

Секція 3. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА КРОЛІВ У М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Абрамчук О.Ю., гр. ТМ-70

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Скуріхіна Л.А.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кролівництво – одна із перспективних галузей м'ясного тваринництва. Для тушок кролів характерний дуже високий вихід найбільш цінної в харчовому співвідношенні м'язової тканини (81...83%).

Хімічний склад м'яса кролів характеризується підвищеною кількістю води (74...77%) порівняно з м'ясом інших видів тварин, досить високим вмістом білків (15...19%), низьким вмістом жиру (5...6%), екстрактних речовин, пуринових сполук і холестерину. За вмістом повноцінних білків поступається лише м'ясу індички. В організмі людини засвоюється до 90% білка, тоді як білки яловичини лише на 62%. Порівняно із курячим м'ясом кролятина містить у 2,7 рази менше холестерину, в ньому багато лецитину, який запобігає атеросклерозу, кролячий жир легкоплавкий і добре засвоюється.

М'ясо кролів має гарні смакові та кулінарні властивості, воно соковите, ніжне, має низьку калорійність (136 ккал на 100 г м'яса), і рекомендується як дієтичний продукт дітям, людям похилого віку, а також у разі захворювань шлунка, печінки, серцево-судинної системи. Воно добре поєднується з іншими видами м'яса і різноманітними продуктами, зберігає свої смакові і поживні властивості в свіжому, засоленому, копченому і консервованому виді. У зв'язку з цим на європейських ринках цінується значно дорожче ніж м'ясо курчат-бройлерів.

У закладах ресторанного господарства з кролятини варять бульйони і супи, м'ясо кролів смажать і тушкують як самостійні страви, так і в комбінації з овочами, крупами, макаронними виробами та ін.

На підприємствах м'ясної промисловості асортимент продукції з м'яса кролів обмежений виробництвом консервів, паштетів з ліверу та в технологіях варених ковбас.

Таким чином, аналіз літературних джерел виявив низку проблем з використанням м'яса кролів в м'ясній галузі і дозволяє зробити висновок про те, що ця сировина може стати перспективною сировиною для масового виробництва м'ясних виробів нового типу в т.ч. копчених.