

22. М'ЯСО МУСКУСНОЇ КАЧКИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ

Оскільки рівень добробуту населення країни невисокий, основою «м'ясного раціону» сьогодні є курятина як найдешевший вид м'яса. Вирощуванням водоплавної птиці в країні займається порівняно невелика кількість птахопідприємств та численна кількість селянських господарств. Однак технологічна й селекційна модернізація у світі не пройшли повз гусей та качок. Наприклад, спочатку в Європі кроси білих пекінських качок почали витісняти породи іншого domestикованого виду мускусної качки (*Cairina moschata*), а тепер поширюється відгодівля гібридної птиці – мулардів. Це пояснюється переважно смаковими особливостями й хімічним складом м'яса цих птахів, а також їхніми унікальними технологічними властивостями.

Індокачка (ще одна назва мускусних качок) майже невибаглива до зовнішнього середовища, витривала, має хороший імунітет, обходиться без води для плавання. Самці деяких порід досягають маси в 6 кг, а самки – 3–3,5 кг. Але хімічний склад і смакові характеристики м'яса значно відрізняються від качок євразійських порід, що походять від дикої крякви (*Anas platyrhynchos*). М'ясо за забійними характеристиками наближене до цих порід, але за хімічним складом краще. Жиру в тушці – 23 %, а протеїну – 19 %. Тобто майже стільки, як у молодняку курей та індиків. Загальна маса м'язів, тобто чистого м'яса червоного кольору, вища, аніж у інших порід качок, і до того ж не має специфічного присмаку, який з'являється у водоплавної птиці.

За виробництва у промислових масштабах жирної пташиної печінки в Європі наразі широко використовують саме мулардів, а не гусей, як раніше. Їх можна відгодувати значно швидше (за два тижні) та й тушка птиці не є побічною продукцією, а легко реалізується. Середня вага тушки – 2,5–3,5 кг. Маса філейної частини – 760–810 г. Наразі м'ясо цієї гібридної птиці перебуває на піку популярності у багатьох країнах Європи.

Крім жирних кислот хімічний склад качинового м'яса містить велику кількість різноманітних вітамінів і мінералів: вітаміни А, Е, К, всі вітаміни групи В. І хоча тільки з качатиною отримувати їх денну норму нереально, разом з іншими продуктами складу качки цілком здатний забезпечити нас багатьма необхідними для життя речовинами. Корисні властивості качинового м'яса також в його насиченості білком. Він не так легко засвоюється організмом, як, наприклад, яєчний білок, але при цьому є більш багатим джерелом незамінних амінокислот. Важливо і те, що склад м'яса качки містить в два рази більше вітаміну А, ніж будь-який інший вид м'яса.

Висновки. Пріоритетним напрямом діяльності м'ясопереробних підприємств є виробництво економічно доступних виробів, стабільної та високої якості, що здатні задовольнити невисоку купівельну спроможність населення України. Комбіновані продукти харчування останнім часом стали одним з нових напрямків досліджень в галузі харчових технологій. За функціонально-технологічними показниками, хімічним складом і біологічною цінністю м'ясо водоплавної птиці є перспективною сировиною для повноцінної заміни свинини і яловичини в технології м'ясопродуктів.

Література

1. Ю. В. Бондаренко, В. В. Попсуй. Мулард – птиця майбутнього [Електронний ресурс] Агроексперт щомісячний практичний посібник. - Київ : Аграр Медієн Україна, 2017. № 3(104), с. 97-99.
2. A. Guralevich, O. Moskalyuk, O. Hashuk. Prospects for the use of waterfowl in the technology of meat products. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р., НУХТ, 2021 р. Ч.1, с. 294.