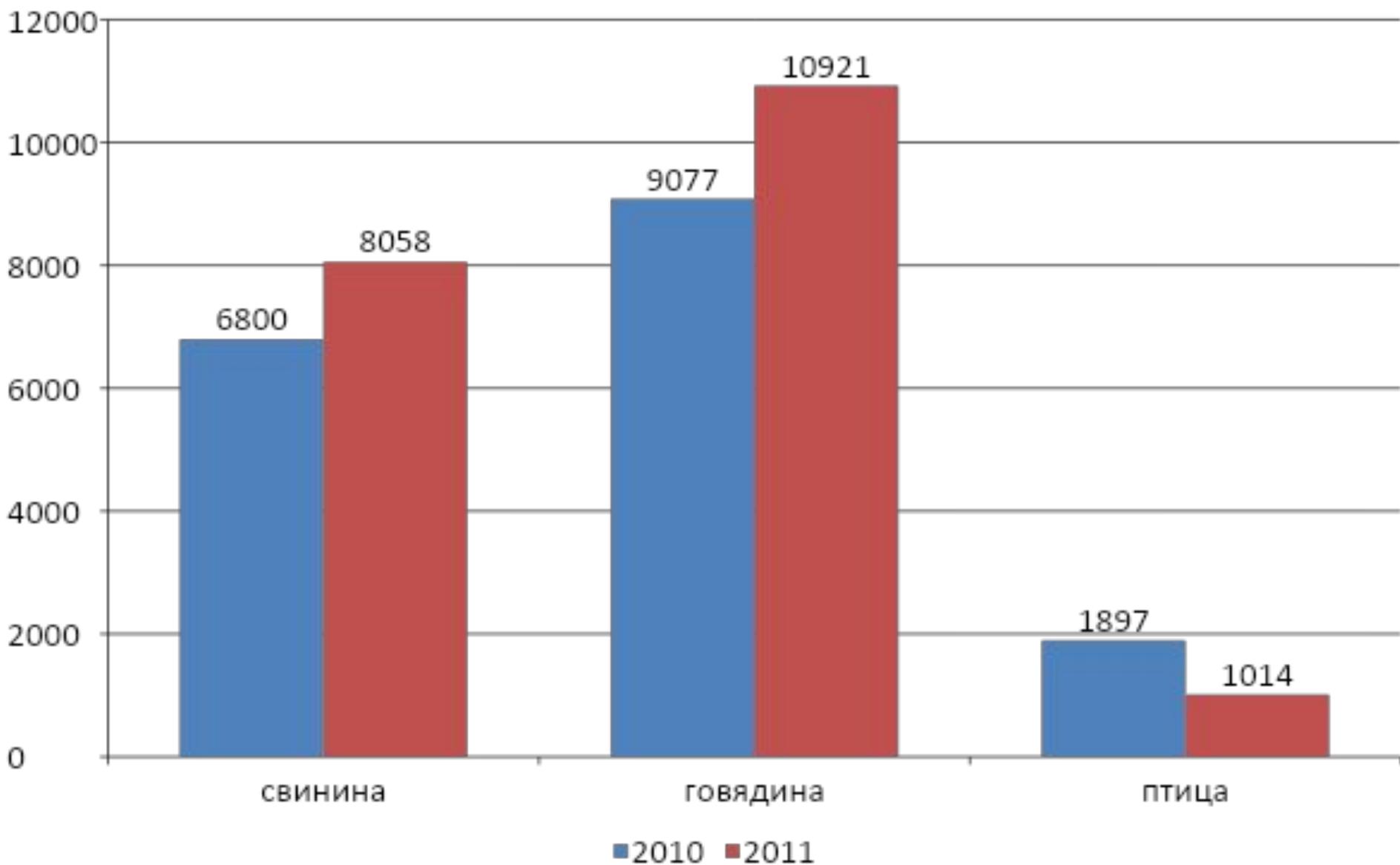
# 1.2 Распределение квот на 2011

В ТЫС. ТОНН

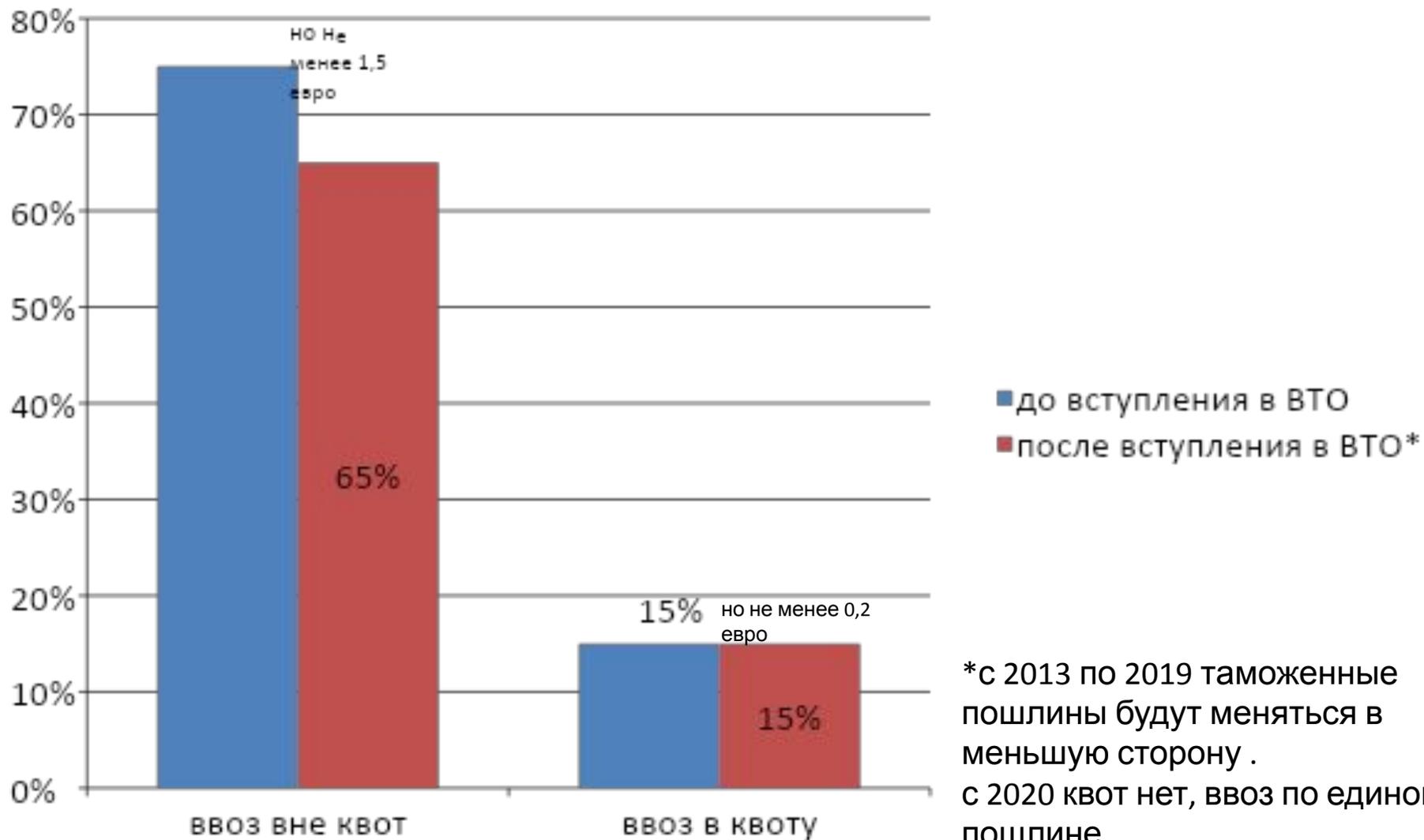


# 1.3 Распределение квот на 2011-2012

## Диета (тонн)

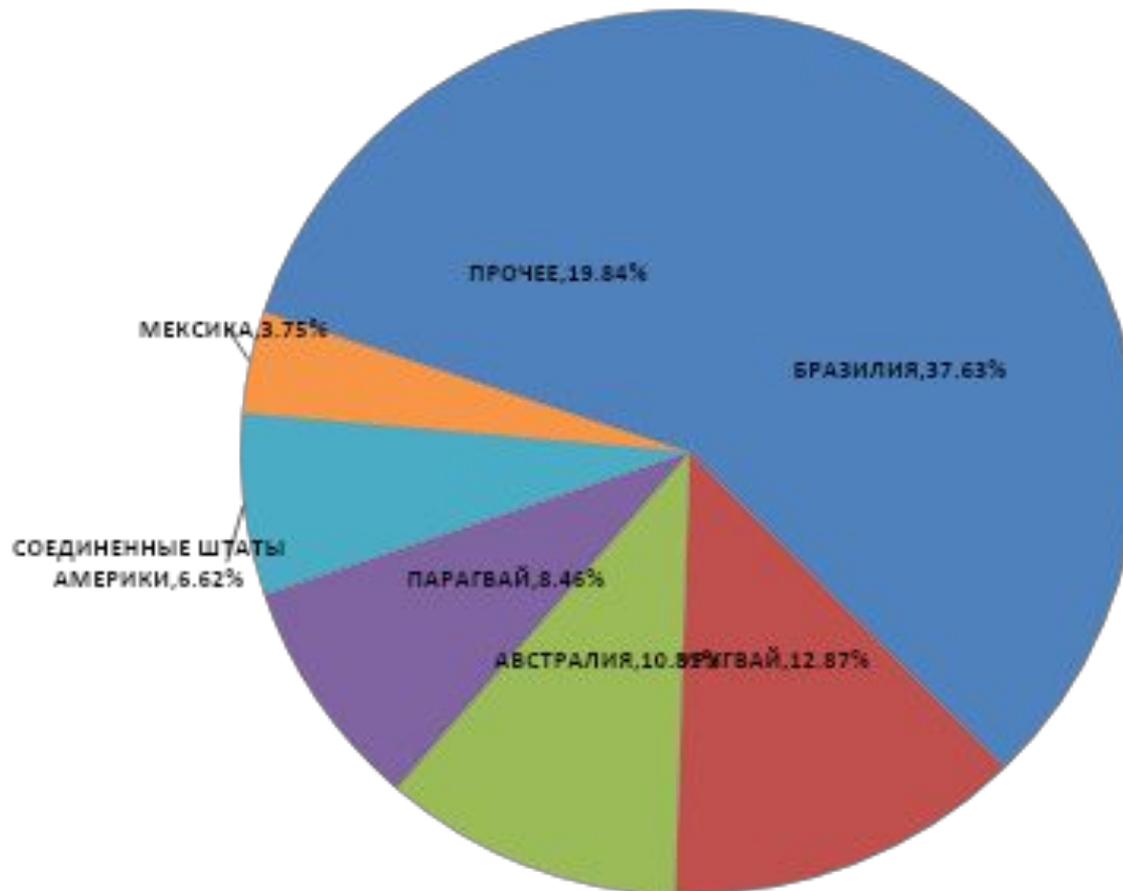


# 1.4 Таможенные пошлины на говядину



# 1.5 Структура импорта

Структура импорта говядины в Россию за 2011 год

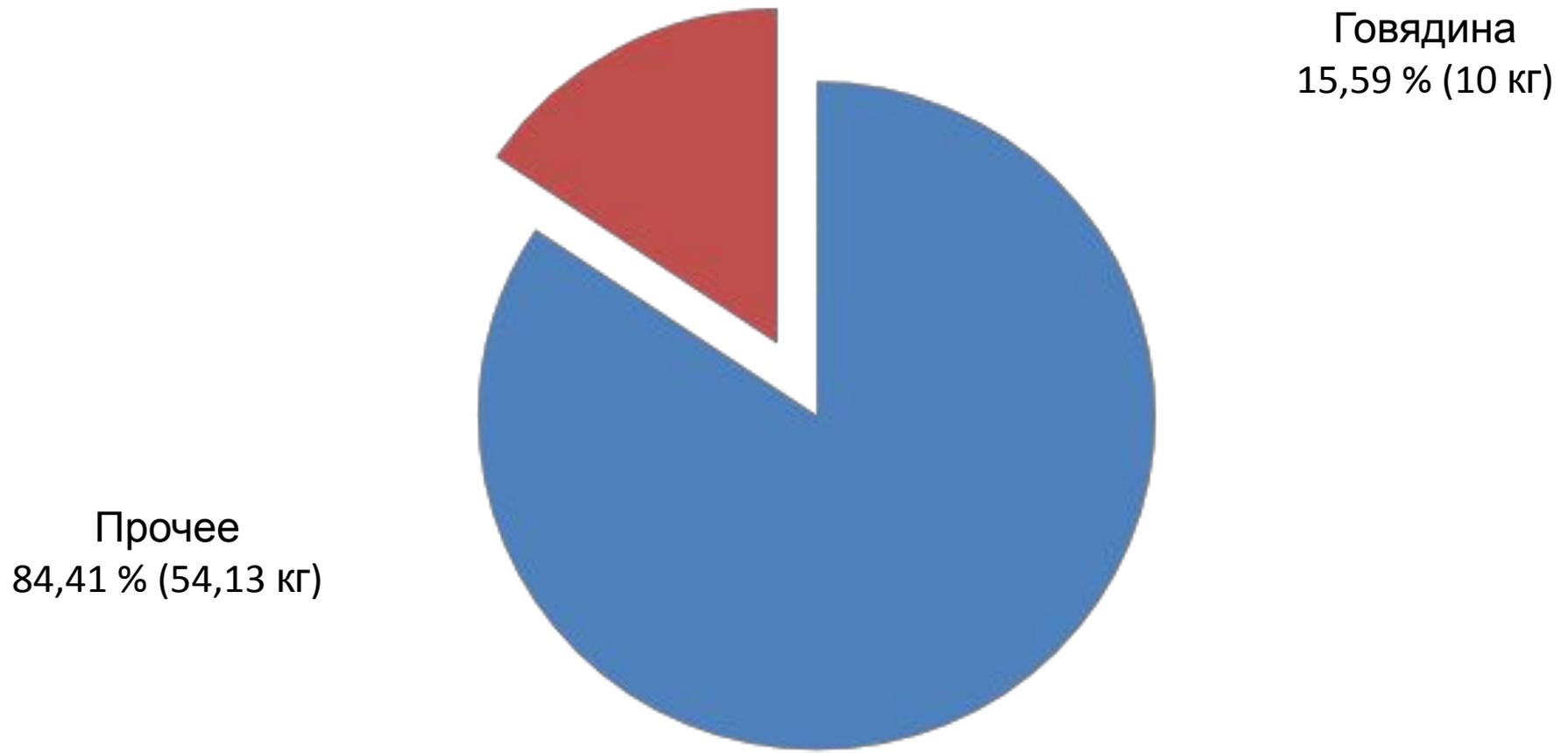


# 1.6 Основные характеристики товара

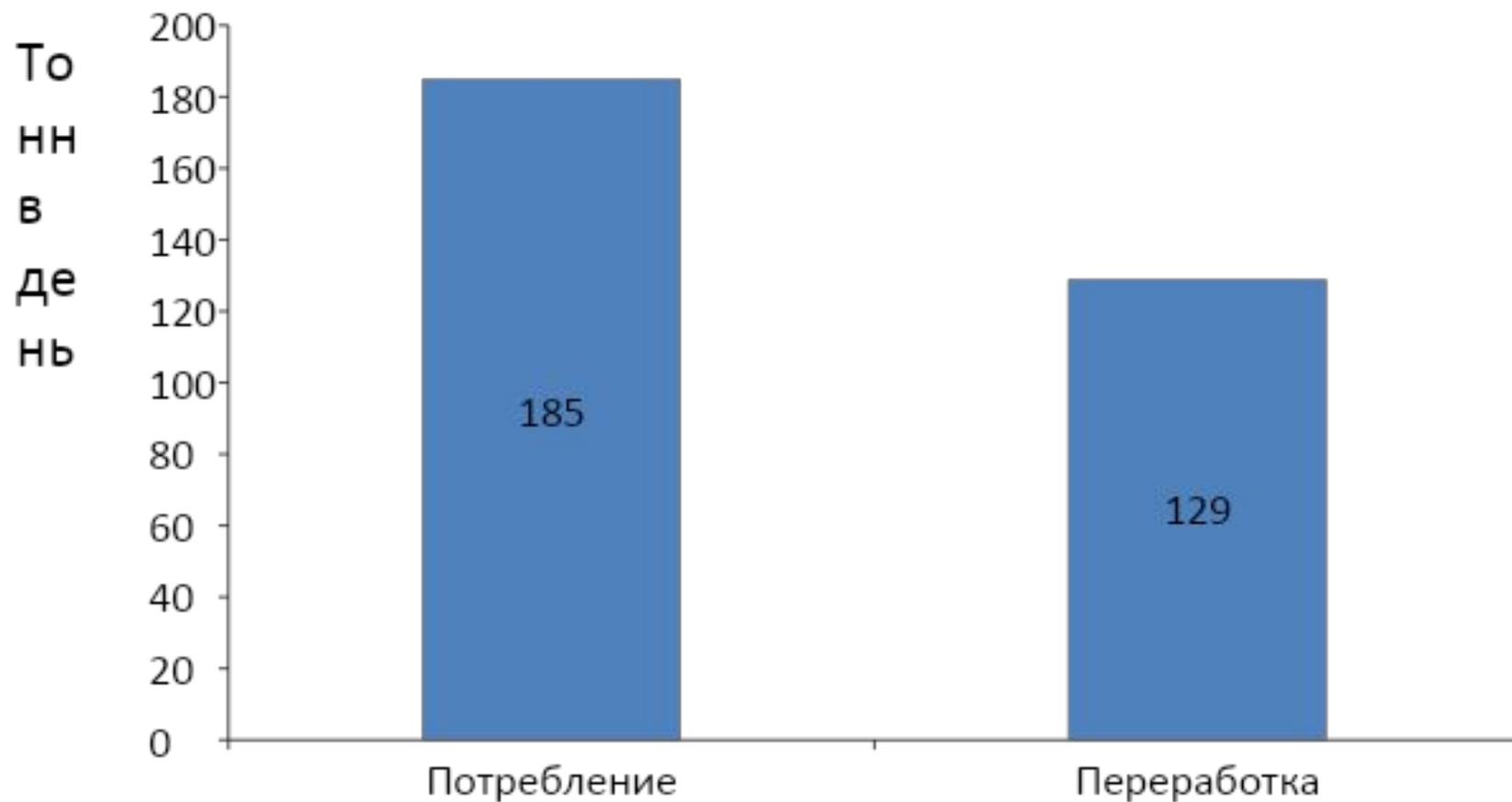
Производитель	Цена	Способ заморозки	Способ затаривания	Способ расфасовки	Качество
Бразилия	высокая	монолит индивидуальная упаковка	коробки	трафарет калибр	высокое
Парагвай Уругвай	средняя	монолит индивидуальная упаковка	Коробки	трафарет калибр	высокое
Канада США	низкая	монолит индивидуальная упаковка	коробки	трафарет калибр	среднее
