

Нетрадиционные источники получения мяса птицы
Проник Е., *ФГБОУ ВО «Костромская государственная*
сельскохозяйственная академия», г. Кострома, Россия

Научный руководитель — старший преподаватель кафедры частной зоотехнии, разведения и генетики **Давыдова Анастасия Сергеевна**

Аннотация. В данной статье отображены результаты изучения нетрадиционных источников получения мяса. Представлена краткая характеристика нетрадиционных источников получения мяса и представлены данные о калориях, жирах, белках и углеводах в мясе птиц.

Annotation. This article presents the results of studying non-traditional sources of meat production. A brief description of non-traditional sources of meat production is presented and data on calories, fats, proteins and carbohydrates in poultry meat are presented.

Ключевые слова. Мясо птицы, фазан, тетерев, голубь, страус Эму, куропатка, перепел, вальдшнеп, рябчик, глухарь.

Keywords. Poultry, pheasant, black grouse, pigeon, emu ostrich, partridge, quail, woodcock, hazel grouse, capercaillie.

Введение. Птицеводство — это отрасль животноводства, которая обеспечивает население мясом птицы, яйцом, пухом и пером. Мясо птицы — это туша или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки птицы и представляющая собой совокупность различных тканей — мышечной, соединительной, жировой, костной и др. Птицеводство является наиболее динамично развивающейся, наукоёмкой и технологически оснащённой отраслью животноводства. Темп среднегодового увеличения производства мяса птицы за последние 50 лет составил 5%, тогда как свинины - 3,1%, говядины - 1,5%, баранины - 1,7%. Мясо птицы — важная составляющая здорового питания, признанный во всем мире фаворит среди мясных блюд. Мясо птицы считается постным и диетическим, это полезный и

вкусный источник легкоусвояемых белков, витаминов и жирных кислот, и сегодня оно доступно всем. В продаже имеются куры, утки, индейки; есть также дичь, которую в последнее время стали разводить на фермах. Все они отличаются высокой скороспелостью, достигая убойной массы в 2-3 месячном возрасте, а также с высоким выходом съедобной части (55-65%). Убойный выход потрошенных тушек мяса птицы достигает 57-60%, полупотрошенных - 77-80%. Содержащиеся в мясе жиры обуславливают высокую энергетическую ценность мясных продуктов, участвуют в образовании аромата и вкуса продуктов и содержат в достаточном для человека количестве жирные полиненасыщенные кислоты. В мышечной ткани мяса содержатся экстрактивные вещества, участвующие в образовании вкуса мясных продуктов и относящиеся к энергичным возбудителям секреции желудочных желез. Мясо и особенно отдельные внутренние органы животных содержат витамины. Наиболее богаты витаминами группы В и витамином А печень и почки. Человек получает с мясом и мясными продуктами все необходимые ему минеральные вещества. Особенно много в мясной пище фосфора, серы, железа, натрия, калия. Кроме того, в мясе содержится ряд микроэлементов – медь, кобальт, цинк, йод и др. [1]

Материалы и методы исследований

Материалом исследования послужили дикая птица, которая может служить в качестве дополнительного источника белка. Методы исследования - специальная литература по сельскому хозяйству, в частности по птицеводству; отечественные научные журналы, интернет-источники (статьи, электронные каталоги, интернет-сервисы), исследования ученых и зарубежных ученых.

Результаты исследования. Фазаны – не очень крупные птицы (рис. 1). Длина их туловища в среднем достигает 85 см, масса самца – до 2 кг, самки немного меньше по размеру. В 100 граммах мяса фазана содержится до 250 кКал, что весьма питательно, а его вкус из давних времен ценится человеком. Употребляя мясо фазана в пищу, человек пополняет свой организм многими

полезными веществами, что повышает его устойчивость против различных недугов, укрепляя иммунитет. Их использовали для охоты, для приготовления блюд, а также в качестве украшения дворов богатой знати. Как правило, в качестве украшения использовались золотые фазаны.



Рис. 1 Фазаны самец и самка

Тетерев – достаточно крупная птица с маленькой головой и коротким клювом (рис. 2). Самцы по размерам больше, чем самки, длина их тела от 49 до 58 см, масса находится в пределах 1-1,4 кг, а самки в длину достигают от 40 до 45 см, а их вес составляет 0,7-1 кг. Этот вид мяса очень питателен и одновременно диетичен, т.к. содержит в себе малое количество жира и большое количество белка. Фолиевая кислота, йод и марганец, которые в нем содержатся, полезно употреблять женщинам в положении. Калорийность мяса тетерева составляет 253,9 ккал. Пищевая ценность складывается из 18 г белков, 20 г жиров и 0,5 г углеводов. [2]



Рис. 2 Тетерев самец и самка

Куропатка – это дикая птица, которая относится к семейству фазановых, отряду курообразных (рис. 3). Масса взрослых самцов колеблется в пределах 350-600г, самок — 320-570г, в зависимости от сезона и подвиговой принадлежности. В состав мяса куропатки входит целый ряд витаминов (А, РР, группа В, Е, Н), макроэлементы (фосфор, кальций, магний, калий, натрий, сера, хлор) и микроэлементы (фтор, медь, олово, никель, кобальт, молибден). Мясо куропатки отличается повышенным содержанием белков и жиров, а его калорийность составляет 254 кКал на 100 г. При условии умеренного употребления данный вид мяса не принесет вреда фигуре.



