

**М'ЯСО ВОДОПЛАВНОЇ ПТИЦІ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА У
ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ**

Москалюк Оксана Євгеніївна

к.т.н., ст. викладач

Гащук Олександра Ізидорівна

к.т.н., доцент

Медяник Марія Олександрівна

Ліпінський Кирило Андрійович

студенти

Національний університет харчових технологій

м. Київ Україна

Анотація: у статті наведено аналіз вирощування птиці та зокрема качок в Україні, характеристика і властивості качинового м'яса.

Враховуючи фізичні, емоційні навантаження, тривоги, постійне відчуття напруження від прискорюваного часу традиційні продукти харчування не завжди спроможні компенсувати потребу сучасної людини у вітамінах, мікроелементах та інших харчових компонентах. Всі ці симптоми є характерним для техногенного суспільства й призводять до хронічних стресів та зриву адаптації організму. Розширення асортименту м'ясних продуктів потребує розроблення інноваційних рецептур з використанням сировини, відмінної від традиційної.

В Україні спостерігається тенденція до збільшення поголів'я птиці, обсягів виробництва м'яса птиці. Це зумовлене, насамперед, зростанням попиту з боку населення та підприємств харчової промисловості. Порівняно із сухопутною, водоплавну птицю відносять до невибагливої за умовами утримання та годівлі, при дотриманні усіх ветеринарно-санітарних аспектів.

Качине м'ясо – продукт з відмінними смаковими якостями та високою поживністю, має чітко виражений специфічний смак, відмінне від м'яса іншої птиці. За хімічним складом качине м'ясо є перспективною сировиною для

повноцінної заміни свинини і яловичини в технології м'ясопродуктів.

Ключові слова: качине м'ясо, хімічний склад, жирнокислотний склад показники якості.

Птахівництво в Україні є однією з економічно перспективних й привабливих напрямів тваринництва. Це пояснюється високою скороспілістю птиці і ефективною віддачею спожитого птахами корму та низькою собівартістю у порівнянні з іншими видами сільськогосподарських тварин. [1]. Також, у зв'язку з поширенням тенденції споживання низькокалорійного та дієтичного м'яса, культурними і релігійними аспектами харчування деяких країн, запровадженням ефективних методів виробництва, розширенням асортименту продукції з м'яса птиці тощо. [2].

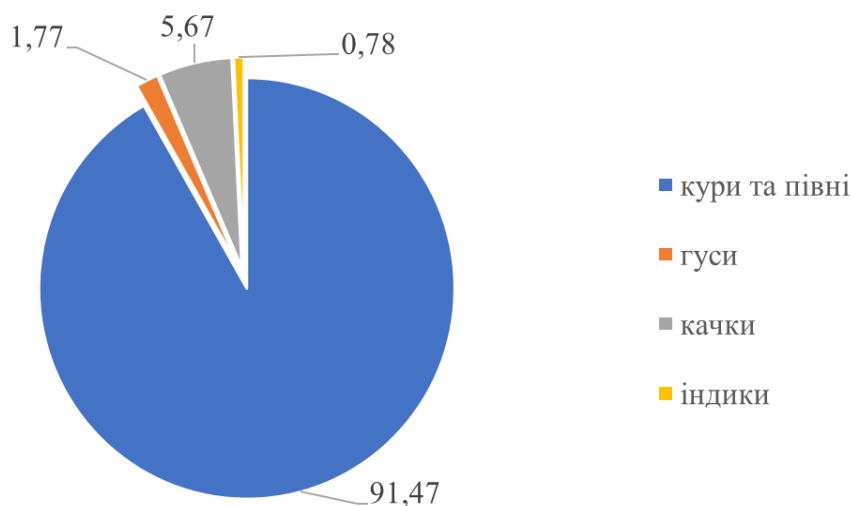


Рис. 1 Частка кількості птиці свійської в Україні згідно даних Держкомстату України за 2020 р.

Перевага за видовим складом у птахівництві (рис.1) віддається утриманню курей. Частка курей та півнів, які утримуються в підприємствах і господарствах населення за підсумками 2020 року становила майже 91,47 %, гусей – 1,77%, качок – 5,67 %, індиків – 0,78%. [3].