Украина Беларусь	средняя	монолит индивидуальная упаковка	коробки полиблок <b>п/туши*</b>	трафарет вес	высокое
Россия	средняя	монолит индивидуальная упаковка	коробки полиблок <b>п/туши</b>	трафарет вес	низкое

\*При производстве говядины в России, Белоруссии и Украине основной способ затаривания-полутуши и четверти.

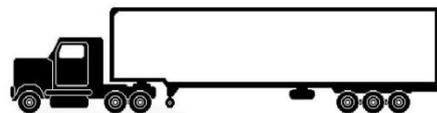
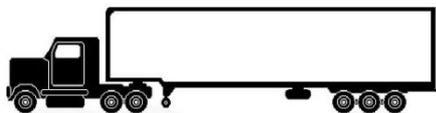
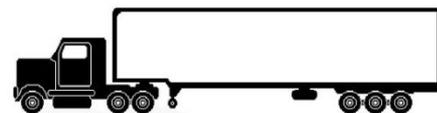
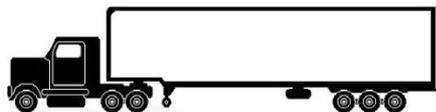
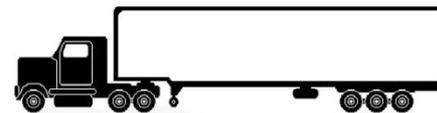
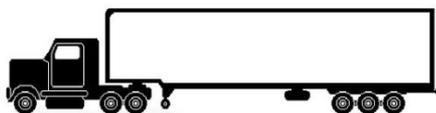
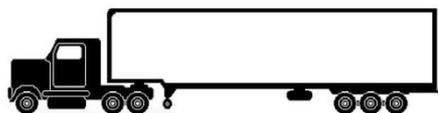
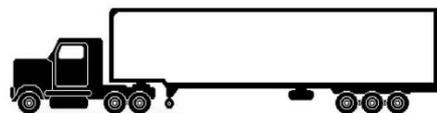
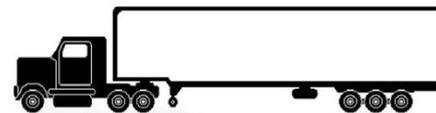
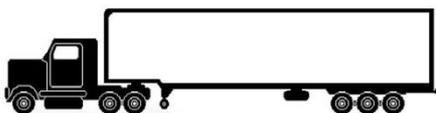
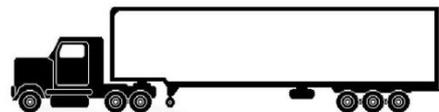
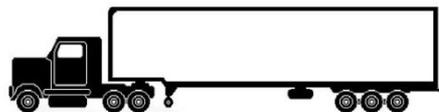
