

## **ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА ПЕРЕПЕЛА**

**Гриньова Д.В.**, канд. с.-г. наук, доц.,

**Болгова Н.В.**, канд. с.-г. наук, доц.,

**Назаренко Ю.В.**, канд. техн. наук, доц.

Сумський національний аграрний університет

Сьогодні в Україні отримали велике поширення спеціалізовані господарства з розведення перепелів, спостерігаються високі темпи зростання цього виду птахівництва. У зв'язку зі збільшенням кількості перепелиного м'яса на вітчизняному ринку становить науково-практичний інтерес вивчення якості та його переробка.

У першу чергу, необхідно відзначити, що калорійність м'яса перепелів досить низька – не більше 230 ккал в 100 грамах цього дієтичного продукту.

Разом із невисокою калорійністю користь перепелиного м'яса складається у високому вмісті білків – майже 22% їх міститься в очищеному від субпродуктів філе. У хімічний склад м'яса перепелів входить досить велика кількість вітамінів: А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>5</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>9</sub>, В<sub>12</sub>, Н, К.

Велика кількість мінеральних компонентів також додає користі. Кальцій, калій, залізо, мідь, магній – усі ці корисні речовини в перепелиному м'ясі сприяють зміцненню кровоносної та серцево-судинної систем, покращують роботу мозку та сприяють зміцненню імунітету.

Користь перепелиного м'яса ще й у тому, що воно містить дуже мало холестерину. Цим воно схоже на склад індички та ідеально підходить для літніх людей, які страждають на атеросклероз.

Отже, м'ясо перепела досить цікаво розглядати з точки зору нового виду сировини для виробництва м'ясних продуктів.

Основною ефективності будь-якої технології є знання змін технологічних властивостей сировини під час технологічного процесу. Найбільш значущі властивості в м'ясній технології – це вологоутримуюча, вологозв'язуюча, жирутримуюча здатність, а також емульгуюча здатність і стабільність емульсії.

Нами було досліджено функціонально-технологічні властивості м'яса перепела в стегнових і грудних м'язах, результати яких наведені в табл.

**Таблиця – Функціонально-технологічні властивості  
м'яса перепела**

<b>Показник</b>	<b>Стегнові м'язи</b>	<b>Грудні м'язи</b>
Вологоутримуюча здатність (ВУЗ), %	62,7	65,7
Вологозв'язуюча здатність (ВЗЗ), %	60,6	62,8
Жироутримуюча здатність (ЖУЗ), %	58,7	57,1
Емульгуюча здатність (ЕЗ), %	70,1	72,4
Стабільність емульсії (СЕ), %	52,4	59,7

Як показують результати, ВЗЗ м'язової тканини перепелів на досить високому рівні – 60...62%, що пояснюється високим вмістом білка і меншим вмістом жиру. М'язова тканина перепелів має більш високі показники ВУЗ і ЖУЗ, що, ймовірно, пов'язане з тим, що міофібрили м'язової тканини утворюють стійку білково-жирову матрицю. Показники ЕЗ та СЕ є більш важливими, оскільки характеризують білкову систему за спорідненістю з ліпідами.

Таким чином, встановлено, що за функціонально-технологічними властивостями стеговні м'язи перепела мають високі показники, але вони не дуже відрізняються від показників у грудних м'язах. Отримані нами дані свідчать про досить високу здатність м'язової тканини перепела утворювати емульсію й утримувати вологу всередині готового продукту, що може бути використано під час виготовлення інноваційних продуктів із використанням м'яса перепела. Ураховуючи, що м'ясо перепела має антиоксидантні властивості завдяки великому вмісту вітаміну Е та є джерелом повноцінного білка, можна пропонувати асортимент м'ясних продуктів із його використанням для людей, що піклуються про своє здоров'я та здоров'я наступного покоління, у вигляді сосисок, сардельок, паштетів тощо.