Порівняно із сухопутною, водоплавною птицю відносять до невибагливої за умовами утримання та годівлі, при дотриманні усіх ветеринарно-санітарних

аспектів. Вирощуванням водоплавної птиці в країні займається порівняно невелика кількість птахопідприємств та численна кількість домашніх господарств, віддаючи перевагу селекційним породам качок та гусей. У процесі селекційної модернізації спочатку в Європі кроси білих пекінських качок почали витіснити породи іншого виду мускусної качки (*Cairina moschata*), а тепер поширюється відгодівля гібридної птиці – мулардів. Це пояснюється переважно смаковими особливостями й хімічним складом м'яса цих птахів, а також їхніми унікальними технологічними властивостями.

Для задоволення попиту населення на нежирну качатину розробляються новітні технології виробництва м'яса мускусних качок. М'ясо мускусних качок 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 його, нагадує м'ясо дичини. Окрім споживання м'яса в переробленому, чи приготованому вигляді, з нього виробляють ковбасно-кулінарні вироби, консерви та напівфабрикати. М'ясо качок відрізняється ніжністю, біологічною повноцінністю і соковитістю та відноситься до темних сортів м'яса птахів. [4, ст.57].

Качине м'ясо – продукт з відмінними смаковими якостями та високою поживністю, має чітко виражений специфічний смак, відмінне від м'яса іншої птиці. Ці властивості м'яса качок пояснюють наявність стійкого споживчого попиту.

М'ясо качок містить 18–20% протеїнів, з них 16–17% білків, в основному (98%) є повноцінними. Збалансованість амінокислот у качиному м'ясі близько до оптимального показника. Як у всіх водоплавних, качатина – достатньо жирна. Основна частина їх жиру сконцентрована у шкірному покриві, тому після його видалення м'ясо стає значно дієтичним. Сам качиний жир включає велику кількість омега-3 жирних ненасичених кислот, які має лікувальні властивості для серцево-судинної системи, поліпшують роботу центрального мозку.

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 поясничо – крижовою – 52,0% і стегна – 12,6%.

М'ясо качки наділене рядом корисних властивостей: насичення людського організму важливими вітамінами і мінералами: зміцнення імунної системи; профілактика фізичного і нервового виснаження, онкологічних захворювань, атеросклерозу, варикозного розширення вен, втрати еластичності судин, освіти судинних сіточок, захворювань серця; підтримання здоров'я шкірних покривів, волосся, нігтів, органів зору, м'язової тканини. Нормалізація харчування клітин, насичення тканин киснем; підтримка необхідного рівня гемоглобіну в крові; допомога в стабільній роботі нервової системи, метаболізму; антиоксидантну дію – здатність очищати організм від шкідливих речовин, в тому числі канцерогенів; сприяння побудові оболонки клітин; нормалізація обміну речовин; підтримання стабільної роботи серця і нирок; позитивний вплив на репродуктивну функцію; зміцнення розумових здібностей, пам'яті і реакції. [5, ст.294].

М'ясо птиці, в тому числі водоплавної, 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.

Користь качиноного м'яса ще у тому, що, завдяки своїй жирності, воно добре впливає на потенцію – з самого жиру й жирних кислот в організмі виробляються секреті статевих залоз і чоловічі гормони, стимулюють активність всієї сечостатевої системи. Крім жирних кислот хімічний склад качиноного м'яса містить велику кількість різноманітних мінералів і вітамінів, таких як: А, Е, К, всі вітаміни групи В.

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 (табл.1).

Вміст жиру у качиному м'ясі є найбільшим серед м'яса, представленого у таблиці 1. Качине м'ясо багате на фосфор (180 мг), натрій (63,0 мг), калій (237,0 мг) та магній (25,0 мг відповідно). Найвища енергетична цінність качиного м'яса (356 ккал) пояснюється найвищим вмістом жиру.

