

МЯСО ПТИЦЫ – ЦЕННЕЙШИЙ ПРОДУКТ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА

Серебряков В.С.

Оренбургский государственный университет

В современном мире птицеводство представляет основной источник формирования мясного рынка. Это связано с потребительскими свойствами и доступностью продукции для большей части населения, потому как данное мясо характеризуется достаточно низким уровнем стоимости для потребителя по сравнению с другими видами животноводческой продукции.

На Российском рынке для данной продукции наступило время бурного развития как с позиции количества, так и на уровне качества. Сегодня мы уже не говорим о сокращении производства, сегодня мы наращиваем объемы выпуска этого продукта.

Изделия из мяса птицы — это привычная пища для российских потребителей, а рынок этого мяса отличается стабильностью спроса. Потенциал отечественного рынка мяса птицы велик, при этом спрос на такую продукцию зачастую превышает предложение.

Качественная характеристика мяса находится в прямой зависимости от таких факторов, как наследственные (вид, порода, линия кросса, пол и возраст) и внешняя среда — насколько правильно проводится кормление птицы. Значение протеинового уровня, энергетического обмена, системы сочетания различного корма в рационе и др. трудно переоценить. Изучено влияние аминокислотного состава витаминно-минерального премикса корма на обмен веществ и скорость образования липидов, а особенности жирно кислотного состава мяса связаны с добавлениями в пищу птиц жиров растительного и животного происхождения. Качество мяса птицы зависит и от условий, в которых содержится птица. Если бройлер выращен в клетке, то он имеет очень жирное мясо. Благодаря ультрафиолетовому облучению цыплят мышечная ткань становится богата липидами и сухим вещества, а это приводит к улучшению качества мяса и его питательной ценности.

Мясо птицы характеризуется слабым развитием соединительной ткани, отсутствием внутримышечного отложения жира (очень незначительное его количество находится только между крупными пучками мышц). Окраска мышц неодинакова: она изменяется от светло-розового до темно-красного цвета в зависимости от вида, возраста птицы и т. д. Различие в окраске мышц наиболее ярко выражено у кур и индеек, у которых на груди белое мясо, а на других участках тела - красное. Толщина мышечных волокон мяса птицы различна. Основные составные части мяса птицы - белок, жир, вода и минеральные вещества, в небольшом количестве содержатся углеводы, фосфолипиды, витамины, азотистые и безазотистые экстрактивные вещества, микроэлементы. Содержание костной ткани в потрошенных тушках разных видов птицы в зависимости от упитанности у цыплят находится в пределах 31-41 процента, кур - 26-38, уток - 24-31, гусей - 23-34, индеек - 28,7-34,2. С повышением

упитанности содержание костей по отношению к съедобной части в тушке уменьшается.

Пищевая ценность мяса зависит не только от содержания в нем мышечной, соединительной и жировой ткани, но и от химического состава. Питательность курятины составляет 494-939 килоджоулей, белка содержится 12-18 %, жира - 3,1 - 16,8 % . Питательность утки составляет 460-1550 килоджоулей, белка содержится 17-22 % , жира - 3,1- 33,6 %.

Чем ниже упитанность тушки, тем в съедобной части мяса больше воды и меньше жира. В мясе водоплавающей птицы содержится больше жира, чем белка, а в мясе сухопутной птицы - наоборот. Однако химический состав мяса зависит не только от вида и упитанности, но и от породы, возраста, пола птицы и места расположения (цвета) мышц. Например, в мясе индеек белой широкогрудой породы содержится больше белка и меньше жира, чем в мясе индеек белой московской породы. При кулинарной обработке мяса индеек широкогрудой породы получается больший выход готового продукта.

В мясе молодой птицы значительно меньше жира и больше воды. Например, в мясе индеек в возрасте 54 недель содержится 11,7 % белка, 63,4 влаги, 22,5 жира против 12,8; 73,7 и 12,7 % соответственно в мясе, полученном от индеек в возрасте 24 недель.

В белом мясе больше белка, чем в красном, а жира - наоборот. Так, в белом мясе кур содержится в среднем 24,2 % белка против 20,8 в красном, а жира - соответственно 2,1 % и 4,8 %.

Лучшими питательными свойствами обладает мясо кур и индеек, причем по содержанию в нем белков и соотношению их с жиром наивысшие показатели имеет молодняк этих видов птицы. Мясо кур и индеек более светлое, у водоплавающей птицы оно красное. Окраска мяса водоплавающей птицы не зависит от местоположения и функции мускулатуры. У кур и индеек цвет мышечной ткани различен: грудные мышцы и мышцы крыла имеют белую окраску, а ножные мышцы и мышцы осевого скелета — темную, красную.

