

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА ПЕРЕПЕЛІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ ДІЄТИЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Косолапова А.В., гр. ТМЯ 1401-1м

Сумський національний аграрний університет

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Євлаш В.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі,
канд. с.-г. наук, доц. **Гриньова Д.В.**

Сумський національний аграрний університет

Використання м'яса птиці у виробництві м'ясних продуктів досить поширене. Основним видом птиці, м'ясо якої переробляють є курка. Тоді як для виробництва дієтичних продуктів та продуктів дитячого харчування було б більш корисно використовувати м'ясо перепелів. Аналізом загального хімічного складу доведено, що м'ясо перепелів та харчові субпродукти містять значний вміст білку та відносно низький вміст жиру, що дозволяє віднести його до низькокалорійного корисного при виробництві дієтичних харчових продуктів. Крім того за кількістю білку, співвідношенню жиру з білком субпродукти перепелів не поступаються м'язовій тканині, що обумовлює їх використання в рецептурних композиціях без обмежень.

В даний час в багатьох країнах світу спостерігається зростаючий інтерес до використання перепелів в якості лабораторних об'єктів, а також їх м'яса і яєць як сировини для створення нових функціональних продуктів. Відповідні наукові публікації відображають успіхи, досягнуті в цій області, причому, не тільки фахівцями з країн СНД (України, Білорусії, Туркменії, Росії), а й Європейського співтовариства (Німеччини, Франції, Угорщини, Чехії), а також держав Південно-Східної Азії (Японії, Китаю, Індії, Індонезії).

Всі м'ясні продукти, запропоновані провідними вченими світу, з використанням м'яса перепелів в основі містили птицю, м'ясо якої за хімічним складом відповідає стандарту. Тоді як використання м'яса з покращеним хімічним складом дає можливість створити дійсно корисний і новий функціональний продукт. Доцільним є використання м'яса перепелів, яке збагачене вітаміном Е за рахунок різного вмісту його у раціоні. Нами пропонується використовувати таке м'ясо саме у паштетах, тому що доведено, саме вітамін Е регулює антиоксидантну здатність різних систем. Так як однією з головних причин псування паштетів є окиснення жирів, запобігти цьому процесу можна буде за рахунок використання м'яса перепелів, збагаченого вітаміном Е.