

17. АНАЛІЗ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ НЕТРАДИЦІЙНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

О.Ю. Дидюк

Т.М. Іванова

М.Л. Клишко

Національний університет харчових технологій

Сьогодні все більш популярними стають м'ясні вироби здорового харчування із натуральної, нерафінованої, не модифікованої сільськогосподарської сировини. Для поповнення об'ємів м'ясної продукції нині значну роль відіграє «нетрадиційна сировина» у тому числі м'ясо диких тварин.

Органолептична оцінка м'яса дичини показала, що консистенція охолодженого мяса пружна, запах характерний для свіжого м'яса. М'ясо дичини відрізняється менш ніжною консистенцією, соковитістю, більш вираженим ароматом за рахунок екстрактивних речовин (карнозин, креатин, ансерін, карнітин, креатинін, пуринові підстави, сечовина та інші).

Хімічний склад та енергетична цінність м'яса диких тварин

Вид м'яса	Вода	Білок	Жир	Зола	Енергетична цінність, ккал/100г
Дикий кабан	66,1±0,49	18,2±0,16	14,8±0,19	1,01±0,02	206
Свинина (м'ясна)	54,5±0,56	14,3±0,18	30,3±0,11	0,9±0,02	330
П'ятнистий олень	71,7±0,57	21,2±0,15	5,1±0,15	1,16±0,02	131
Яловичина (II категорія)	69,1±0,55	20±0,12	9,8±0,22	1,04±0,02	168
Косуля	70,1±0,43	21,7±0,13	5,7±0,23	1,02±0,02	138
Козлятина	73,2±0,46	15,5±0,11	11,3±0,2	0,97±0,02	164

М'ясо дичини, в порівнянні з м'ясом сільськогосподарських тварин, має темне забарвлення, містить більше білків (18...22 %), та менше жиру (5...15 %). М'ясо диких тварин є джерелом мікронутрієнтів (Ca, P, Fe, Cu, віт. гр. B) тому може бути віднесене до цінних продуктів дієтичного і лікувального харчування.

Гігієнічні нормативи якості і безпеки продовольчої сировини харчових продуктів регламентує види м'ясної продукції і вимоги до якості м'яса диких тварин, що дозволяє їх використовувати у виробництві м'ясопродуктів.