

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ ТРАДИЦІЙНОЇ І КОШЕРНОЇ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ

*Страшинський І.М., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса і м'ясопродуктів,
Пасічний В.М., доктор технічних наук, професор кафедри технології м'яса і м'ясопродуктів,
Яцков В.О., здобувач магістратури,
Байда Я.Р., здобувач бакалавратури
Національний університет харчових технологій*

М'ясо птиці є визнаним цінним джерелом поживних речовин для споживачів та має переважаючу нішу у структурі ринку. Загалом, споживачі зацікавлені в смачній і здоровій їжі, яка має відношення до фізіології харчування.

Переробка та її вплив на поживну цінність птиці час від часу є предметом дискусій науковців галузі протягом останніх кількох десятиліть. Обробку можна розділити на первинну обробку та подальшу обробку (нагрівання, зберігання, сублімаційне сушіння, опромінення та створення реструктурованих або готових до вживання продуктів).

Первинна обробка, можливо, за винятком вологого охолодження, дуже мало впливає на харчову цінність м'яса птиці. Охолодження птиці здійснюється шляхом занурення тушок у крижану воду на 30-60 хвилин. Альтернативним методом є повітряне охолодження; тушки не занурюють, а охолоджують охолодженим повітрям. Європейське економічне співтовариство використовує повітряне охолодження для бройлерів, які продаються споживачам у свіжому (тобто незамороженому) вигляді [1].

Охолодження зануренням може вплинути на водорозчинні поживні речовини в м'ясі птиці. Під час охолодження зануренням підвищується вмісту кальцію, натрію, фосфору, калію, хлору та азоту в охолодженій воді, а у дослідженнях після 24 годин занурення у воду втрати твердих речовин із птиці становлять 4,8 мг/грам м'яса [2].

Незважаючи на те, що кошерна обробка птиці здійснюється аналогічно до звичайної обробки, але мають місце відмінності. При кошерній обробці не допускається шпаріння гарячою водою, потрібні додаткові механічні збирачі, а випотрошені тушки рясно просоложуються всередині та зовні та витримуються протягом 1 години, щоб видалити залишки крові. Цей процес засолювання значно збільшує вміст золи та натрію в м'ясі та шкірі. Слід зазначити, що вміст натрію в сирому грудному м'ясі становив 291 мг/100 грамів для кошерної обробки та 66 мг/100 грамів для звичайної обробки. Відповідні значення для м'яса стегна становили 243 проти 64 мг/100 грамів, а для шкіри – 357 проти 55 мг/100 грамів [3]. Крім того підвищення вмісту хлориду натрію в м'ясі грудок

бройлерів, яке було піддано охолодженню в розчинів, що містять різну кількість хлориду натрію. З огляду на інформування споживачів, які бажають обмежити споживання натрію, в кошерному м'ясі птиці бажано у маркуванні зазначати вміст натрію.

Висновок. З поживної точки зору м'ясо птиці корисні, оскільки містить високоякісний білок і забезпечує багатьма іншими необхідними поживними речовинами. Втрати поживних речовин при первинній або подальшій обробці птиці мінімальні

Список використаної літератури:

1. Thangavelu, K.P.; Kerry, J.P.; Tiwari, B.K.; McDonnell, C.K. Novel processing technologies and ingredient strategies for the reduction of phosphate additives in processed meat. *Trends Food Sci. Technol.* 2019, 94, 43–53.
2. Aziz, M.; Karboune, S. Natural antimicrobial/antioxidant agents in meat and poultry products as well as fruits and vegetables: A review. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 2018, 58, 486–511
3. Kuswandi, B.; Nurfawaidi, A. On-package dual sensors label based on pH indicators for real-time monitoring of beef freshness. *Food Control* 2017, 82.