

ВИВЧЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ КОНИНИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У ТЕХНОЛОГІЇ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

А. Ю. МІГАЛЬ, *магістрант*

І. М. СТРАШИНСЬКИЙ, *кандидат технічних наук*

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Розширення асортименту та пошук додаткових джерел сировини є актуальним питанням для сучасної м'ясопереробної промисловості. Нами вивчено харчові та біологічні властивості конини для використання в технології посічених напівфабрикатів.

Численні відомості про фізико-хімічні, біологічні властивості конини свідчать про високу харчову цінність і підтверджують можливість її використання в якості лікувального, дієтичного продукту. М'ясо конини містить повноцінні білки (20-22%), жири (2,5-10,0%), вуглеводи, вітаміни (В₁, В₂, РР), макро- і мікроелементи. Білки містять всі незамінні амінокислоти. За амінокислотним складом м'ясо конини ідеальне до оптимальної формули, запропонованої ФАО/ВООЗ.

Білки м'язової тканини коней мають повний набір амінокислот, сприятливе співвідношення незамінних амінокислот, а вміст триптофану, гістидину, тирозину, фенілаланіну та метіоніну більше, ніж у яловичині.

Білки конини характеризується досить високою амінокислотою збалансованістю та не поступається традиційній м'ясній сировині (яловичині, свинині, м'ясу птиці), яка використовується у виробництві посічених напівфабрикатів.

Кінський жир має жовчогінну дію, багатий ненасиченими жирними кислотами (лінолева, ліноленова), відсутність яких у раціоні харчування людини приводить до захворювань шкіри. Ці кислоти також істотно змінюють характер розпаду холестерину, розчиняючи та переводячи в сполуки, які легко виводяться з організму, знижуючи тим самим його рівень у крові, перешкоджають його відкладенню, виводять його надлишки, впливаючи на обмін холестерину. За своїми властивостями кінський жир близький до властивостей маслинової олії та у меншому ступені – соняшникової та значно випереджає жир птиці, яловичий, свинячий і баранячий.

У ліпідах конини ідентифіковано 30 жирних кислот, з них 12 ненасичених. Вміст останніх досить великий – 15,8...18,4 %, з них 14,1 % припадає на ліноленову та лінолеву (співвідношення їх 5:1). У яловичині вміст поліненасичених жирних кислот досягає 9 %, лінолевої та ліноленової – 5,5 % (співвідношення 1:1).

Жир у значній мірі визначає харчову цінність, ніжність і смакові якості м'яса. Кінський жир м'який, жовтого кольору, у лошат і молодняку – майже сірий. Дієтична цінність його визначається великою кількістю ненасичених жирних кислот, які становлять 2/3 всіх жирних кислот, що, в свою чергу, визначає його легкоплавкість (17-28 °С), тоді як яловичий жир – 42-50° С,

баранячий – 48-55° С, а свинячий – 31-40 ° С. Кінський жир, як і всі легкоплавкі жири, мають виражену жовчогінну дію, що підсилюється високим вмістом есенціальних, поліненасичених жирних кислот.

В основному конина є постачальником в організм людини вітамінів групи В, біологічна роль яких дуже широка. Вони беруть участь в обміні білків, жирів, вуглеводів, входять до складу речовин, які регулюють функції нервової системи, травлення, кровотворення, а також різних ферментів, відіграють істотну роль у тканинному диханні, в окислювально-відновних реакціях, що протікають в організмі.

Конина відноситься до продуктів, багатих вітаміном А. Якщо в депонованих жирах великої рогатої худоби, міститься 3-8 од. вітаміну А в 1 г, то в жирі коней – 4...12 од. у період весняного нагулу та 11...18 од в 1 г у період осіннього нагулу.

У конині більше, ніж у яловичині вітаміну РР. Потреба в ньому задовольняється в основному за рахунок м'ясних продуктів, що мають у своєму складі велику кількість незамінної амінокислоти триптофану, з якого в організмі синтезується вітамін РР.

У конині міститься вітамін Е, що бере участь у тканинному диханні, що впливає на обмін білків, жирів, а також функцію залоз внутрішньої секреції. Цей вітамін володіє антиоксидантною дією, тобто гальмує перехід ненасичених жирних кислот в окисні форми.

Конина – постачальник в організм кальцію, фосфору, необхідних для нормального функціонування нервової, серцево-судинної системи.

Конина – джерело таких важливих мікроелементів, як натрій, магній, хлор, які беруть участь у регуляції кров'яного тиску, роботі нервової та м'язової тканин, формуванні та активізації травних ферментів. Вміст окремих мінеральних речовин у конині становить, мг в 100 г.: фосфору – 200, кальцію – 4, натрію – 21, калію – 176, заліза – 2,6; магнію – 4, сірки – 10.

Застосування конини, багатої життєво необхідними вітамінами й мінеральними елементами сприяє поліпшенню обміну речовин у хворих ожирінням, атеросклерозом, гіпертонічною хворобою, захворюваннями серця, печінки, підшлункової залози.

Як видно з наведених даних, конина володіє унікальним набором фізико-хімічних властивостей. Проводяться наукові дослідження, спрямовані на розробку нових рецептур м'ясних та м'ясомістких посічених напівфабрикатів з м'яса конини як основної сировини, які підтверджують доцільність її використання з технологічної точки зору.