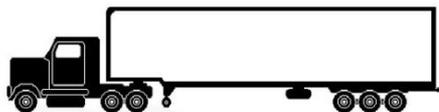
# 1.7 Доля говядины в мясной потребительской корзине по России



# 1.8 Рынок Санкт-Петербурга и Лен. обл. Потребление говядины в день.



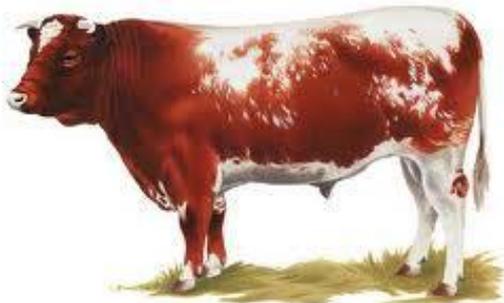
314 ТОНН = 16 фур



# 2. Вид товара.

## 2.1 Породы КРС.

В мире существует более тысячи пород крупного рогатого скота и лишь несколько десятков из них относятся к специализированным породам мясного направления, большинство пород относятся к комбинированным, то есть имеют молочное и мясное направление продуктивности. Самой распространенной породой в мире является ГЕРЕФОРДСКАЯ, которую разводят в США, Канаде, Аргентине, Уругвае, Бразилии, Австралии, Европе и странах СНГ. Основные породы мясного направления в России: герефордская, калмыцкая, шаролезская, абердин-ангусская.



