

Мраморный бык



Юрий Медведев

У России появился шанс выйти на мировой рынок с отечественным мраморным мясом, повторив недавний успех наших хлеборобов. Ученые из Ставрополя, которые создали уникальный тип мясной породы, утверждают, что это элитное мясо ни в чем не уступает лучшим зарубежным аналогам, зато значительно дешевле.

История ставропольского мясного быка началась в 2002 году. И чем-то напоминает жесткие законы отбора английской династии. Кстати, у животного английские корни. Он выведен в XVIII веке в графстве Херефордшир. Отсюда пошло и название породы. В Россию завезен в 1928 году. Ему подобрали благоприятные области с привычным сырým климатом и рационом питания, в частности Челябинскую, Нижегородскую, Оренбургскую области. А в 2002 году геррефорда «вырвали» из привычных условий и отправили на Ставрополье в сухой и жаркий климат с новым набором кормов, рационом питания. И хотя эта «гора» мяса неприхотлива, весь год проводит на свежем воздухе, кардинальная смена среды

Акцент

Жесткая селекция и генетический подбор супружеских пар создали уникальный тип мясной породы

грозила сильнейшим стрессом со всеми вытекающими последствиями. И вот в такой ситуации ученые решили не просто адаптировать животное к новой жизни, а улучшить породу.

Не слишком ли смело? Ведь геррефорд на сегодня самая распространенная мясная порода на земле, ее веками совершенствовали лучшие специалисты. По силам конкурировать с ними нашим ученым?

— У нас просто не было иного выхода, — сказал корреспонденту «РГ» ректор Ставропольского аграрного университета, член-корреспондент РАН Владимир Труханов. — Дело в том, что исходная популяция геррефордов интенсивно откармливалась лишь до 15 месяцев, затем рост мышечной массы замедлялся. С этого момента те-

рляла «мраморность», и начинал интенсивно откладываться подкожный жир. В итоге бычок на откорме к 15-месячному возрасту набирал около 450–500 кг, дальнейшее содержание в условиях Ставрополья становилось невыгодным. Экономические расчеты показали, что здесь требуется животное на 100 кг тяжелее, около 600 кг. При этом оно должно оставаться «мраморным».

Как нагулять такой вес? Ответ был очевиден: надо увеличить период откорма до 18 месяцев, чтобы животные прибавляли в среднем около 1,3 кг в сутки именно мышечной массы, а не «запасались» жиром. Чтобы решить задачу, потребовалось 12 лет жесточайшей селекции. «Говоря совсем просто, мы заставили животных немного подрасти, «растянули»

их в длину, за счет чего продлили период роста до 18 месяцев, — объясняет профессор РАН из Всероссийского НИИ овцеводства и козоводства Марина Селионова. — А для этого из поколения в поколение отбирали только тех бычков и коров, у которых был самый длинный костяк и самая большая грудная клетка и которые, образно говоря, «чувствовали» себя молодыми, продолжая расти до 18 месяцев». Кроме того, надо было избавиться от рогатых особей. Рогатого теленочка сложнее родить, а во взрослом состоянии они более агрессивны, например, нередко ранят соседей, да и для людей опасны. Поэтому рогатые особи отбраковывались. Отсев по экстерьеру лишь одна из стадий олимпийской системы на выбывание. Не менее важная составляющая отсев по продуктивности. И здесь в дело вступила генетика.

— Нам известно два гена, от которых напрямую зависит нежность мяса, — говорит Марина Селионова. — Это позволяет подбирать такие супружеские пары, чтобы сочетание вариантов этих генов было оптимальным. То есть не только родители, но и их потомство должно давать максимальное количество первоклассного мраморного мяса.

Может, и наш бык удостоится такой же чести, как этот красавец с Уолл-Стрит?

В этом принципиальном вопросе ученые полагаются не только на генетику. Они вновь включают жесткий отбор. Каждому быку предоставляется «гарем» из нескольких самок. Тот производитель, чье потомство дает больше мяса и лучший «мрамор», получает звание «улучшатель» породы. Только он в итоге и отбирается для продолжения рода.

Так создается племенная элита. У этих животных на килограмм костей приходится почти 6 килограммов мяса. Причем мяса очень высокого качества. В нем жир равномерно распределен в межмышечных волокнах, что и придает ему «мраморность» — нежность, сочность, высокие кулинарные качества.

Всегда считалось, что настоящая наука в нашей стране сосредоточена там, где делают ракеты, перекрывают Енисей, приручают атом. До сельского хозяйства руки у наших физиков доходили, когда их отправляли на овощную базу перебирать картошку. Словом, в этой сфере мы отстали навсегда. Тем ценней успех ученых Ставрополя.