Рис. 3 Куропатка самец и самка

Перепелка (перепел) – птица отряда курообразных, обитающая на европейской части России, в Европе, западной Азии и в некоторых регионах Африки (рис. 4). Перепела появляются на свет весом 7 г. Через неделю масса их тела вырастает до 35 г. В месячном возрасте самки набирают 180 г, перепела 150 г, вес тушки 120 г. Мясо перепела обладает низкой калорийностью (240 ккал на 100 г). При этом оно наделено большим количеством целебных свойств и применяется в диетическом и в лечебно-профилактическом питании. Также из-за высокого содержания белка перепелами рекомендуют кормить детей в период активного роста. Кроме того, перепелиное мясо богато на витамины и минеральные вещества.

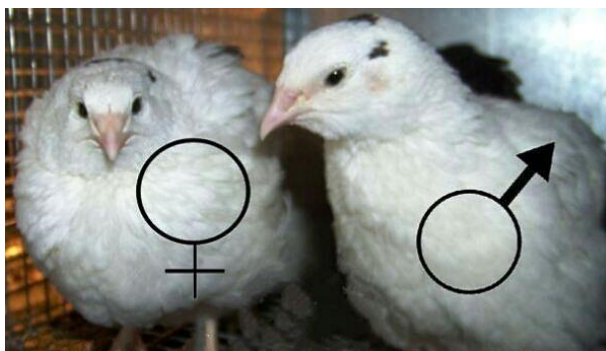


Рис. 4 Перепел самец и самка

Вальдшнеп – миниатюрная птица из семейства бекасовых, которая предпочитает гнездиться в умеренном и субарктическом поясе Евразии (рис. 5). Тело длиной 33-38 сантиметров, масса 200-450 грамм. Мясо птицы является экологически чистым и гипоаллергенным. Его без опасений можно включать в рацион детей, больных, пожилых людей. В тушке вальдшнепа содержатся витамины А, В, Е, Н, РР. Кроме витаминного состава мясо обогащают необходимые для здоровья микроэлементы. Калорийность вальдшнепа, как и другой пернатой дичи, находится приблизительно на одном уровне с домашней курятиной. Содержание белка выше, а жира меньше, чем у домашней птицы. [3]



Рис. 5 Вальдшнеп самец и самка

Страус Эму – крупнейшая австралийская птица (вторая по величине птица после австралийского страуса) (рис. 6). Животное принадлежит к отряду казуарообразных. Животное достигает в среднем 180 сантиметров в длину и

весит от 30 до 55 килограмм (в зависимости от пола и возраста). Внешний вид страусятины идентичен говядине – насыщенно красный оттенок, высокая сочность и минимальное количество жировых прослоек. Одно из важнейших преимуществ продукт заключается в его низкой калорийности – в 100 граммах содержится не более 98 калорий. В состав мяса входит весь набор жизненно необходимых минеральных веществ. Мясо страусов богато витаминами группы В, токоферолом, никотиновой кислотой, железом, фосфором, цинком, медью, селеном, кальцием, калием и магнием.



Рис. 6 Страус Эму самец и самка

Рябчик – это небольшой представитель тетеревиного семейства: весит от 300 до 500 г, и не вырастает больше 40 см (рис.7). Уникальность мяса рябчиков в том, что оно почти в равных долях содержит белки (18,5 г) и жиры (19,5 г), но при этом – не так много калорий (в 100 граммах есть только 250 ккал). Помимо основных нутриентов, этот продукт богат витаминами группы В и витамином А, фосфором, цинком, железом, а также содержит небольшие запасы магния, кальция, натрия и калия. Мясо рябчиков, как и других птиц, можно назвать диетическим продуктом, особенно если удалить из него лишние жиры.



Рис. 7 Рябчик самец и самка

Голубь – птица небольшая: ее вес редко превышает 400 г, а размер – 40 см, хотя есть виды, способные набрать до 3 кг веса (рис. 8). Голубятина по содержанию полезных веществ может посоревноваться с любым другим видом мяса. В филе этих птиц найдены: многие витамины, кальций, железо, фосфор и т. д. Калорийность в расчете на 100 г мяса – примерно 213 ккал. Голубятина принадлежит к легкоусвояемым продуктам, не вызывающим ожирение. Функции этого деликатеса для человеческого здоровья определяется его химическим составом. Каждый содержащийся в продукте компонент играет свою роль в поддержании правильной работы человеческого тела. [4]