**герефор**  
**д**



**шарол**  
**е**



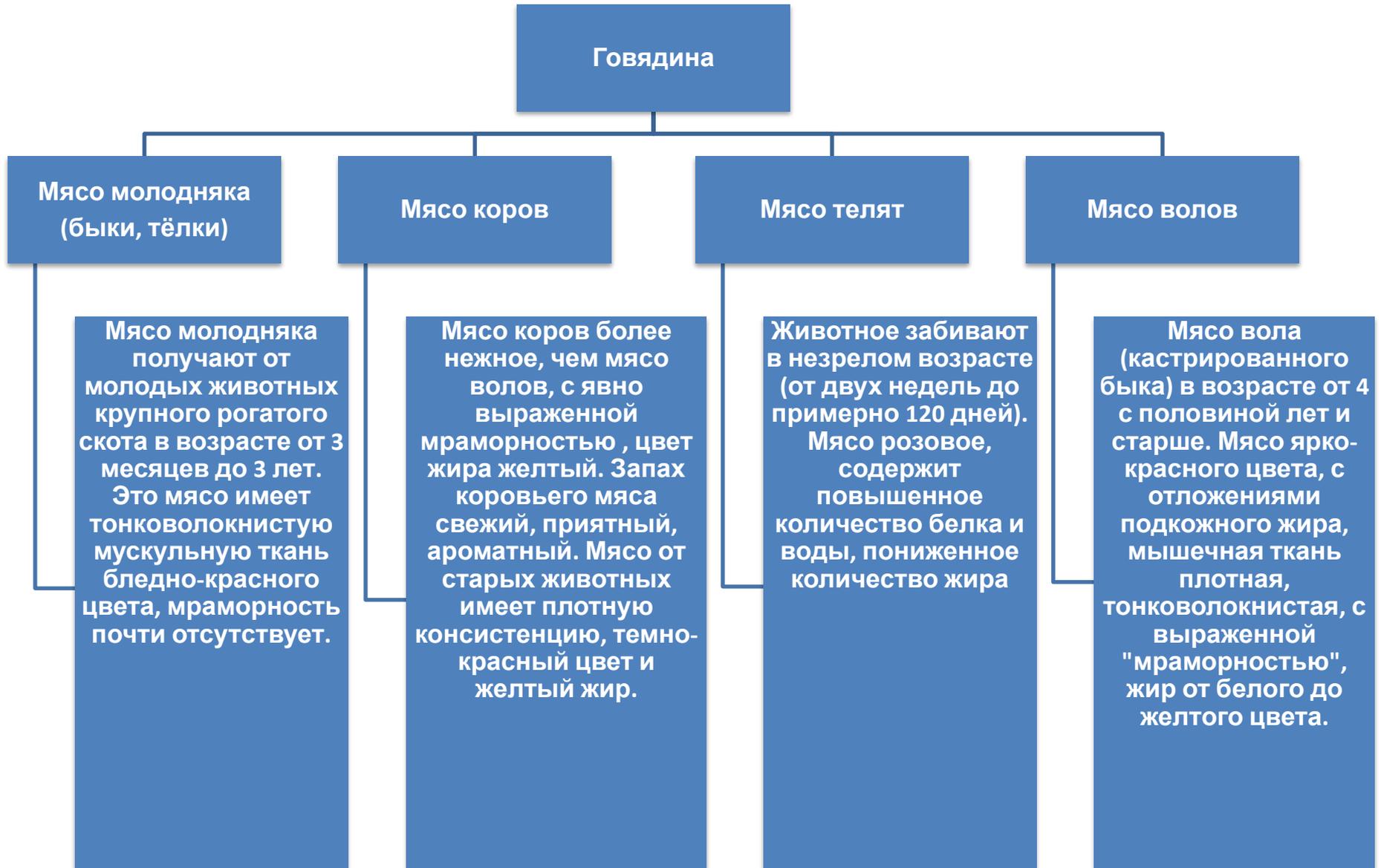
**казахская**  
**белоголовая**

## 2.2 Убойный выход некоторых пород КРС.

Убойный выход — отношение убойной массы туши к пред убойной массе животного выражается в процентах. Характеризует соотношение частей тела, в первую очередь идущих в пищу человеку (мясо, сало), и побочных продуктов (кожа, внутренности, кости и др.)

Порода	Убойный выход %	Живой вес (бык) кг	Живой вес (корова) кг
геррефорд	до 70	900-1350	650-830
шароле	60-70	1000-1200	700-800
казахская белоголовая	53-65	до 950	500-550

## 2.3 Мясо КРС



## 2.4 Автолиз мяса (говядины)



Автолиз мяса — процесс самопроизвольного изменения химического состава, структуры и свойств мясного сырья после убоя животного под воздействием собственных ферментов мяса.

## 2.5 Термическое состояние

Состояние	Температура в толще мышц	Условия	
Парное	+38 - +39 С (6см)	непосредственно после убоя и обработки туши в течении 4-6 часов без дополнительного охлаждения	
Остывшее	+10 - +12 С (6 см)	непосредственно после убоя и обработки туши, подвергнутое холодильной обработке, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.	
Охлажденное	0 - +4 С (6 см)	<b>Одностадийный метод</b> температура 0 -3°С, обдув 0,5 - 2 м/с влажность 85 - 90% время 24 - 36ч.	<b>Двухстадийный метод</b> 1)температура -6 - -12°С обдув 2 - 3 м/с, влажности 85 - 90% время 2ч. 2)температура 0 - +2°С обдув 0,1 - 0,3 м/с влажности 90 - 95% время 12 - 24ч.
Глубокая заморозка	не выше - 18 С (6 см)	<b>Одностадийный метод</b> температура -30 - -35°С обдув более 2 м/с время 18 - 24ч Без предварительного охлаждения	<b>Двухстадийный метод</b> мясо в полутушах замораживается после предварительного охлаждения до температуры в бедре 0 - +4°С.

## 2.6 Категории говядины

Категория мяса	Характеристика (низшие пределы)
1. Говядина первой категории	<p>а) от взрослого скота: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы: шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков;</p> <p>б) от молодых животных: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки бет впадин, бедра не подтянутые, подкожные жировые отложения видны отчетливо у основания хвоста и на верхней части внутренней стороны бедра. С внутренней стороны видны отчетливые прослойки жира на разрубе грудной части (челышка) и прослойки жира на разрубе между остистыми отростками первых 4—5 спинных позвонков</p> <p>в) от молодых животных: мышцы развиты хорошо, лопатки бет впадин. бедра не подтянутые, остистые отростки позвонков. седалищные бугры и маклаки слегка выступают. Жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер</p>
2. Говядина второй категории	<p>а) от взрослого скота: мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины): остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо; подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер:</p> <p>б) от молодых животных: мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо, жировые отложения могут отсутствовать</p>

# 2.7 Виды упаковки, расфасовки



## 2.8 Говядина полутуша (п\т)



## 2.9 Говядина четверти

**Передняя четверть 60% от веса  
п\т**



Разделение  
полутуш на  
четвертины  
производят  
между 11 и 12  
ребрами. (ГОСТ  
779-55)



