

Говядина оценивается по двум критериям:

**\* ГРАДАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ ЗА НЕЖНОСТЬ, СОЧНОСТЬ И ВКУС**

**\* ГРАДАЦИЯ ПО ВЫХОДУ ПОСТНОГО МЯСА ТУШИ**

На основании этих двух оценок можно понять, насколько нежное мясо перед вами. Мясо более высоких категорий, как правило, получено от более молодых животных и более высокой мраморности. Возраст животного напрямую влияет на нежность мяса, так как с возрастом оно становится всё более жёстким. Принимая во внимание влияние возраста животного на нежность мяса, при присвоении ему стандарта Департамента сельского хозяйства США обязательно учитывается возраст животных.

**ШТАМП В ФОРМЕ ЩИТА ПО ОЦЕНКЕ ГРАДАЦИИ ДЕПАРТАМЕНТОМ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА США СЧИТАЕТСЯ ОБЩЕПРИНЯТЫМ СИМВОЛОМ БЕЗОПАСНОСТИ И ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА АМЕРИКАНСКОЙ ГОВЯДИНЫ.**



## Мраморность

Важный фактор в оценке качества говядины. Мраморность в сочетании с возрастом туши является основополагающим критерием для определения стандарта Департамента сельского хозяйства США. Мраморность проявляется в виде жировых прослоек в мышечной ткани, и наиболее заметна на рибэе между 12 и 13 ребром охлажденной туши. Говяжьи отрубы с высокой мраморностью более нежные, сочные и вкусные, нежели с меньшей мраморностью.

Существует десять уровней градации мраморности, однако, только шесть из них относятся к Prime (высшей), Choice (лучшей) и Select (отборной) категориям, которые чаще всего встречаются на международном рынке. Из всей говядины категорий Prime, Choice и Select, лишь очень маленький процент не попадет в категорию «А» по возрасту туши.

Чтобы получить градацию Prime, туша должна иметь очень высокую (Moderately Abundant) или высокую (Slightly Abundant) степени мраморности. Говядина градации Choice должна иметь среднюю (Moderate), умеренную (Modest) или невысокую (Small) степень мраморности. Туша, получившая градацию Select, имеет низкую (Slight) степень мраморности.



Очень высокая    Высокая    Средняя    Умеренная    Невысокая    Низкая

### Наиболее важные оценки качества американской говядины



Говядина высшей категории получается от молодых, хорошо откормленных животных. Она имеет высокую степень мраморности (прожилки жира в мышечной ткани), и, как правило, подается в ресторанах и отелях. Стейки и цельные куски жареного мяса данной категории отлично подходят для сухих видов приготовления, например, жарки на открытом огне, в духовке или гриле.



Отборная говядина, имеет меньшую степень мраморности, чем категории Prime. Цельные куски и стейки из филейной части и с ребер очень нежные, сочные и вкусные и хорошо подходят для сухих видов приготовления. Большинство отрубов данной категории также подходит для вышеперечисленных видов приготовления, если их не пережаривать. При приготовлении, такие куски остаются наиболее сочными, если их тушить, запекать в духовке или тушить на медленном огне с небольшим количеством жидкости в плотно закрытой посуде.



Говядина данной категории весьма однородна по своему качеству и как правило более постная, чем более высокие категории. Только самые нежные куски можно готовить сухими способами, все остальные следует мариновать перед готовкой или тушить для максимальной нежности и вкуса.



ЕВРОПЕЙСКИЙ  
ОФИС  
1000 г. Брюссель,  
Бельгия  
Тел. +32 2514 1506  
Факс +32 2503 2984  
eu@usmef.org

ОФИС ПО РОССИИ  
И СНГ  
Тел. +7 495 544 93 87  
Факс +7 495 230 68 49  
moscow@usmef.org

ГОЛОВНОЙ ОФИС  
1855 Блэйк стрит,  
Офис 200, г. Денвер  
CO 80202, США  
Тел.: 303-623-MEAT  
(6328)  
info@usmef.org



## Оценки ГОВЯДИНЫ

Американские компании, которые производят и перерабатывают говядину, могут попросить Департамент сельского хозяйства США оценить качество мяса. Это добровольная услуга, оплачиваемая производителем.

Оценка производится независимо и не связана с инспекцией мяса по безопасности. Всё мясо, производимое в США, проверяется на предмет его безопасности и полезности.

**ГРАДАЦИЯ КАЧЕСТВА ОЗНАЧАЕТ ОЦЕНКУ ТАКИХ ПАРАМЕТРОВ МЯСА, КАК НЕЖНОСТЬ, СОЧНОСТЬ И ВКУС.**

**ГРАДАЦИИ ДЕПАРТАМЕНТА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА (USDA) ОСНОВАНЫ НА ЕДИНОЙ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СИСТЕМЕ СТАНДАРТОВ КАЧЕСТВА.**

Одинаковые стандарты качества применяются по всей стране, поэтому потребители могут быть уверены, что вне зависимости от места и времени приобретения мяса, одинаково оцененный продукт имеет соответствующие свойства. Потребители могут найти градацию USDA на упаковке продукта.

Стандарт выставляется в виде штампа на туше животного в форме щита, который обычно нельзя увидеть на продающихся в рознице кусках мяса. Однако, на розничной упаковке указывается градация мяса, если она производилась. В то время как символ градации и точный текст не являются объектами авторского права, всё же обманывать покупателей или неправильно использовать символы или текст - незаконно, согласно Закону о Достоверности Сведений на Упаковке.

