

10. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН

І.Р. Лозинський, І.М. Страшинський

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 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. Пропонується виготовлення м'ясних делікатесів з м'яса диких тварин. Ці м'ясні вироби 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, в м'язових тканинах, як правило, відсутня. Зате 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. Завдяки незначній жирності м'ясо дичини має знижені енергетичні показники, тому воно рекомендується як для розширення меню, так і для приготування щоденних страв.

Властивості жиру, що міститься в м'ясі дичини, неоднакові і змінюються в залежності 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. Він дещо м'якший, ніж жир домашнього поросяти, що взагалі характерно для жиру усіх видів диких тварин. Жир куріпок, фазанів, диких голубів і качок не видаляється, його використовують для приготування страв із цих видів дичини.

Дичина є досить нежирним продуктом, так як містить 1 – 3 % ліпідів. Але це м'ясо багате протеїнами — 15 – 20 %.

Дичина дійсно може бути важкою для вашого шлунку, але це пов'язано скоріше із способом її приготування, ніж з її натуральними якостями. Якщо випав шанс покуштувати дичину, не відмовляйте собі в цьому і забудьте про

енергетичну цінність: завдяки своїм властивостям дичину просто не здатна піддати небезпеці ваш харчовий баланс

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 и дикого кабана мають високу біологічну цінність, не містять лімітуючих амінокислот. М'ясо відрізняється високим вмістом лізину, лейцину, ізoleyцину.

Вивчення амінокислотного складу свідчить про високий вміст триптофану в м'ясі — 1,37 и 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) перевершує його.

Сумарна кількість незамінних і замінних амінокислот в м'ясі диких тварин вищий, ніж в контролі, в середньому на 1,63 і 0,24 г/100 г білка в м'ясі дикого кабана і оленя плямистого відповідно. Співвідношення амінокислот криптофан/оксипролін (білковий якісний показник) м'яса диких тварин вище ніж у контролі на 0,35 і 0,33 ум. од. в м'ясі дикого кабана і оленя плямистого відповідно.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Горлов И.В.*, академик РАСХН ГУ ВНИТИ мясомолочного скотоводства и переработки продукции животноводства Россельхозакадемии, *О.А. Шалимова*, канд. биологических наук, *С.С. Цикин*, аспирант ФГОУ ВПО Орел ГАУ: «Перспективы расширения источников сырья животного происхождения путем использования нетрадиционного мясного сырья».

2. *Ракушанова Я.*: Блюда из дичи / Пер. с чеш. Р.Е. Зерновой.: под. ред. и с предисл. Д.В. Житенёва. — М.: Агропромиздат, 1988. — 221 с.

3. *Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность* [Текст]: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. — 216 с.

4. *Пряничникова Г.В., Цикин С.С., Шалимова О.А., Ковалев А.С.*: «Изучение свойств мяса кабана и оленины» ФГОУ ВПО «Орловський державний аграрний університет», *Успехи современного естествознания* № 7 Орел 2011.