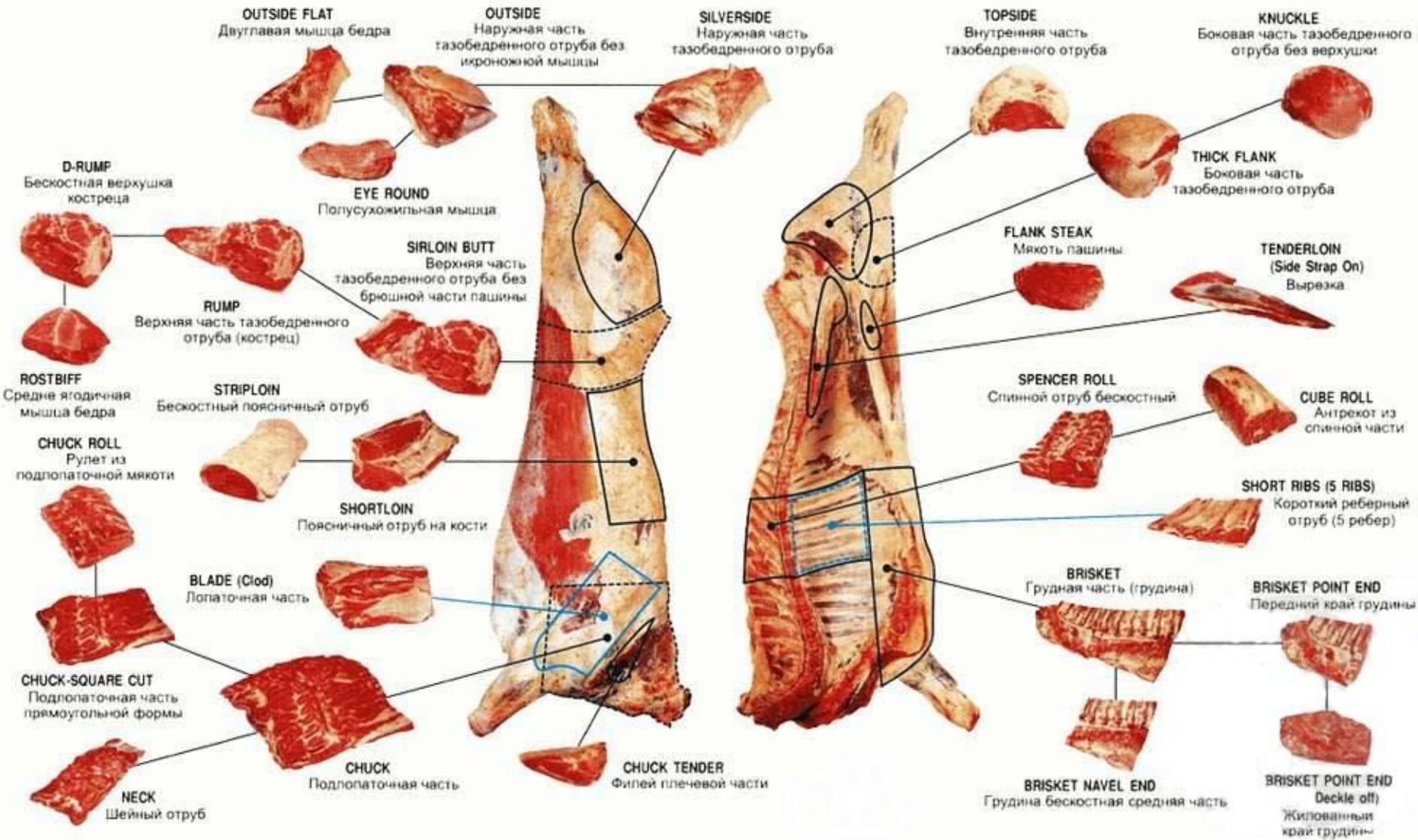
**Задняя четверть 40 % от веса  
п\т**

## 2.10 Говядина четвери (пистолетный разруб)



# 2.11 Разделка говядины

## 2.11.1 Схема разделки говядины



## 2.11.2 Виды разделки



Производственная

Розничная

## 2.11.3 Этапы производственной разделки



## 2.12 Обвалка



**Обвалка (один из этапов обработки туши) – это процесс отделения костей от мышечной, соединительной и жировой тканей.**

## 2.12.1 Способы обвалки



## 2.12.2 Методы обвалки

### Обвалка

Горизонтальная

На конвейерных  
путях

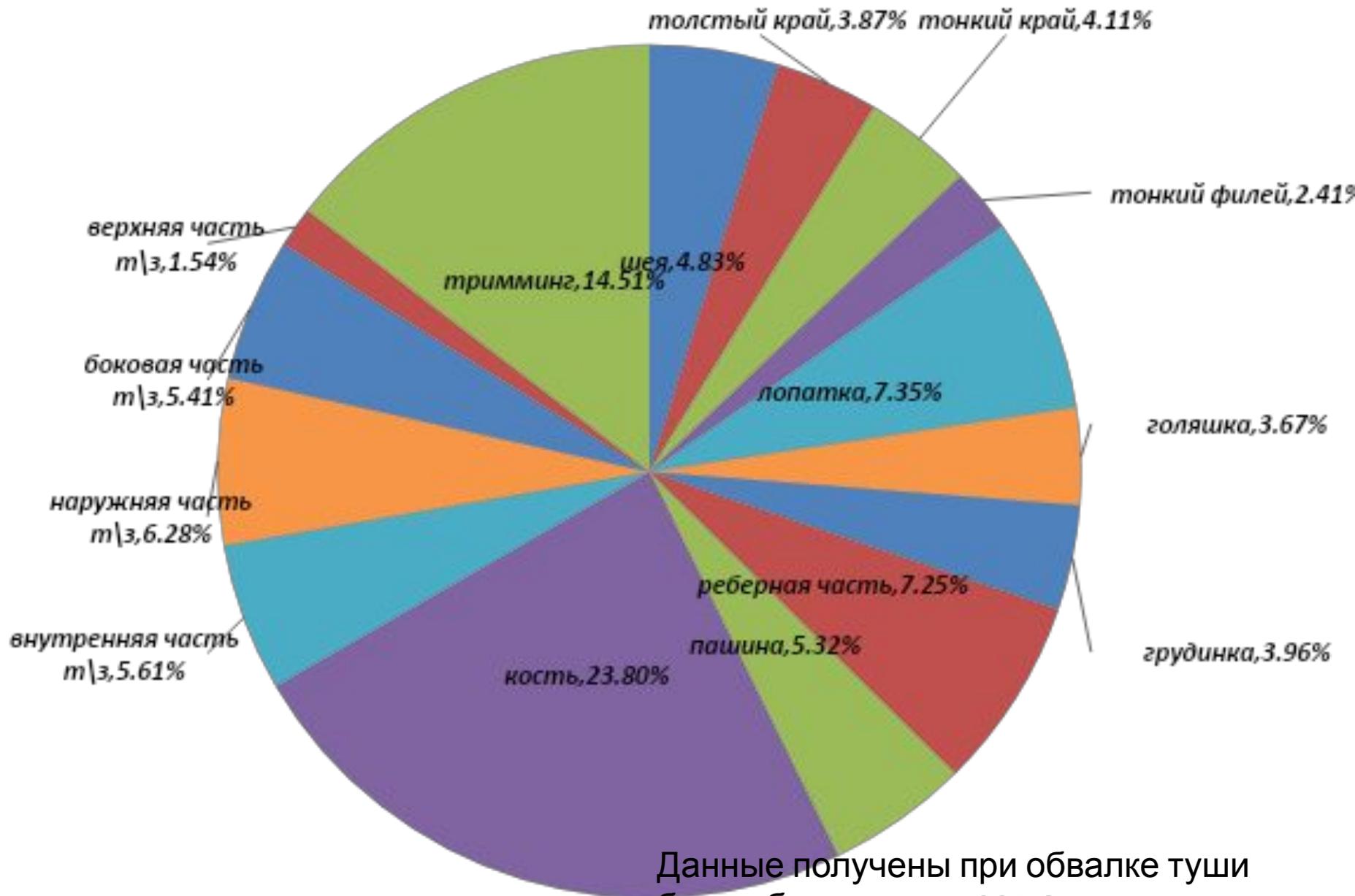


Вертикальная

На подвесных путях



## 2.13 Основные бескостные части

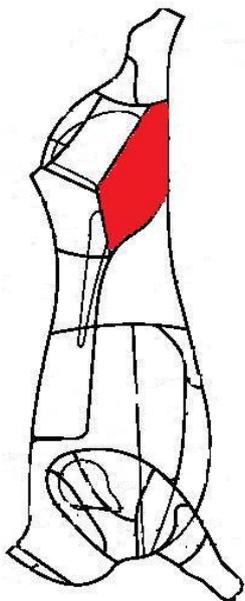


Данные получены при обвалке туши  
быка общим весом 207,6 кг

## 2.13.1 Наименование б\к частей.

ГОСТ Р 52601-2006	Международная классификация	Другие наименования
Боковая часть т\з	Knuckle	Оковалок (Кострец- Диета +)
Внутренняя часть т\з	Topside	Сек
Верхняя часть т\з	Rump	Кострец\Толстый филей
Наружная часть т\з	Silverside	Бедро
Полусухожильная мышца	Eye of round	Глазной мускул \Лангет\Щуп
Шея	Neck	Шея
Подлопаточная часть	Chuck	Толстый край
Лопатка	Blade	Лопатка
Поясничная часть	Strip loin	Тонкий филей
Пояснично-подвздошная мышца	Tenderloin	Вырезка
Спинная часть	Spencer roll	Тонкий край \ Антрекот
Грудная часть	Brisket	Грудинка
Пашина	Flank	Пашина

