Задание подготовлено в рамках проекта АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов» «Кадровый и учебно-методический ресурс формирования общих компетенций обучающихся по программам СПО», который реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.

*Разработчик*: Карташова Татьяна Викторовна, Малышева Ольга Сергеевна, ГБПОУ СО «Самарский техникум кулинарного искусства»

*Курс*: МДК.05.01. Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов

*Тема*: Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов

*Комментарии*

Задание используется при изучении нового материала. Информация, представленная в источнике, не должна обсуждаться с обучающимися заранее. Преподаватель может предложить суждения по вариантам, не ориентируясь на мнение обучающихся, а после обсуждения результатов выполнения задания попросить обучающихся изложить свое видение вопроса. Давая обратную связь по выполнению задания, важно показать, каким образом из посылок формируется заключение, которое становится одной из посылок следующего этапа рассуждений, а вторая посылка для этого этапа берется из текста.

Мраморное мясо уже долгое время считается элитным деликатесом. В настоящее время стейки из мраморной говядины набирают популярность и в ресторанах России.

Внимательно прочитайте статью о мраморном мясе (источник). Изучите суждения, сформулированные по результатам сопоставления мраморного мяса и обычной говядины.

**Выберите суждение, к которому вы склонны присоединиться. Обоснуйте выбранное суждение.**

Записывайте свои рассуждения коротко: сначала запишите то, что вам известно, в том числе, из источника, затем сделайте промежуточный вывод. При необходимости добавьте к выводу еще одну единицу известной вам информации и сделайте еще один промежуточный вывод. Продолжайте рассуждение до тех пор, пока выводом не станет выбранное вами суждение. Отделяйте каждое промежуточное заключение словом «следовательно».

**Суждения, сформулированные по результатам сопоставления мраморного мяса и обычной говядины:**

1. «Употребление мраморного мяса является б*о*льшим риском для здоровья, чем употребление обычной говядины».
2. «Употребление мраморного мяса приносит больше пользы для здоровья, чем употребление обычной говядины».
3. «Употребление мраморного мяса и обычной говядины в равной мере могут приносить вред или пользу здоровью».

*Бланк, вариант 1*

Я присоединяюсь к суждению 1.

Обоснование:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Следовательно,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Следовательно,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Следовательно,

Употребление мраморного мяса является б*о*льшим риском для здоровья, чем употребление обычной говядины.

*Бланк, вариант 2*

Я присоединяюсь к суждению 2.

Обоснование:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Следовательно,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Следовательно,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Следовательно,

Употребление мраморного мяса приносит больше пользы для здоровья, чем употребление обычной говядины.

*Бланк, вариант 3*

Я присоединяюсь к суждению 3.

Обоснование:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Следовательно,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Следовательно,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Значит,

Употребление мраморного мяса и обычной говядины в равной мере могут приносить вред или пользу здоровью.

*Источник*

**Говядина специального откорма**

Мраморной называют говядину, в толще мяса которой имеются тонкие прожилки внутримышечного жира. На срезе это мясо напоминает узор настоящего мрамора. От этого и пошло такое название. Такая особенность делает кусок мяса не только привлекательным, но и влияет на вкусовые качества. При термообработке жир плавится, насыщает говядину ароматом и делает ее более сочной.

Первыми выращивать быков с мраморным мясом начали в Японии. Такое мясо можно получить, если держать животных, не выпуская на волю. Японцы в силу ограниченности территории не могли позволить гулять по полям целым стадам. Вместо этого они ставили - главным образом бычков - на стойловое содержание и усиленно откармливали их. В результате того, что животные практически не двигались, в их мясе образовывались жировые прослойки, а за счет малоподвижности и отсутствия какой-либо нагрузки на мышцы, это мясо было на порядок нежнее обычного.

Мраморным может быть мясо не всех бычков. В основном оно образуется у таких пород, как герефорд, ангус, вагиу, абердинская, шароле. В настоящее время выведена порода абердин-ангусская, мраморное мясо которой считается самым лучшим и которая наиболее распространена сегодня в Японии. К слову, способ содержания мясных бычков в Японии в настоящее время мало изменился. Разве что находящимся на стойловом содержании животным японцы сегодня делают массаж и включают музыку.

