

УДК 635.5

ОСОБЛИВОСТІ ЛІПІДІВ М'ЯСА КОНИНИ ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ НОРЕСА

*Страшинський І.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса і м'ясопродуктів,
Пасічний В.М., доктор технічних наук, професор кафедри технології м'яса і м'ясопродуктів,
Антоненко М.В., здобувач магістратури,
Сафонік Н.В., здобувач бакалавратури
Національний університет харчових технологій*

До нетрадиційних видів м'яса відноситься конина, оленина, м'ясо яків, буйволів та інші. Вироби з конини можуть використовуватись для розширення асортименту м'ясопродуктів традиційних асортиментних груп [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. Перетоплений жир масткої консистенції, жовтого кольору. Дієтична цінність жиру визначається більшою кількістю ненасичених жирних кислот, які

становлять 2/3 всіх жирних кислот, що, в свою чергу, визначає його легкоплавкість (24-28° С).

Кінський жир, як і всі легкоплавкі жири, мають виражену жовчогінну дію, що підсилюється високим вмістом есенціальних, поліненасичених жирних кислот. Одна з важливих властивостей конини – мала кількість у ній атерогенно діючих ненасичених жирних кислот і холестерину.

Калорійність м'яса залежить від вмісту в ньому жирів. М'язова тканина, отримана при забої коней, відрізняється невисоким вмістом внутрішньом'язового жиру (від 4,09 до 7,99 % – залежно від виду відрубів). Це одне з важливих властивостей конини, що дозволяє вважати її дієтичним низькокалорійним продуктом.

У ліпідах конини ідентифіковано 30 жирних кислот, з них 12 повноцінних. 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). Біологічна роль поліненасичених жирних кислот полягає також у тому, що вони є структурними компонентами мембран клітин організму, з них синтезуються поліенові жирні кислоти біомембран [2].

Життєво необхідні жирні кислоти – лінолева, ліноленова та арахідонова, недостатність яких загрожує організму людини серйозними наслідками. При їх нестачі виникають захворювання шкіри й шлунка. При неправильному вживанні жирів в організмі людини порушується обмін речовин, в зв'язку з чим виникають деякі захворювання, зокрема, атеросклероз і пов'язані з ним тромбози кровоносних судин серця, що призводить до інфаркту міокарда.

Висновок. Таким чином, виходячи з вищевикладеного, можна зробити висновок, що завдяки високому вмісту в кінському жирі поліненасичених жирних кислот конина може впливати на обмін речовин на клітинному рівні, перешкоджати розвитку процесів жирової інфільтрації, тобто володіє ліпотропним ефектом.

Список використаної літератури:

1. *Strashynskyi I., Pasichnyi V., Antonenko M., Semeniuk A.*, Dietary properties of horse meat as a raw material for the production of craft meat products for HORECA **Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації**: Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. – 240с. – С. 47-49.

2. Current situation and prospects for the horse meat market in Poland and the world / E. Jastrzębska, T. Daszkiewicz*, A. Górecka-bruzda**, D. Feliś // *Med. Weter.* 2019, 75 (4), 196-202.