## 2.13.2 Knuckle (боковая часть бедра)

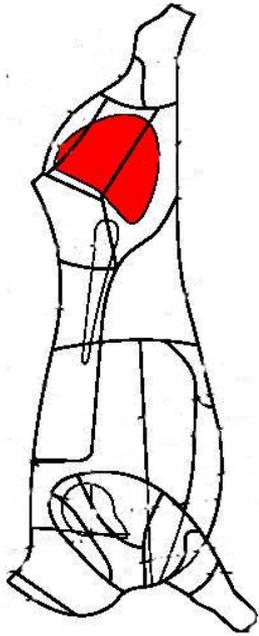


Состоит из следующих мышц :  
четырёхглавой бедра,  
отделенной от переднего края  
бедренной кости ,напрягателя  
широкой фасции бедра,  
покрытых поверхностной  
пленкой и слоем подкожного  
жира.\*



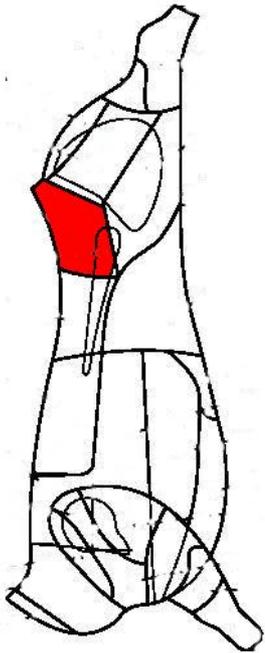
\*ГОСТ Р  
52601-2006

## 2.13.3 Topside (внутренняя часть бедра)



Состоит из двух толстых мышц-полуперепончатой и приводящей, расположенными с внутренней стороны бедра.\*

## 2.13.4 Rump (верхняя часть бедра)

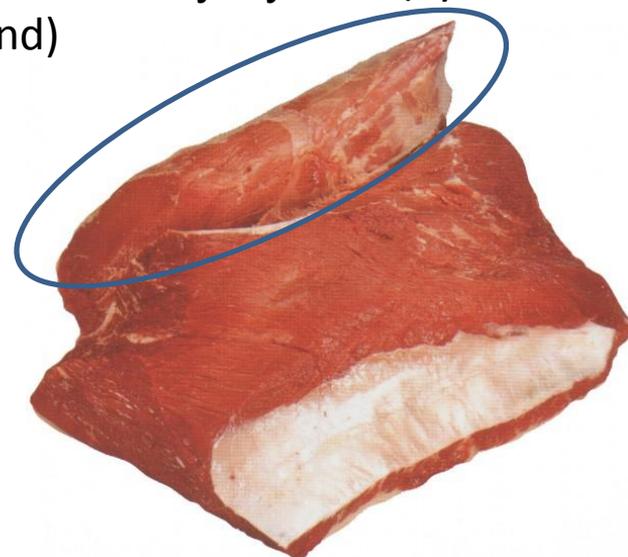


Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира.\*

## 2.13.5 Silverside (наружная часть бедра)

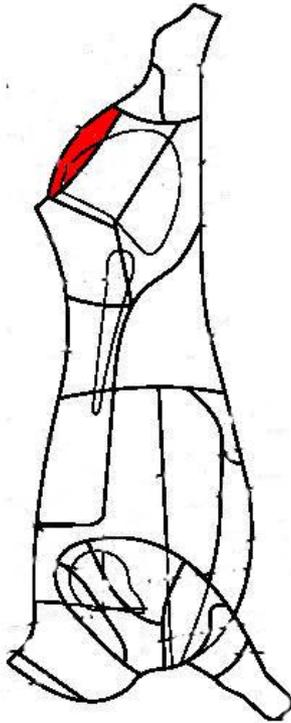


с глазным мускулом (eye of round)



Состоит из двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра.\*

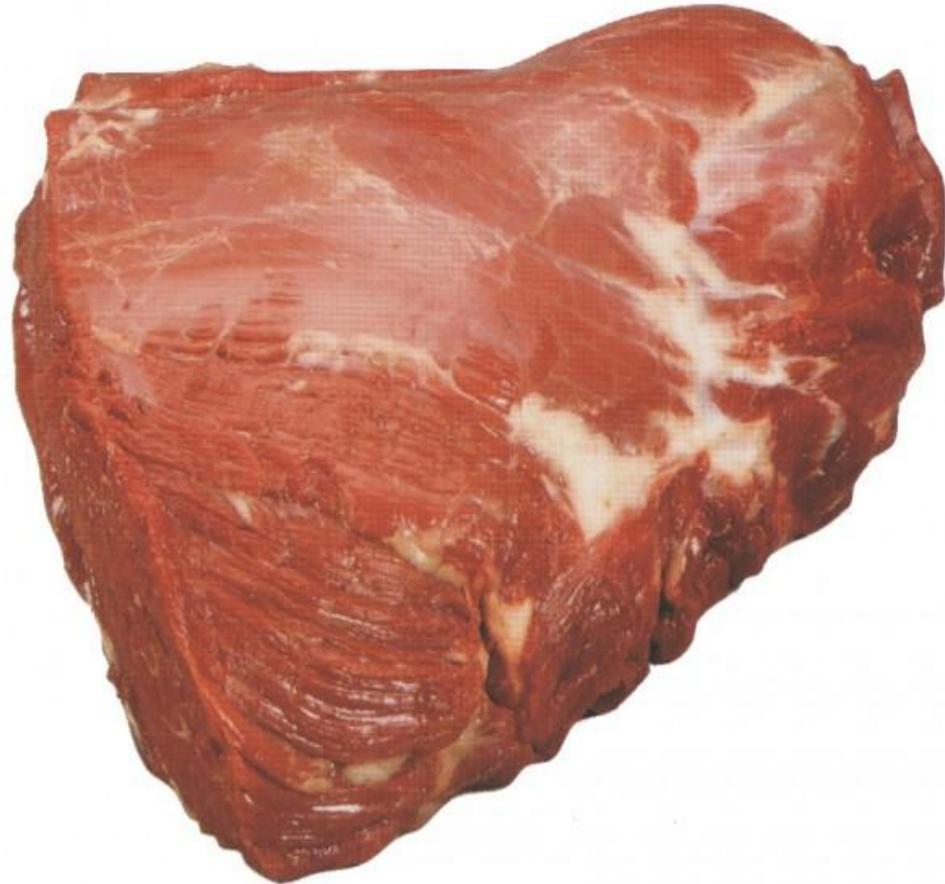
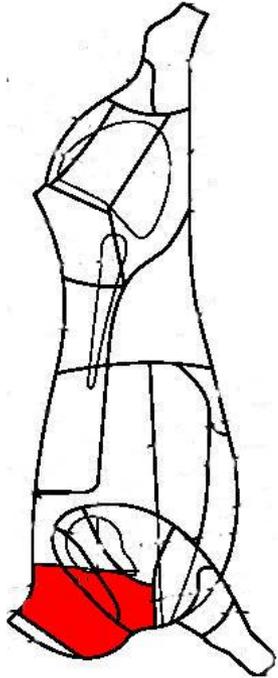
## 2.13.6 Eye of round (глазной мускул)



Полусухожильная мышца лежит позади двуглавой мышцы. Продолговатая, округлой формы. Выделяют из наружной части бедра.\*

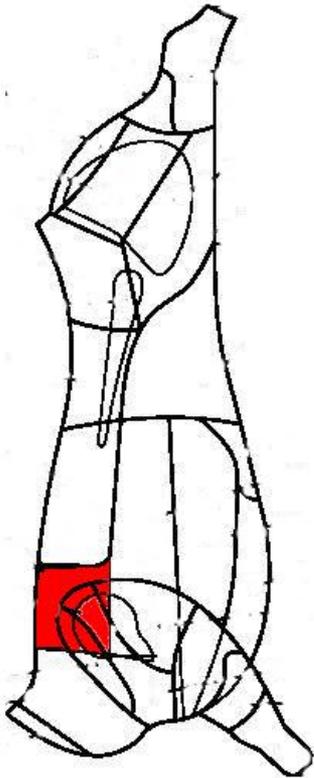
Глазной мускул так же иногда называют лангетом.