Таблиця 1

Хімічний склад різних видів м'яса (на 100 г продукту)

Хімічний склад, на 100 г м'яса	Кролик	Яловичина	Свинина	Індичка	Кури	Качки	Гуси
Вода, г	74,6	67,7	51,6	66,7	62,6	49,4	61,1
Білок, г	19,5	18,9	14,6	21,1	18,2	13,0	16,9
Жир, г	5,0	12,4	33,0	11,0	18,4	37,0	21,1
Зола, г	0,9	1,0	0,8	1,2	0,8	0,6	0,9
Na, мг	90,0	60	51	57,0	70,0	58,0	63,0
K, мг	210,0	315	242	335,0	194,0	156,0	237,0
Ca, мг	12,0	9	7	20,0	16,0	10,0	18,0
Mg, мг	19,0	21	21	25,0	18,0	15,0	25,0
P, мг	200,0	198	164	190,0	165,0	136,0	180,0
Fe, мг	1,4	2,6	1,6	3,3	1,6	1,9	2,1
Енергетична цінність, ккал	176	187	355	183	241	356	254

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% всій 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%.

На дієтичні властивості м'яса безпосередньо впливає і якісний склад жирних кислот, представлений у таблиці 2.

Таблиця 2

Жирнокислотний склад різних видів м'яса птиці

Жир	Вміст основних жирних кислот, %			Співвідношення, що характеризує біологічну цінність жирів				
	МНЖК	ПНЖК	НЖК	МНЖК: ПНЖК: НЖК	ПНЖ: НЖК	С18:2/ С18:1	С18:2/ С18:3	ω6:ω3
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Курячий	49,81	17,78	32,41	1:0,4:0,7	0,56	0,38	17,0	23:1
Індички	42,69	25,17	30,79	1:0,6:0,7	0,82	0,45	7,37	14,5:1
Качиний	49,14	20,54	24,42	1:0,4:0,5	0,83	0,23	2,47	18:1
Гусячий	50,11	21,67	25,86	1:0,4:0,5	0,84	0,29	4,76	16:1
Кролячий	34,32	23,65	42,04	1:0,7:1,2	0,57	0,71	-	7:1
Ідеальний	33,3	33,3	33,3	1:1:1	0,2-0,4	>0,25	>0,7	4:1

Якість продукції з м'яса качок у значній мірі визначається морфологічним та хімічним складом м'язової тканини птиці і видимих фрагментів шкіри з підшкірним та абдомінальним жиром.

Висновки. Пріоритетним напрямом діяльності м'ясопереробних підприємств є виробництво економічно доступних виробів, стабільної та високої якості, що здатні задовольнити невисоку купівельну спроможність населення України. Включення м'яса качок до раціону харчування дозволить задовольнити потребу людини у тваринних білках не гірше, ніж при споживанні м'яса іншої сільськогосподарської птиці. За хімічним складом і

біологічною цінністю м'ясо водоплавної птиці є перспективною сировиною для повноцінної заміни свинини і яловичини в технології м'ясних продуктів.

Список літератури

1. Маслак О. Тенденції ринку продукції птахівництва. Агробізнес сьогодні, 2013, No 24 (271). Режим доступу: <http://www.agro#business.com.ua/2010#06#11#07#43#47/1951#2014>.
2. Тваринництво України / Державна служба статистики України. Статистичний бюлетень. – К. – 2021. – 158 с. [Електронний ресурс] // Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/> .
3. Унікальні якості птиці вітчизняного генофонду [Електронний ресурс] //Режим доступу: <http://avianua.com/ua/index.php/statty-rop-ticevodstvu/selektsiia-henetyka-zberezhennia-henofondu/134-osoblyvosti-ptytsi-vitchyznyano-henofondu>.
4. Москалюк О.Є., Гащук О.І., Гуралевич А. Я. М'ясо мускусної качки в технології м'ясопродуктів Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі («Реалії та перспективи м'ясопереробки»): Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, НУХТ, 2021 р., с.57–58.
5. A. Guralevich, O. Moskalyuk, O. Nashuk. Prospects for the use of waterfowl in the technology of meat products. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", м. Київ, НУХТ, 2021 р. Ч.1, с. 294.