

26. Перспективи використання качиноного м'яса у технології м'ясних продуктів

Олександра Гащук, Оксана Москалюк, Андрій Давиденко, Владислав Коломієць
Національний університет харчових технологій Київ, Україна

Вступ. Качине м'ясо – продукт з відмінними смаковими якостями та високою поживністю, має чітко виражений специфічний смак, відмінне від м'яса іншої птиці. Для задоволення попиту населення на нежирну качатину розробляються новітні технології виробництва м'яса мускусних качок. М'ясо містить не більше 55% води й менше 18,6% жиру при вмісті сирого протеїну 21,0%-21,4%. За хімічним складом це м'ясо не поступається м'ясу бройлерів, а за смаковими якостями навіть перевершує.

Матеріали і методи. М'ясо качок містить 18-20% протеїнів, з них 16-17% білків, в основному (98%) є повноцінними. Збалансованість амінокислот у качинному м'ясі близько до оптимального показника. Як у всіх водолавної, качатина – достатньо жирна (основна частина їх жиру сконцентрована у шкірному покриві). Сам качиний жир включає велику кількість омега-3 жирних ненасичених кислот, який має лікувальні властивості для серцево-судинної системи, поліпшують роботу центрального мозку.

Результати. М'ясо водолавної, містить всі необхідні есенціальні речовини для повноцінного харчування людини, та є джерелом основних поживних речовин: білків, тваринних жирів, мінеральних та екстрактивних речовин, які представлені в кількісному та якісному співвідношенні і легко засвоюються організмом.

М'язова тканина в птиці досить щільна, дрібно волокниста, проте менше прошарована сполучною тканиною ніж свинина, яловичина чи баранина. Маса грудних м'язів більша та іноді перевищує масу стегон та гомілки. Грудна частина качок складає 23,0%, спинно-лопаткова з пояснично-крижовою – 52,0% і стегна – 12,6%. Жирові відкладення в птиці, в основному, розміщені під шкірою (в області гудки, на спині, животі), на кишківнику та шлунку. М'ясо вважають смачнішим і ніжнішим, коли жир розташовується по мускулатурі рівномірно. Загальна кількість жиру більша в гусей та качок - до 45%, трохи менше в курей. Співвідношення їстівних та неїстівних частин у птиці залежить від виду, віку, вгодованості та способу відгодівлі, особливо через накопичення жиру. Хімічний склад м'яса птиці також залежить від цих же факторів, що і склад м'яса забійних тварин: частини тушки, виду птиці, породи, віку, вгодованості.

Висновки. Підвищена жирність тушок обумовлюється еволюційним розвитком качок. Так, у дикій природі їх підшкірний жир слугував захистом від переохолодження, особливо при контакті з водою. Тому особливістю качок, як у дикій природі так і в домашніх умовах, залишається активний ліпогенез, в результаті чого у каченят більше 40% всієї енергії, що поступає з кормом, трансформується в жир. У зв'язку з цим все більше розповсюдження отримують гібриди – мускусні качки, які вигідно вирізняються від пекінських більшим виходом пісного м'яса. Встановлено, що у м'ясі мускусних каченят міститься води – 55%, сирого протеїну – 21,2%, жиру – 18,6%.

Література.

1.Pasichnyi V., Haschuk O., Moskalyuk O., Huralevych A. Improvement of sausage products technology using protein-fat emulsion based on chicken fat. Наукові праці НУХТ 2021. Том 27, № 2 4 С.121-128.