

СПРАВОЧНИК ТЕРМИНОВ

МЯСНОЙ КРС



www.emeat.ru



info@emeat.ru



+7 (495) 649-85-30

СОДЕРЖАНИЕ

- 1** Генетика и племенное мясное скотоводство
- 2** Категории животных в мясном скотоводстве
- 3** Системы производства мяса КРС
- 4** Воспроизводство мясного скота
- 5** Показатели продуктивности мясного КРС
- 6** Качество туши и мяса
- 7** Говядина - термины

Генетика и племенное мясное скотоводство

№	Термин	Пояснение
1	Племенное ядро (Nucleus herd)	Высокопродуктивная часть стада, где ведется селекционная работа и отбор животных с ценными генетическими признаками.
2	Племенное стадо (Breeding herd)	Поголовье животных, используемое для воспроизводства и получения племенного молодняка.
3	Маточное поголовье (Cow herd / Breeding cows)	Совокупность коров, предназначенных для производства телят. Один из ключевых активов мясного хозяйства.
4	Маточное стадо (Cow-calf herd)	Система содержания коров с целью получения и выращивания телят до отъема.
5	Племенной бык (Breeding bull)	Самец, используемый для улучшения генетики стада.
6	Производитель (Sire)	Племенной бык, используемый для получения потомства.
7	Помесное разведение (Crossbreeding)	Скращивание животных разных пород для получения эффекта гетерозиса.
8	Гетерозис (Hybrid vigor)	Повышение продуктивности потомства по сравнению с родительскими формами.
9	Генетический потенциал (Genetic potential)	Максимальный уровень продуктивности, который может обеспечить генетика при оптимальных условиях содержания.

Категории животных в мясном скотоводстве

№	Термин	Пояснение
1	Корова (Cow)	Взрослая самка крупного рогатого скота после второго отела. 2 отела и больше ~30+ мес.
2	Телка (Heifer)	Молодая самка до первого отела. С 6-14 мес.
3	Ремонтная телка (Replacement heifer)	Телка, оставленная для пополнения маточного стада.
4	Нетели (First-calf heifer / Pregnant heifer)	Молодые самки, которые осеменены или готовы к первому отелу. Беременная телка с 14-23 мес.
5	Первотелка (First-calf cow)	Корова после первого отела. ~ с 24-30 мес.
6	Бык (Bull)	Некастрированный взрослый самец КРС.
7	Бычок (Steer)	Кастрированный самец, выращиваемый преимущественно на мясо.
8	Телёнок (Calf)	Молодняк КРС до периода отъема. С момента рождения до ~6 мес.
9	Молодняк КРС (Young cattle)	Животные молодого возраста, выращиваемые для производства мяса.
10	Откормочный молодняк (Feeder cattle)	Молодняк, предназначенный для дальнейшего откорма.
11	Мясной скот (Beef cattle)	КРС специализированных мясных пород и их помеси.

Системы производства мяса КРС

№	Термин	Пояснение
1	Подсосное содержание (Cow-calf production)	Выращивание телят вместе с матерями до отъема.
2	Отъем (Weaning)	Отделение теленка от коровы.
3	Предоткорм (Backgrounding)	Этап выращивания молодняка после отъема перед интенсивным откормом.
4	Доращивание (Growing phase)	Период увеличения массы животных перед финальным откормом.
5	Интенсивный откорм (Finishing)	Заключительный этап выращивания животных до убойной массы.
6	Откормочная площадка (Feedlot)	Специализированное предприятие для интенсивного откорма КРС.
7	Загонное содержание (Pasture-based system)	Выращивание животных преимущественно на пастбищах.
8	Пастбищное производство (Grass-fed production)	Производство мяса с использованием травяных рационов.
9	Зерновой откорм (Grain-fed production)	Откорм преимущественно зерновыми кормами для получения высоких мясных характеристик.

Воспроизводство мясного скота

№	Термин	Пояснение
1	Сезон отела (Calving season)	Период массового рождения телят в стаде.
2	Отел (Calving)	Рождение теленка коровой.
3	Стельность (Pregnancy)	Период беременности коровы.
4	Осеменение (Breeding)	Процесс оплодотворения коровы.
5	Искусственное осеменение (AI — Artificial Insemination)	Использование семени племенных быков для улучшения генетики.
6	Выход телят (Calf crop)	Процент коров, успешно давших теленка за сезон.
7	Телятник	Помещение для содержания телят (аналог хлева, но специализированный под молодняк).

Показатели продуктивности мясного КРС

№	Термин	Пояснение
1	Среднесуточный прирост (ADG — Average Daily Gain)	Средний прирост массы животного за сутки.
2	Живая масса (Live weight)	Масса животного до убоя.
3	Вес после доращивания (Backgrounding weight)	Масса молодняка после периода выращивания.
4	Убойная масса (Slaughter weight)	Живая масса животного перед убоем.
5	Возраст достижения убойной массы (Days to slaughter)	Скорость достижения товарного веса.
6	Конверсия корма (Feed conversion ratio, FCR)	Количество корма, необходимое для получения единицы прироста.
7	Сохранность поголовья (Livability)	Процент животных, сохранившихся в процессе выращивания.