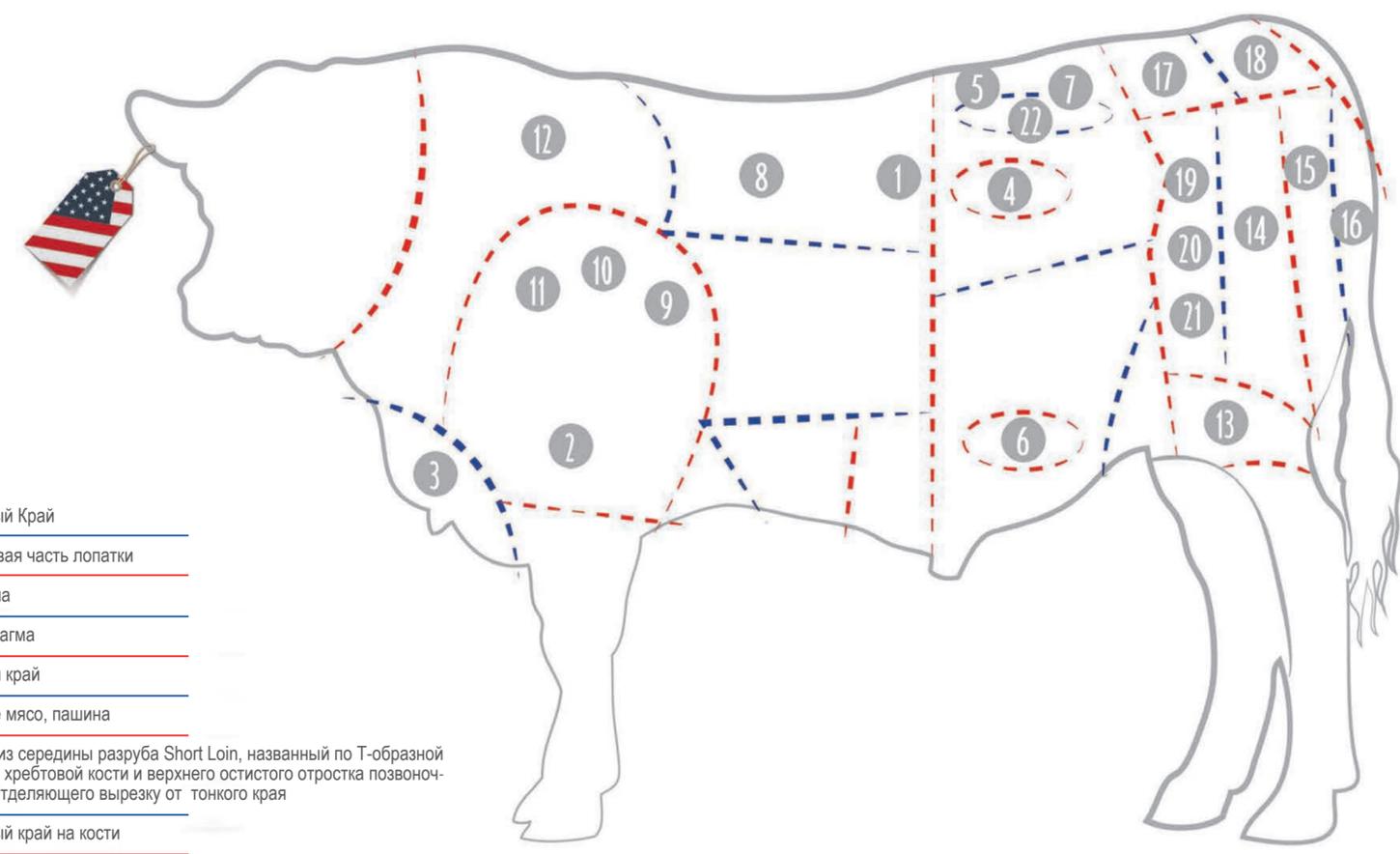
Для того чтобы получить категорию Prime, у туши должна присутствовать очень высокая или высокая степени мраморность. Туша категории Choice может иметь среднюю, умеренную или невысокую степени мраморности. Туша категории Select имеет низкую степень мраморности.

**Система градации говядины разработана Департаментом сельского хозяйства США и является добровольной оценкой на основании**

Возраста туши и степени мраморности



### Основные части говяжьей туши



- 1 Толстый Край
- 2 Плечевая часть лопатки
- 3 Грудина
- 4 Диафрагма
- 5 Тонкий край
- 6 Тонкое мясо, пашина
- 7 Стейк из середины разруба Short Loin, названный по Т-образной форме хребтовой кости и верхнего остистого отростка позвоночника, отделяющего вырезку от тонкого края
- 8 Толстый край на кости
- 9 Мякоть плечевой части лопатки
- 10 Филей плечевой части лопатки
- 11 Филей лопаточной части

- 12 Круглый лопаточный отруб
- 13 Оковалок
- 14 Огузок, внутренняя часть, верхушка удалена
- 15 Внешняя часть тазобедренного отруба
- 16 Глазной мускул
- 17 Кострец
- 18 Горбушка костреца
- 19 Кострец, косая мышца
- 20 Кострец, шаровидная мышца
- 21 Дельтовидная мышца тазобедренного отруба
- 22 Вырезка