Благодаря своему сбалансированному химическому составу и умеренной калорийности мраморное мясо оказывает много положительных действий на человеческий организм. В нем присутствует хорошо усвояемое железо, которое доставляет гемоглобин к внутренним органам. Это характерно для любой молодой говядины: на 100 грамм телячьего мяса приходится 3,3 миллиграмм железа. Именно его чаще всего врачи рекомендуют употреблять для быстрого увеличения гемоглобина (мясо кролика подходит лучше, но и стоит оно намного дороже). Для получения максимальной пользы необходимо употреблять «говядину с кровью», то есть, минимальной прожарки. Только в этом случае питательные микроэлементы и аминокислоты не разрушаются.

Согласно исследованиям, в говядине содержится конъюгированная кислота, способствующая укреплению иммунитета. Также она оказывает противовоспалительное действие, снижает риск развития сердечных заболеваний, астмы и диабета. Мраморное мясо содержит вещества, которые препятствуют образованию холестерина. Их наличие позволяет употреблять мраморную говядину даже лицам, имеющим высокий риск атеросклероза и сердечно-сосудистых заболеваний.

Мраморная говядина относится к деликатесным видам мяса. Равномерное распределение жира в толще мышечной ткани делает это мясо необычайно сочным и мягким. По мнению японцев, мраморная говядина - это мясо для тех, у кого нет зубов. Изысканный внешний вид, сочность и мягкость мраморной говядины позволяют ее использовать при приготовлении сырой нарезки - тартаров и карпаччо.

Обычное мясо говядины не подвергают ферментации, как этот происходит с мраморными кусками. Именно этот процесс делает мясо бычка необычно сочным и нежным. Настоящую мраморную говядину не продают сразу после убоя животных: ей необходимо созреть. В процессе созревания происходит размягчение мышечных волокон и усиление аромата и вкуса мяса. Различают два способа созревания говядины: сухой и влажный. При сухом созревании мясо (чаще со шкурой) подвешивается в холодильниках и выдерживается при температуре от +1⁰С до +4⁰С в течение 15-28 суток. После созревания мясо очищают от шкуры и подкожного жира, делят на отрубы и упаковывают под вакуумом. При влажном созревании обескровленная говядина охлаждается до нуля градусов и упаковывается под вакуумом. В дальнейшем ее выдерживают в условиях холодильника в течение 10-21 дней. Благодаря процессу ферментации скорость приготовления мраморного мяса в разы быстрее, если сравнивать с обычной говядиной. Это объясняется тем, что животное идет на мясо, будучи молодым и не испытывающим сильных нагрузок. Поэтому мраморный стейк можно приготовить за несколько минут, что ценится поварами. По этой же причине стейк из мраморного мяса можно употреблять непрожаренным безопасно для здоровья и наслаждаясь вкусом.

Вместе с тем, в среде шеф-поваров отношение к мраморному мясу неоднозначно. Например, шеф московских ресторанов Delicatessen и Tapa De Comida Иван Шишкин считает мраморное мясо далеко не самым лучшим по вкусовым качествам. Его мягкость и нежность позволяют делать его «тающим во рту», но когда не нужно работать ножом и вилкой, когда почти не жуешь мясо, не чувствуешь выделяемый им сок, нельзя ощутить его вкус, считает шеф-повар. Он предпочитает американской мраморной говядине аргентинскую. В этой стране коровы и быки не просто гуляют, а их намеренно гоняют. На открытых лугах хорошо накапливается естественная белковая масса, в рационе животных много бобовых, которые, как известно, богаты азотом.

Стойловый откорм - это зерновой откорм. Как правило, это откорм кукурузой, часто - генномодифицированной, а именно - триптофан-богатым зерном. Кукуруза бедна белками. Обогащенная белком триптофаном трансгенная кукуруза была запрещена в ряде стран, поскольку приводила к дисбалансу белков. На смену ей появилась другая кукуруза - богатая лизином. Лизин - аминокислота, присутствующая в белковых продуктах. В этой кукурузе попытались уравновесить аминокислотный состав. Она также предназначена для зернового откорма скота. Мраморная говядина, которая получена после кормления скота трансгенными продуктами, не может быть полезной, но она может быть очень вкусной…

Возможный вред этого вида говядины обусловлен не только дисбалансом белков, а просто высоким их содержанием. Белковые молекулы являются источником пуриновых оснований, повышение уровня которых может спровоцировать приступ подагры, почечную колику или боль в позвоночнике при остеохондрозе. Кроме того, жирное мясо – это всегда удар по пищеварительной системе, оно провоцирует панкреатит и холецистит. Наконец, в мраморной говядине, как и в любой другой, присутствуют экстрактивные вещества, которые усиливают выделение пищеварительных соков, а это может стать причиной обострения язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.

