

2. Хіміко-технологічні показники м'яса перепелів та перспективи його використання

Тетяна Шевченко, Василь Пасічний
Аль-Хашімі Хайдер, Юлія Єлїнець, Дмитро Гарман
Національний університет харчових технологій

Вступ. В останні роки в нашій країні інтенсивно розвивається така галузь птахівництва як перепільництво, яка дозволяє розширити асортимент продукції за рахунок виробництва високопоживних дієтичних продуктів харчування - перепелиних яєць і м'яса.

Використання одомашнених перепелів для отримання м'яса з кожним роком розширюється і в деяких країнах досягає промислових масштабів. Сьогодні розведенням цих птахів займаються у Японії, Франції, Італії, Англії, Америці, Польщі, Угорщині, Чехії, компанії яких вирощують понад 20 млн. голів перепелів щороку.

Перепілки є найдрібнішим представником сільськогосподарської птиці. Перепели мають ряд істотних продуктивно-господарських переваг перед іншими видами сільськогосподарської птиці. Так, у перепелів в п'ять разів вища швидкість росту чим у курей. Швидкий термін інкубації і статевая зрілість, яка настає в 6-тижневому віці, дозволяє отримати 3-4 покоління птиці в рік. У перепелиних яйцях, в порівнянні з курячими, у декілька разів більше вітамінів (А, Р, D, В₁, В₂), мікроелементів, а також біологічно активних речовин. У м'ясі перепелів підвищений вміст лізоциму, який перешкоджає розвитку небажаної мікрофлори, і тому м'ясо володіє здатністю тривалий час зберігати свіжість [1, 2].

М'ясо перепелів - один з найбільш цінних білкових продуктів, що є найважливішим джерелом повноцінного білку тваринного походження та ліпідів з високим рівнем незамінних жирних кислот. Оптимальний вміст білка в м'ясі японських перепелів 49-денного віку складає 25,7%, жиру 1,2%, а до 70 днів вміст жиру підвищується до 5,57% [3].

У м'ясі перепелів міститься 25,0 ± 27,0% сухих речовин, 21,0 ± 22,0% білка, 2,5 ± 4,0% жиру. Воно містить більше вітамінів (А, В₁, В₂, Е) і мікроелементів (залізо, калій, кобальт, мідь) ніж курятина, свинина або яловичина та має найбільш оптимальне співвідношення незамінних амінокислот (лізін, цистин, метіонін, тирозин) [3].

Перепелине м'ясо порівняно з іншими видами сільськогосподарської птиці вирізняється ніжною консистенцією, соковитістю, ароматом та смаковими властивостями.

Перспективним напрямком розвитку галузі перепільництва може стати дослідження

технології фаршированих запечених перепелів з новими видами композицій спецій, зокрема на основі комбінованих соусів та різного роду прянощів.

Бальзамік – це соус, який виготовляють з упареного виноградного сусла з додаванням пряно-ароматичних сумішей. Концентрований бальзамік має яскравий аромат спецій і ледве помітну терпкість. Додавання бальзаміку до м'яса дозволяє отримати продукт з високим вмістом поживних, мінеральних та смако-ароматичних речовин, та приємним смаком і ароматом.

Матеріали та методи. В якості об'єкта досліджень використовували тушки перепелів японської породи (середня маса тушки становить близько 200 г). В ході наукової роботи було розроблено три зразки рецептури фаршированих запечених перепелів з використанням в начинці бланшованого рису, яєць, моркви, сушеної цибулі шалот і бальзамінового соусу.

Результати. У готових виробах було проведено органолептичні і фізико-хімічні дослідження. За органолептичними показниками даний продукт характеризується високими харчовими властивостями та вдалими смаковими поєднаннями компонентів. Результати фізико-хімічних досліджень наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Хіміко-технологічні показники м'яса запечених перепелів

<i>Зразок</i>	<i>pH</i>	<i>W, %</i>	<i>Жир, %</i>	<i>ВЗЗ, %</i>	<i>Пластичність</i>	<i>Вміст солі, %</i>	
1	Грудинка	6,15	67,3	3,3	96,6	6,93	2,15
	Бедро	6,35	62,8	3,6	94,8	7,33	2,8
2	Грудинка	6,3	66,5	3,37	94,9	12,9	2,03
	Бедро	6,8	71,5	4,1	90,8	10,1	2,44
3	Грудинка	6,1	67,7	3,7	95,3	9,3	1,91
	Бедро	6,5	64,3	4,0	94,9	8,73	2,6

Висновки. Розроблена технологія фаршированих запечених перепелів з бальзаміком, може бути використана не тільки в закладах кулінарії, а й в промислових масштабах. Оскільки даний продукт характеризується високою якістю і оригінальністю, тому він користуватиметься широким попитом у споживачів. На основі проведених теоретичних та експериментальних досліджень було подано заявки на патенти України.

Література.

1. Перепільництво / авт.-упоряд. Л.А. Задорожна. - П27 М.: АСТ; Донецьк: Сталкер, 2005. – 93 с:
2. <http://perepel.com/>
3. Хімічний, мінеральний і амінокислотний склад м'яса перепелів./ Лисунова Л.І., Токарев В.С., Горбаченко Ю.В./ Птахівництво: виробничий журнал. - 2007. - Н 9. - С. 47.