

**Л.Г. Віннікова**, д-р техн. наук, проф. (ОНАХТ, Одеса)  
**О.В. Синиця**, асп. (ОНАХТ, Одеса)

## **ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ПАСТЕРИЗОВАНИХ КОНСЕРВІВ ІЗ М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ**

У нашій країні птахівництво та переробка птиці є провідною галуззю. У загальній структурі виробництва м'яса в Україні більше половини належить виробництву м'яса курчат-бройлерів, оскільки продукція птахівництва, маючи швидкі темпи розвитку і відтворення, більшу доступність за ціною, користується підвищеним попитом на свою продукцію у населення.

М'ясо птиці володіє високою харчовою та біологічною цінністю та є більш економічно доступним у порівнянні з іншими видами м'яса. Воно здавна вважається дієтичним продуктом у зв'язку з певним поєднанням в ньому білків, жиру, високим вмістом мінеральних речовин, таких як кальцій, фосфор, залізо, калій та вітамінами (А, D, групи В). Відмінними властивостями м'яса птиці є також відносно високий вміст екстрактивних речовин, наявність яких обумовлює специфічний смак і аромат бульйону з м'яса птиці.

Незважаючи на важливість та користь м'яса птиці, асортимент продуктів з даного виду сировини в основному представлений напівфабрикатами. У зв'язку з цим у промисловості виникає запит на глибоку переробку м'яса птиці, що не тільки економічно доцільно, а і дозволяє розширити сферу використання цього продукту та збільшити асортимент виробів з даного виду сировини.

На кафедрі «Технології м'яса, риби і морепродуктів» Одеської національної академії харчових технологій була розроблена технологія виробництва нового виду – пастеризовані консерви з м'яса курчат-бройлерів.

Особливістю консервів є використання розроблених м'яких режимів термічного оброблення м'яса курчат-бройлерів (температура 65 °С, тривалість 265 хв), які сприяють збереженню харчової і біологічної цінності продукту та покращують його споживчі властивості.

Під час такого температурного оброблення спостерігається підвищення ніжності та соковитості м'яса і відбуваються менші втрати його маси у порівнянні із приготуванням при більш високих температурах (90...100 °С).

Метою нашої роботи було дослідження харчової цінності та якості розроблених пастеризованих консервів з м'яса курчат-бройлерів.

У табл. 1 наведено результати дослідження хімічного складу та харчової цінності розроблених консервів та контрольного зразка. У якості контрольного зразка було обрано зразки м'яса курчат-бройлерів, оброблені при більш жорсткій температурі (90 °С).

Таблиця 1

**Хімічний склад**

Найменування показника	Значення у зразках на 100 г	
	м'ясо курчат-бройлерів	консерви з м'яса курчат-бройлерів
Волога, %	59,4±0,08	74,2±0,12
Білок, %	14,8±0,11	19,5±0,30
Жир, %	2,1±0,03	2,7±0,12
Вуглеводи, %	0,5±0,01	5,8±0,33
Зола, %	0,8±0,01	0,99±0,03
Харчова цінність, ккал	80,1	125,5
Енергетична цінність, кДж	335,3	523,4

Проведені дослідження показали, що масова частка білка у розроблених консервах вища за рахунок використання м'яких режимів гідротермічного оброблення та наявності у своєму складі бульйону.

У контрольного зразку після гідротермічного оброблення частина водорозчинних білків разом із рідиною була відділена.

До рецептурного складу консервів окрім м'яса курчат-бройлерів входить морква та корінь селери. Наявність більшої кількості вуглеводів у складі консервів пояснюється наявністю у їхньому складі рослинної сировини.

Результати наведених досліджень показують, що розроблена технологія виробництва консервів дозволяє раціонально використовувати м'ясо курчат-бройлерів, підвищити харчову і біологічну цінності готового продукту, покращити його споживчі властивості та розширити асортимент продуктів із м'яса курчат-бройлерів.