Впрочем, мраморная говядина, как и любая говядина, как и любое мясо вредна для человека в случае несоблюдения суточной нормы белка: перенасыщение организма белком влечёт за собой нарушение деятельность ЖКТ, почек и печени.

*Использованы источники:*

[*https://salik.biz/articles/57743-pochemu-vredno-mramornoe-mjaso.html*](https://salik.biz/articles/57743-pochemu-vredno-mramornoe-mjaso.html)

*https://foodandhealth.ru/delikatesy/mramornaya-govyadina*

[https*://wikifood.online/organi/blood/bl-components/hemo/myaso-i-gemoglobin.html*](https://wikifood.online/organi/blood/bl-components/hemo/myaso-i-gemoglobin.html)

Инструмент проверки

***Суждение 1***

(1) Мраморное мясо требует (особых пород скота), особых условий содержания и откорма, (особого процесса ферментации). В число этих особых условий входит зерновой откорм \ откорм в стойле.

(2) В качестве кормов при зерновом откорме часто употребляют генномодифицированную \ трансгенную кукурузу.

Следовательно,

(3) именно при таком способе откорма максимален риск приобрести мясо животного, питавшегося генномодифицированной \ трансгенной кукурузой.

(4) При стойловом откорме обычных коров тоже могут кормить генномодифицированной \ трансгенной кукурузой.

(5) Но обычный откорм коровы может быть на как на выпасе, так и в стойле (или комбинированный).

Следовательно,

(6) приобрести мясо животного, питавшегося генномодифицированной \ трансгенной кукурузой шансов меньше при покупке обычной говядины, чем при покупке мраморной говядины.

(7) Любая говядина может при определенных условиях нанести вред здоровью \ Опасностью при (чрезмерном) употреблении говядины является несоблюдение суточной нормы белка.

(8) В случае мраморной говядины добавляется опасность дисбаланса белков (и их повышенного содержания).

Следовательно,

Употребление мраморного мяса является б*о*льшим риском для здоровья, чем употребление обычной говядины.

***Суждение 2***

(1) Любая говядина содержит много железа (и других полезных микроэлементов, а также аминокислот).

(2) Гемоглобин \ питательные элементы и аминокислоты \ железо, присутствующее в мясе сохраняется \ не разрушается только при минимальной температурной обработке.

Следовательно,

(3) полезнее всего непрожаренная \ сырая \ полусырая \ «с кровью» говядина.

(4) Особенности органолептических свойств мраморной говядины позволяют употреблять ее непрожаренной и даже сырой \ Непрожаренное или сырое мраморное мясо (безопаснее и) вкуснее обычного \ Именно из мраморного мяса готовят сырую нарезку и непрожаренные стейки \ стейки с кровью.

(5) Эти блюда, приготовленные из обычной говядины, будут жесткими \ их будет сложно (и невкусно) есть.

Следовательно,

(6) способ приготовления мраморной говядины позволяет сохранить питательные элементы и аминокислоты \ железо, присутствующее в мясе, в большем объеме

Следовательно

Употребление мраморного мяса приносит больше пользы для здоровья, чем употребление обычной говядины.

***Суждение 3***

(1) Состав белка, аминокислот и микроэлементов, которые содержит обычная и мраморная говядина, одинаков.

(2) Никаких новых веществ в процессе ферментации мясо не приобретает.

(3) Обычную говядину также можно приготовить «с кровью» \ при условии минимальной термической обработки для сохранения всех полезных веществ.

(4) Она будет менее вкусной, но не менее полезной, чем мраморная.

Следовательно,

(5) с точки зрения содержания полезных веществ обычное и мраморное мясо не различаются.

(6) Риски для здоровья, которые несет откорм трансгенным зерном, связаны не с особой породой скота или способом откорма, а с решением производителя о кормах.

(7) Такое же решение может быть принято и для откорма другого \ обычного скота.

Следовательно,

с точки зрения вероятности нанесения вреда здоровью обычное и мраморное мясо не различаются.

Значит

Употребление мраморного мяса и обычной говядины в равной мере могут приносить вред или пользу здоровью

|  |  |
| --- | --- |
| За каждую верную **по смыслу** составляющую умозаключения (посылку или промежуточное заключение), отмеченную цифрой | 1 балл |
| ***Максимальный балл:******Суждение 1******Суждение 2******Суждение 3*** | ***8 баллов******6 баллов******7 баллов*** |