Белое мясо биологически более ценное. Биологическая ценность мяса птицы прежде всего обуславливается полноценностью его белков, то есть содержанием и соотношением в них незаменимых аминокислот. Белки белого мяса птицы содержат в достаточном количестве все незаменимые для человека аминокислоты. Пищевая ценность мяса птицы не ограничивается только его питательностью и полноценностью протеина, она обусловлена также количеством жира и соотношением отдельных жирных кислот. Белое мясо кур и индеек отличается небольшим содержанием жира, поэтому оно чаще применяется в детском и диетическом питании. Содержание жира в мясе в основном зависит от упитанности и возраста птицы. Желательно, чтобы в мышечной ткани содержание жира не превышало 4 %. Липиды мяса птицы в отличие от липидов других сельскохозяйственных животных богаты незаменимыми для человека жирными кислотами — линолевой, линоленовой и арахидоновой .

С возрастом птицы содержание незаменимых жирных кислот уменьшается, поэтому жир молодняка сельскохозяйственной птицы более ценный в биологическом отношении, чем жир взрослых особей.

Мясо птицы обладает высокими вкусовыми качествами. Это связано как с морфологическими особенностями мышечной ткани птицы, так и с его физическими свойствами — нежностью и сочностью. Мышечные волокна птицы тоньше и соединительной ткани между ними меньше, чем у других видов животных. Эти различия имеются также и у птицы отдельных видов, равно как и у птицы различного направления продуктивности и пола. Мышечные волокна у уток и гусей толще, а соединительной ткани между ними больше, чем в мясе кур и индеек. Диаметр мышечных волокон у самцов больше, у самок меньше. У кур мясо-яичных пород мышечные волокна толще, чем у кур яичных пород, причем эта разница с возрастом увеличивается. Мышечная ткань белого и красного мяса имеет также морфологические различия: диаметр волокон грудных мышц мясных цыплят на 6—8 микрон меньше, чем ножных.

Нежность мяса птицы тесно связана с гистоморфологическими особенностями мышечной ткани и является одним из наиболее важных качественных и вкусовых показателей. Белое мясо цыплят, например, более нежное, чем красное, что, по-видимому, объясняется более тонкой структурой мышечных волокон и меньшим содержанием соединительной ткани.

В мясе птиц отсутствует "мраморность". При равномерном распределении жира между мышечными пучками мясо имеет нежную консистенцию, хороший вкус и аромат. Общее количество жира в мясе кур может достигать 16 %, в мясе гусей – 45 %, причем, в мясе гусаков жира меньше, чем в мясе гусынь. При машинном откорме птицы, жира содержится на 4-5 % больше, чем при откорме самоклевом. При одинаковом откорме тушки взрослых птиц жирнее, чем молодых. Подкожный жир у птиц белого или слегка желтоватого цвета. У фазаньих он откладывается на спине, вблизи копчика, в брюшной части - в области зоба, а у хорошо откормленной птицы может покрывать всю тушку. У водоплавающих птиц подкожный жир откладывается равномерно по всему туловищу, но в большей степени - на копчике, под крылом и на груди. Внутренний жир у водоплавающих откладывается интенсивнее, особенно между серозными складками мышечного желудка и на медиальной поверхности брюшной стенки.

Учитывая все вышесказанное, перед нами была поставлена цель провести сравнительную оценку качества мяса водоплавающей птицы в зависимости от вида и возраста.

Список литературы

1. *Догарева Н.Г. Методические рекомендации по выполнению заданий для самостоятельной работы (для бакалавров и магистров по направлению "Продукты питания животного происхождения")*: / Н.Г. Догарева, Ю.С. Кичко; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2017. - 65 с.

2. Ребезов М.Б. *Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения: учебное пособие* / М.Б. Ребезов, Г.М. Топурия, С.В. Стадникова, С.Т. Дюсембаев, Л.С. Бакирова-Алматы, 2015-211с.

3. Стадникова С.В. *Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум (учебное пособие)* / С.В. Стадникова [и др.] - Оренбург: ООО ИПК «Университет», 2014. – 154 с.

4. Стадникова С.В. *Общая технология отрасли. Технология мяса и мясопродуктов: учебное пособие* / С.В. Стадникова, М.Б. Ребезов, М.Д. Романко, О.В. Зинина, А.К. Игенбаев - Алматы, 2015. – 189 с.

5. Топурия Г.М. *Практикум по технологии мяса и мясопродуктов: учебное пособие* / Г.М. Топурия, С.С. Жаймышева, Л.Ю. Топурия, О.В. Богатова, Е.П. Мирошникова - Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2013-204с.