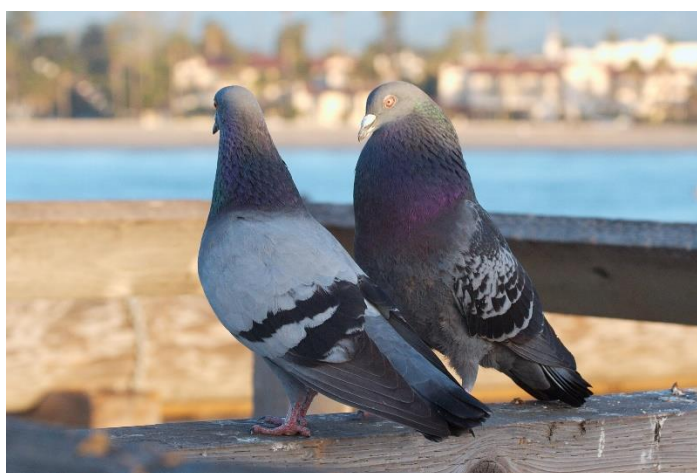


Рис. 8 Голубь самец и самка

Глухарь – самый крупный представитель семейства курообразных. может весить до 5 кг, хотя средняя масса тела самца глухаря 4,1, а самки глухаря 1,8 кг (рис. 9). Глухариное мясо обладает сравнительно грубой текстурой и горьковатым привкусом. Для этого продукта характерна довольно высокая калорийность. Порция пернатой дичи способна обеспечить внушительным количеством важных минералов и витаминов. Калорийность в расчете на 100 г мяса – примерно 254 ккал. Мясо глухарей обладает многими полезными свойствами. Среди главных преимуществ этого продукта для человеческого организма обычно называют: улучшение работы мозга; ускорение синтеза белка; нормализацию работы нервной системы; благотворное воздействие на состояние эпидермиса; пользу для пищеварительных органов. Мясо глухаря богато железом, а значит, этот продукт по праву можно считать пищей для

профилактики анемии. Помимо этого, в его состав входят вещества, которые могут стабилизировать уровень глюкозы в кровотоке. [4, 5]



Рис. 9 Глухарь самец и самка

В таблице 1 указаны калорийность мяса, белки, жиры и углеводы, полученные при нетрадиционных источниках получения мяса птицы:

Таблица 1. Калорийность, белки, жиры и углеводы в мясе при нетрадиционном получении

Птица	Калорийность мяса, кКал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Фазан	250	18	20	0,5
Тетерев	253,9	18	20	0,5
Куропатка	254	18	20	0,5
Перепел	134	20	12	0
Вальдшнеп	194	21,6	12	0
Страус Эму	98	22,07	1	0
Рябчик	250	18,5	19,5	0,5
Голубь	213	18,47	23,8	0
Глухарь	254	18	19	0,6

В таблице 2 приведены калорийность мяса, белки, жиры и углеводы, имеющиеся у сельскохозяйственных домашних птиц:

Таблица 2. Калорийность, белки, жиры и углеводы в мясе
сельскохозяйственных домашних птиц

Птица	Калорийность мяса, кКал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Куры	200	19	13,7	1
Индейки	250	19,9	19,1	0,7
Цесарки	254	16,9	21,1	0,8
Утки	365	15,8	37	1,4
Гуси	369	12,2	38,1	1,3

По данным таблиц 1 и 2 можно сказать, что мясо, полученное при нетрадиционных источниках получения мяса птицы, является менее калорийным. Так же в таком мясе содержится большое количество белка и сравнительно малое количество углеводов. [6]

Вывод. Птица – популярный и общедоступный продукт питания. Химический состав мяса отличается обилием полезных природных соединений (йода, натрия, железа, фосфора, магния) и витаминов А, Е, РР, В, С. Влияние мяса птицы на организм человека:

1. Снабжает костную ткань строительным материалом.
2. Не перегружает работу пищеварительного тракта, в отличие от красных сортов мяса (свинины, баранины, говядины).
3. Повышает защитные функции организма.
4. Восстанавливает силы после перенесенных болезней.
5. Благоприятно влияет на функционирование нервных клеток. Избавляет от стрессов, бессонницы, депрессий.
6. Снабжает организм витаминами, макро- и микроэлементами.
7. Улучшает рост мышечной массы.
8. Поддерживает уровень сахара в пределах нормы.
9. Нормализует метаболизм, кровяное давление.
10. Активизирует работу почек.

Список литературы

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 378 с.
2. Беспанев Э. В., Жуков А. А.- Учебное пособие по товароведению и экспертизе товаров животного происхождения, Нальчик-2007.КБГСХА
3. Зеленов Г. Н., Наумова В.В. Оборудования и технология для миницехов по переработке мяса. – Ульяновск, УГСХА. 2005. – 22 с.
4. Журнал «Пищевая промышленность»,2/2007.
5. <http://volniti.ucoz.ru/Dissertation/horoshevskaya/dissertacija.pdf> [Электронный ресурс]
6. <https://foodandhealth.ru/ptica/> [Электронный ресурс]