

екологічні особливості, декоративність, рекомендації для насадження). Шляхом їх електронної ідентифікації за допомогою програми генерації QR-кодів.

Нами вивчено систематичну структуру (41 вид, 32 роди, 2 відділів), еколого-біологічні особливості дендрофлори території дослідження та створено екологічний маршрут і розроблено рекомендації використовуючи екологічні принципи озеленення, асортимент деревних рослин, які мають ряд властивостей щодо стійкості до умов урбосередовища й декоративний ефект.

Сидорук Д. С., Левківська Т. М.

ДЖЕРКИ ТА БІЛТОНГ - НАТУРАЛЬНІ М'ЯСНІ СНЕКИ

Чіпси з м'яса стабільно входять до ТОП найпопулярніших закусок в Україні та світі. Їх купують для перекусу, беруть із собою в далекі поїздки та туристичні походи, а також подають гостям як частування перед основною трапезою.

М'ясні снеки представлені на ринку двома групами: це формовані та/або цільном'язові продукти. За способом попередньої підготовки м'ясних снєків бувають солоні та мариновані. За способом термічної обробки – сушені, сиров'ялені, сиро- або варено-копчені. Виготовляють снеки з індичати, яловичини, конини, оленини, курятини, свинини, кролятини, баранини, гусятини та страусятини. За кордоном (США, Африка) в якості сировини використовується м'ясо бізонів, буйволів, верблюдів і навіть крокодилів. Завдяки унікальній технології виготовлення снеки зберігають свіжість і яскравий смак. Здатність до тривалого зберігання таких м'ясних продуктів забезпечується сушінням, що проходить у поєднанні з в'яленням і зазвичай з попереднім посолом та/або маринуванням м'ясної сировини. Сушіння дозволяє суттєво знизити показник активності води до рівня, що забезпечує тривалі терміни зберігання [1].

Історичними попередниками цільном'язових снєків, що спочатку служили своєрідними концентратами харчових речовин, є такі м'ясні продукти як джерки – jerky (Північна Америка), білтон - biltong (Південна Африка), роу ган - rou gan (Китай), юкола (полярні регіони) [2, 3].

Джерки приваблюють насиченим смаком та ароматом, а також характерною волокнистою текстурою. Джерки готують шляхом висушування тонких шматків м'яса різних видів (слайсів), оброблених лише спеціями та прянощами. При цьому мало хто знає, що готувати цей делікатес можна в домашніх умовах, потрібно лише слідувати рецепту і відповідально підійти до вибору м'яса. М'ясні джерки виготовляють із нежирного м'яса – яловичини, курки, індички [2].

У сушеної яловичини багато корисних властивостей – покращує пам'ять, захищає від депресії та неврологічних хвороб, є джерелом заліза (впливає на доставку кисню в мозок), карнозину (допомагає уникати хвороб Альцгеймера, Паркінсона і деменцій); вітаміну В₁₂ (підтримує роботу мозку і нервової системи).

Куряче м'ясо багате калієм, фосфором, залізом, вітамінами А, В, Е. Ці елементи відповідають за роботу нервових клітин, перешкоджають виникненню стресів і безсоння; є одним з головних постачальників глутаміну – білку, що відповідає за ріст м'язової маси; практично не містить вуглеводів, тому його можна вживати не тільки дорослим, але й дітям, і людям з цукровим діабетом.

Білтонг – це унікальна м'ясна закуска, яка останнім часом набула величезної популярності. Хоча білтонг є відносно новим продуктом на світовому ринку закусок, це не новий продукт. Насправді, африканські громади готували білтонг як збереження м'яса протягом сотень років. Білтонг – це закуска з високим вмістом білка та низьким вмістом вуглеводів, приготована з в'яленого м'яса, солі, оцту та спецій [3]. Білтонг зазвичай містить дуже багато натрію, деякі його види містять до 20% добової норми натрію. Білтонг є відмінним джерелом білка та необхідних вітамінів та мінералів при низькому вмісті вуглеводів. Він особливо багатий на залізо.

Список використаних джерел

1. Food Code. *U.S. Public Health Service: FDA*, 2013. URL: www.fda.gov.
2. Jerky and Food Safety. URL: www.fsis.usda.gov.
3. Literature review on microbiological hazards associated with biltong and similar dried meat products / D. Burfoot [et al.]. // Report to: Food Standards Agency (Project Officer: Nicholas Laverty). URL: www.food.gov.uk.