## 2.13.7 Neck (шея)



Передняя-между вторым и третьим шейными позвонками, задняя-параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками.\*

## 2.13.8 Chuck (толстый край)



Подлопаточный отруб.

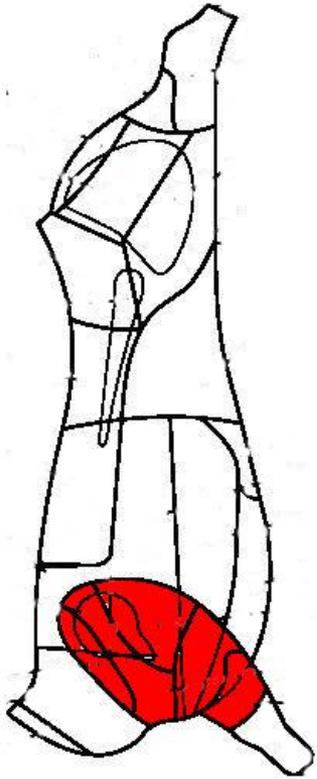
Передняя-параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и

первым грудным позвонками(задняя граница отделения шейного отруба)

Задняя – между шестым и седьмым грудными позвонками и

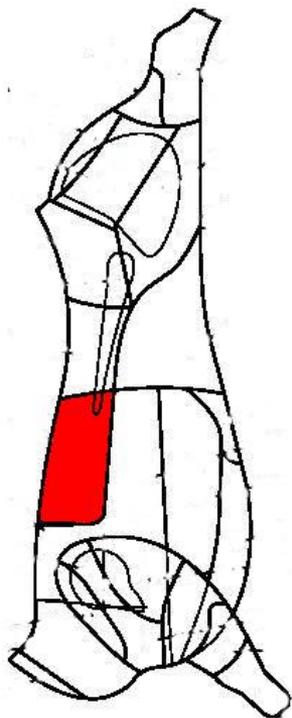
соответствующими

## 2.13.9 Blade (лопатка)



Состоит из трехглавой,  
предостной  
заостной и дельтовидной мышц\*

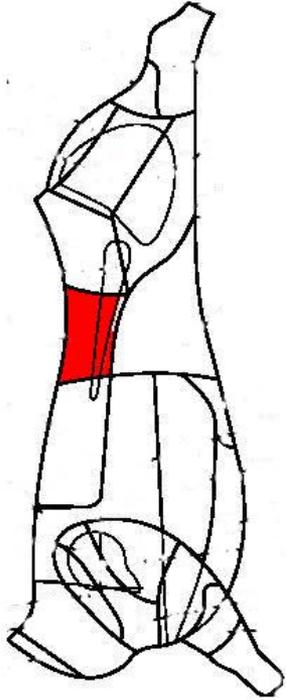
## 2.13.10 Spencer roll (тонкий край)



Спинная часть

Передняя между шестым и седьмым позвонками и соответствующими им частями ребер, задняя между последним грудным (13-м) и первым поясничным позвонками по заднему краю 13-го ребра\*

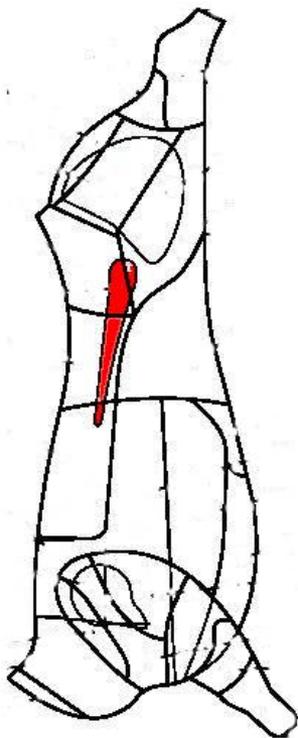
## 2.13.11 Strip loin (тонкий филей)



Поясничная часть

Передняя- между последним грудным (13-м) и первым поясничным позвонками по заднему краю 13-го ребра, задняя- между последним шестым поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему краю подвздошной кости\*

## 2.13.12 Tenderloin (вырезка)



Пояснично-подвздошная мышца состоит из большой поясничной, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошных мышц.

Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава\*

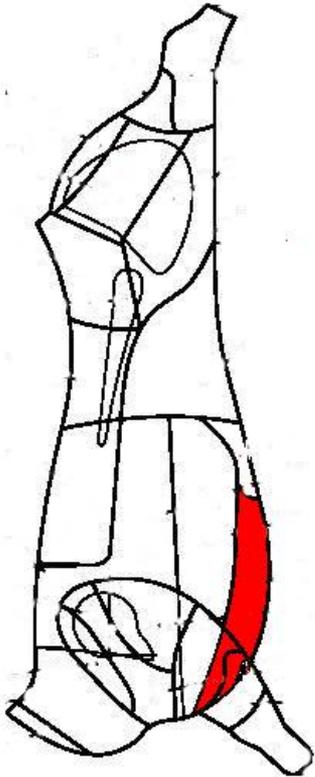


без цепочки (chain of)



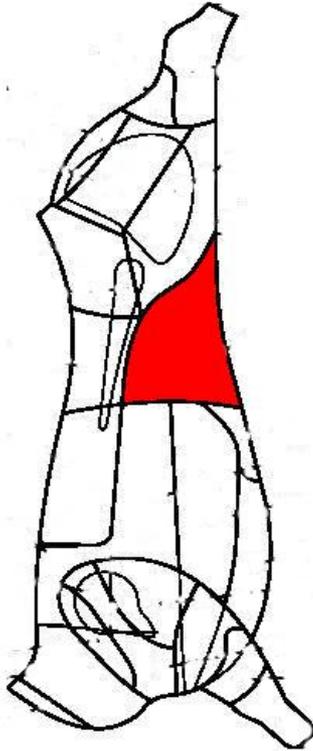
с цепочкой (chain on)

## 2.13.13 Brisket (грудинка)



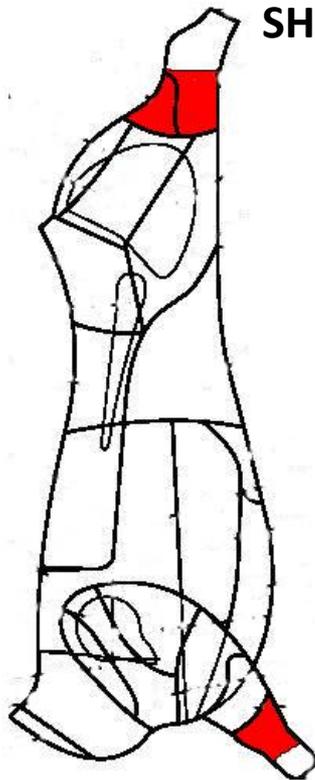
Верхняя-от первого сегмента грудной  
кости  
через реберные хрящи до восьмого  
ребра\*

## 2.13.14 Flank (пашина)



Передняя- по заднему краю последнего (13-го) ребра вдоль реберной дуги ,верхняя- параллельно позвоночному столбу ,задняя- параллельно бедренной кости к коленному суставу ,нижняя- по белой линии живота\*

