

+

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University
of Food Technologies

82
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 13-14, 2016

Part 1

Kyiv, NUFT, 2016

Lum

Міністерство освіти і науки України

Національний університет
харчових технологій

**82 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у XXI
столітті”**

13–14 квітня 2016 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2016

18. Перспективи використання м'яса кролів для виробництва продуктів функціонального призначення

Марія Вишнівська, Оксана Москалюк

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В сучасних екологічних умовах забезпечення здоров'я населення можуть вирішити функціональні продукти, у тому числі на основі м'яса в поєднанні з рослинною сировиною в їх рецептурі.

В технології м'ясних продуктів функціонального призначення особлива ніша належить використанню м'яса кролів. Високу харчову і біологічну цінність кролячого м'яса зумовлює, перш за все, значний вміст білка (близько 21,0 %). Кролячий жир характеризується високим вмістом поліненасичених жирних кислот. Комплекс вітамінів і мінеральних речовин кролятини переважає будь-яке інше м'ясо. Поряд з цим, м'ясо кролика бідне солями натрію, холестерином, пуриновими підставами, що робить його незамінним в дієтичному харчуванні.

Матеріали і методи. Об'єктом досліджень є кролятина, м'ясо-рослинні напівфабрикати, харчові волокна із гарбуза, бамбука, моркви. Досліджувались органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні показники загальноприйнятими методами.

Результати. М'ясо кролів вважається одним із дієтичних видів м'яса, так як воно володіє невисокою калорійністю – 156 кКал на 100 г продукту. У ньому міститься повноцінний білок (21,5 г на 100 г продукту), жиру (11,0), мінеральні речовини і вітаміни. Поряд з курятиною та телятиною, воно відноситься до так званого білого м'яса, проте в цьому порівняно мало важкозасвоєваних колагену і еластину.

У білку кролятини виявлено 19 амінокислот, включаючи всі незамінні. Серед них найбільше – лізин – 10,43%, метіонін і триптофан – відповідно 2,37 і 1,55%. Вік тварини не впливає на вміст амінокислот. Важливим є те, що теплова обробка не змінює якісного складу амінокислот, а впливає тільки на їх кількість.

Мінеральні речовини м'язової тканини складають 1-1,5%. За мінеральним і вітамінним складом кролятина перевершує всі інші види м'яса. У ній багато заліза (майже в два рази більше, ніж у свинині), фосфору (220 мг в 100 г), магнію (25 мг в 100 г) і кобальту, значний вміст міді, калію, марганцю, фтору, цинку.

За вмістом вітамінів м'ясо кролів переважає м'ясо свиней. У ньому багато вітаміну РР – нікотинамід, С – аскорбінової кислоти, В₂ – піридоксин, В₁₂ – кобаламін і, внаслідок цього кролятина незамінна в дієтичному харчуванні.

У порівнянні з жиром інших видів тварин, кролячий – легкозасвоєваний, біологічно більш цінний, тому що багатий поліненасиченими жирними кислотами, зокрема – арахідоновою. Вважається, що кролячий жир літучий, його здавна використовували як лікувальний засіб (при бронхіті, шкірних захворюваннях).

В якості функціональних інгредієнтів в технології м'ясних продуктів на принципах харчової комбінаторики часто використовується рослинна сировина. Вона розглядається як джерело таких незамінних компонентів, як харчові волокна, вітаміни, макро- і мікроелементи, унікальних за своїм складом та властивостями вуглеводів, фітонцидів та інших біологічно активних речовин. Метою досліджень було розроблення функціональних продуктів, а саме м'ясо-рослинних напівфабрикатів на основі м'яса кролів з використанням харчових волокон із гарбуза, моркви, бамбука.

Гарбуз за вмістом біологічно активних речовин перевершує багато інших овочів. В ньому є β-каротин, вітаміни Е, К, С, групи В (В₁, В₂, В₃, В₆, РР), мінеральні речовини, у тому числі калій, кальцій, залізо. Пектинові речовини, що містяться в м'якоті гарбуза у великій кількості, сприяють виведенню з організму токсичних екзогенних і ендогенних речовин і холестерину. Вони адсорбують і видаляють з організму солі важких металів, радіоактивні елементи, ксенобіотики, що особливо важливо в сучасних екологічно несприятливих умовах. Гарбуз, через відсутність вираженого запаху практично не створює аромату м'ясних продуктів. Включення м'якоті гарбуза в рецептуру м'ясо-рослинних напівфабрикатів на основі м'яса кролів істотно знижує енергетичну цінність продукту, збагачує його β-каротином, комплексом вітамінів і мікроелементів, а також пектиновими речовинами.

Висновки. Враховуючи високу біологічну цінність, кролятину рекомендують включати в раціони при лікувальному харчуванні. На чинку технології регульоване вживання кролячого м'яса сприяє нормалізації жирового обміну, оптимізації балансу поживних речовин. Використання харчових волокон із гарбуза дозволяє рекомендувати м'ясо-рослинні напівфабрикати у харчуванні дітей, літніх людей та хворих з патологією шлунково-кишкового тракту.

Література

1. Електронний ресурс Полезные свойства мяса кролика. Режим доступу: <http://edaplus.info/produce/rabbit.html>
2. Ключникова О.В., Кожевникова Н.П., Слободяник В.С., Сухарева И.А., Соколов А.В. Функциональные продукты на основе мяса кролика. Materials of Conference Advances in Current Natural Sciences №6, 2012. – с. 134.