

## ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН

*Лозинський Іван, студент 5 курсу ТММПКП*

*Коломієць Роман, студент 3 курсу ТММПКП*

*Куцевич Олександр, студент 3 курсу ТММПКП*

*Страшинський І.М., к.т.н., доцент кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів*

*Національний університет харчових технологій*

Забезпечення населення повноцінними і екологічно чистими м'ясними виробами – одне з головних завдань соціального розвитку України на сучасному етапі. У вирішенні цієї проблеми значну увагу приділяють пошуку нових джерел харчових продуктів, які б могли розширити асортимент м'ясної продукції.

Ринок України представляє широкий асортимент м'ясних виробів, виготовлених з традиційної м'ясної сировини. Проте є сегмент споживачів, які все більше і більше шукають нові делікатесні вироби, зокрема, м'ясних делікатесів з м'яса диких тварин. Ці м'ясопродукти мають неповторні смакові властивості, а також велику кількість поживних речовин, а виготовлення таких виробів є досить перспективним.

На відміну від м'яса домашніх тварин м'ясо дичини містить більше мінеральних солей і вітамінів і менше жиру: він відкладається на нутрощах і підшкірних тканинах, а в м'язовій тканині, як правило, відсутній. Разом з цим м'ясо дичини більш багате азотистими речовинами, переважно білками. За засвоюваності м'ясо диких тварин вважається більш цінним продуктом, насамперед через низький вміст жиру і високий вміст повноцінних білків, вітамінів і деяких мінеральних речовин, особливо кальцію, заліза і фосфору. Добра засвоюваність м'яса дичини обумовлена сприятливим складом пуринових сполук, а порівняно високий вміст креатину та інших складових частин позитивно відображається на вегетативній нервовій системі людини.

Властивості жиру, що міститься в м'ясі дичини, неоднакові і змінюються залежно від виду тварин. Заячий і кролячий жир неприємно пахне, тому при обробці тушки його видаляють. Відділяється і жир великої копитної дичини. Виняток становить дикий кабан, жир якого можна використовувати при приготуванні інших страв. Дичина є досить нежирним продуктом, бо містить 1-3% ліпідів. Завдяки незначній жирності м'ясо дичини має низькі енергетичні показники.

М'ясо дичини порівняно з м'ясом сільськогосподарської птиці має темніше забарвлення, не таке ніжне, містить більше білків (23-25%) і екстрактивних речовин, які надають йому своєрідного смаку й аромату (злегка гіркуватого з смолистим присмаком), але менше жиру (1-2%).

Білки м'яса плямистого оленя і дикого кабана мають високу біологічну цінність, не містять лімітуючих амінокислот. М'ясо відрізняється високим

вмістом лізину, лейцину, ізолейцину. Вивчення амінокислотного складу свідчить про високий вміст триптофану в м'ясі – 1,37 і 1,11 г/100 г білка в м'ясі дикого кабана і оленя відповідно, що співвідноситься з високим вмістом альбумін-глобулінової фракції цього виду м'яса. Амінокислотний склад м'яса диких тварин не поступається такому ж традиційних тварин, а за вмістом ряду амінокислот (треонін, триптофан, фенілаланін) перевищує його.