

27. ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ М'ЯСА ПЕРЕПЕЛІВ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО ПРОМИСЛОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

Т.П. Шевченко, В.М. Пасічний,

А.-Х. Хайдер М., Д.А. Іжевська

Національний університет харчових технологій

В останні роки одним з перспективних напрямків птахівництва, який розвивається у фермерських господарствах є розведення перепелів для отримання як м'яса так і яєчних продуктів.

В зв'язку з цим виникає необхідність удосконалення технологій переробки м'яса перепелів для отримання продукції високої якості не тільки в закладах ку-

лінарії, а й в промислових масштабах. Тому актуальною задачею є дослідження раціональних технологій переробки м'яса перепелів.

Перепели — найдрібніші представники серед сільськогосподарської птиці. Швидке зростання, скоростиглість і короткий термін інкубації яєць роблять їх зручним об'єктом для науково-дослідної роботи.

Перепелине м'ясо і перепелині яйця володіють безсумнівною біологічною перевагою в порівнянні з іншою домашньою птицею, воно вирізняється нижньою консистенцією, соковитістю, ароматом і високими смаковими якостями. Сьогодні розведенням цих птахів займаються у Японії, Франції, Італії, Англії, Америці, Польщі, Угорщині, Чехії, компанії яких вирощують понад 20 млн. голів перепелів щороку.

М'ясо перепелів за своїм хімічним складом відрізняється від м'яса інших видів сільськогосподарської птиці більшим вмістом білку — в середньому на 4 — 7 %, меншим вмістом жиру, і оптимальним співвідношенням незамінних амінокислот, що дозволяє віднести його до високоякісних дієтичних продуктів харчування. Оптимальний вміст білка в м'ясі японських перепелів 49-денного віку складає 25,7 %, жиру 1,2 %, а до 70 днів вміст жиру підвищується до 5,57 %.

М'ясо перепелів багате мінеральними речовинами (залізом, калієм, кобальтом, міддю) і вітамінами А, В1, В2. Вміст незамінних амінокислот в ньому значно вищий в порівнянні з іншими видами м'яса, а максимальна їх кількість (498,3 міліграм/г) встановлена у 49-денних перепелів і з віком знижується. У м'ясі перепелів підвищений вміст лізоциму, який перешкоджає розвитку в ньому небажаної мікрофлори, і тому м'ясо володіє здатністю тривалий час зберігати свіжість.

Таким чином, актуальними для розвитку галузі перепільництва можуть стати дослідження направлені на покращення умов їх заморожування і зберігання та на розширення асортименту продукції.

Головною метою науково-дослідної-роботи було розроблення технології запечених фаршированих перепелів з бальзаміком, оскільки запечене м'ясо є високо поживним, в ньому зберігаються майже всі складові елементи - білки, мінеральні речовини й деякі вітаміни, кількість жиру при цьому зменшується.

У готових виробах було проведено органолептичні і фізико-хімічні дослідження. За органолептичними дослідженнями даний продукт характеризується високими харчовими властивостями, оригінальністю та вдалим смаковими поєднаннями компонентів. Результати фізико-хімічних досліджень наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

		pH	W, %	Вміст жиру	ВЗЗ, %	Пластичність	Вміст солі, %
1	Грудинка	6,15	67,3	3,3	96,6	6,93	2,15
	Бедро	6,35	62,8	3,6	94,8	7,33	2,8
2	Грудинка	6,3	66,5	3,37	94,9	12,9	2,03
	Бедро	6,8	71,5	4,1	90,8	10,1	2,44
3	Грудинка	6,1	67,7	3,7	95,3	9,3	1,91
	Бедро	6,5	64,3	4,0	94,9	8,73	2,6

За результатами досліджень подано чотири заявки на патент України.