Качество туши и мяса

№	Термин	Пояснение
1	Туша (Carcass)	Тело животного после убоя и первичной обработки.
2	Выход туши (Dressing percentage)	Доля туши от живой массы животного.
3	Убойный выход	Российский термин для dressing percentage разделки туши.
4	Выход товарного мяса (Retail yield)	Количество мяса, пригодного для реализации после разделки туши.
5	Сорт туши (мяса, по отрубам)	В России качество и разделение мяса на сорта регламентируют ГОСТы (например, ГОСТ 31797-2012 для говядины). Сорта туши — это деление отрубов по кулинарной ценности и структуре мышечной и соединительной ткани.
6	Высший и 1-й сорт	Самые нежные части с минимальным количеством устойчивого коллагена: вырезка, толстый и тонкий край, верхняя и внутренняя части задней ноги.
7	2-й сорт	Части со средним содержанием соединительной ткани (до 5 %): лопатка, грудинка, боковая и наружная части задней ноги.
8	3-й сорт	Наименее нежные части с большим количеством коллагена: шея, пашина, покровка, голяшка, рулька.

Говядина ТЕРМИНЫ
Части говяжьей туши (Beef cuts)

№	Термин	Пояснение
1	Покромка (Flank / Plate)	Брюшная часть туши с волокнистым мясом для тушения и фарша.
2	Пашина (Flank Steak / Bavette)	Нижняя часть живота с длинными волокнами, популярная для стейков после маринования.
3	Оковалок (knuckle)	Пояснично-тазовая часть с нежным мясом для жарки и стейков.
4	Задняя часть (Round)	Крупный постный отруб из области бедра для переработки и приготовления диетического мяса.
5	Передняя часть (Forequarter)	Часть туши от головы до середины корпуса, включающая шею, лопатку, грудинку и ребра.
6	Задняя четвертина (Hindquarter)	Наиболее ценная часть туши с поясницей, тазом и бедром.
7	Огузок /Крестец (Sirloin / Topsides)	Область между поясницей и тазом с мясом средней мягкости для жарки и тушения.
8	Подбедерок (silverside)	Наружная (или нижняя) часть тазобедренного отруба (окорока) говяжьей туши, расположенная ближе к коленному суставу.
9	Филей (Loin)	Торговое название нежных поясничных частей, используемых для премиальных мясных продуктов.
10	Антрекот (Entrecôte / Rib Steak)	Порционный кусок из толстого края с реберной костью или без нее.

Говядина ТЕРМИНЫ
Части говяжьей туши (Beef cuts)

№	Термин	Пояснение
11	Стейк рибай (Ribeye Steak)	Порционный кусок из толстого края с выраженной мраморностью.
12	Стриплойн (Striploin Steak / New York Strip)	Стейк из тонкого края с насыщенным мясным вкусом.
13	Ти-бон (T-Bone Steak)	Стейк из поясничной части с Т-образной костью, соединяющей вырезку и тонкий край.
14	Портерхаус (Porterhouse Steak)	Крупный Т-образный стейк с большой частью вырезки.
15	Фланк-стейк (Flank Steak)	Тонкий волокнистый стейк из пашины, требующий правильной нарезки.
16	Скерт-стейк (Skirt Steak)	Длинный тонкий отруб из диафрагмы с ярким мясным вкусом.
17	Диафрагма (Hanger Steak / Onglet)	Небольшой нежный мышечный отруб с насыщенным вкусом.
18	Щеки (Beef Cheek)	Мясо головы с большим количеством коллагена, идеально для длительного тушения.
19	Язык (Beef Tongue)	Ценный субпродукт с нежной структурой после варки или копчения.
20	Печень (Beef Liver)	Питательный субпродукт, используемый в кулинарии и переработке.

Говядина ТЕРМИНЫ
Части говяжьей туши (Beef cuts)

№	Термин	Пояснение
21	Почки (Beef Kidney)	Внутренний орган, применяемый в традиционных мясных блюдах.
22	Сердце (Beef Heart)	Плотный мышечный субпродукт для тушения и переработки.
23	Хвост (Oxtail)	Костно-мясной продукт с высоким содержанием коллагена для наваристых бульонов.
24	Жир-сырец (Beef Fat / Tallow)	Внутренний и наружный жир крупного рогатого скота для переработки и производства жиров.
25	Обрезь (Beef Trimmings)	Остатки мяса и жира после разделки, используемые для фарша и колбас.
26	Мясо механической обвалки (Mechanically Separated Beef, MSB)	Мясное сырье, получаемое отделением остатков мяса от костей механическим способом.
27	Ростбиф (Roast Beef Cut)	Крупный кусок из поясничной или задней части для запекания целиком.



ИАА ЕМЕАТ:
Ваш эксперт в аналитике
рынка мяса – **точные
данные, верные решения!**



www.emeat.ru



info@emeat.ru



+7 (495) 649-85-30