## 2.13.15 Shin\Shank (голяшка)



**SHANK-задняя**



**SHIN-  
передняя**



## 2.13.16 Тримминг 60/40



## 2.13.17 Тримминг 70/30



## 2.13.18 Тримминг 80/20



## 2.13.19 Тримминг 90/10



## 2.13.20 Тримминг 95/5



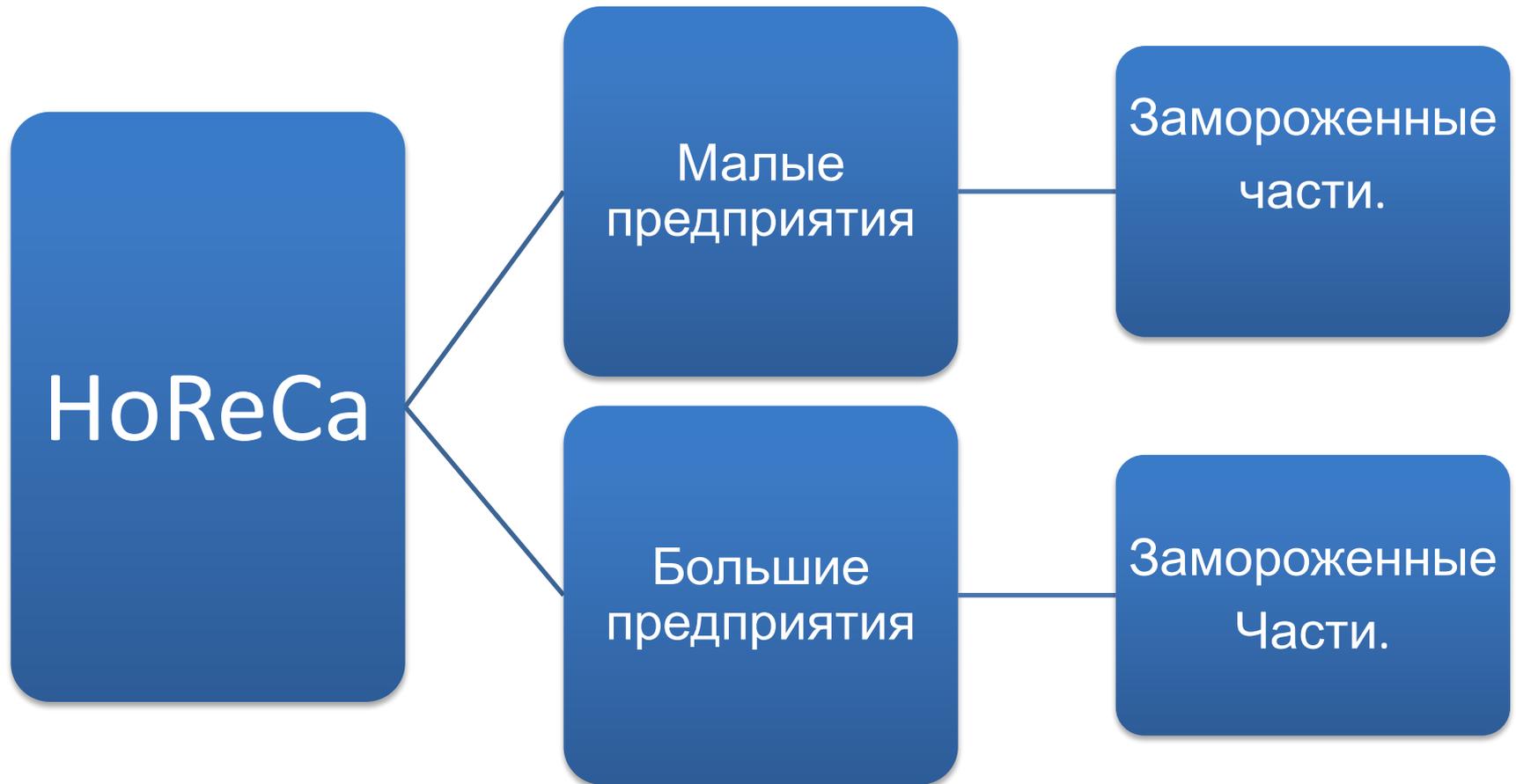
# 3. Каналы сбыта.

## Предпочтения

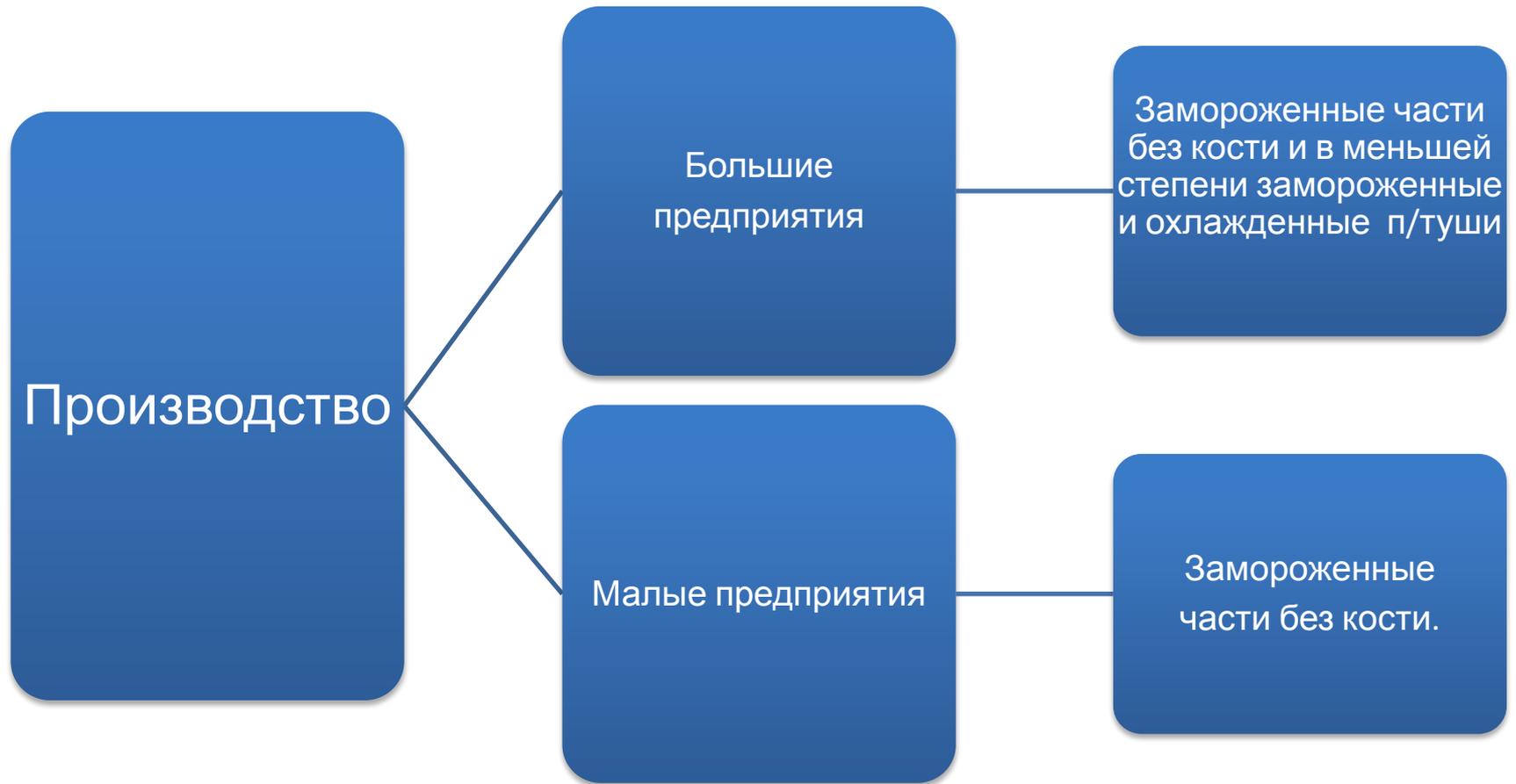
### 3.1 Городские продажи



## 3.2 HoReCa



## 3.3 Производство



## 3.4 Сетевая торговля



# 4. Особенности местного рынка

## 4.1 Доминанта импортного производителя

На рынке Санкт-Петербурга доминируют импортные производители говядины. В данном случае сказывается не только географическое расположение города и его значение как важного транспортного узла России, но и практически полное отсутствие предложений продукции отечественного производителя.

## 4.2 Факторы, влияющие на спрос ГОВЯДИНЫ

1. Изменение цен на говядину
2. Изменение цен на свинину, птицу и рыбу
3. Сезонность спроса (потребления)