

ХАРЧОВА ТА БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ КОНИНИ

Цивірко І.Л., канд. вет. наук, доц.
Парилловський О.І., асист.
Державний біотехнологічний університет,
м. Харків, Україна

Поступове зростання добробуту населення протягом останніх років супроводжується підвищенням попиту на високобілкові м'ясні продукти, тому вітчизняні виробники почали нарощувати випуск м'яса та м'ясних продуктів. У цьому відношенні конина може бути хорошим сировинними ресурсами для таких продуктів.

Конина є легкозасвоюваним дієтичним м'ясом, що містить велику кількість повноцінного білка, оптимально збалансованого за амінокислотним складом. Саме по собі кінське м'ясо має дуже цінні властивості [1].

М'язова тканина кінського м'яса має колір від темно-червоного до цегляно-червоного. Консистенція щільна, що відбивається на характеристиках м'ясопродуктів, що виробляються з конини. М'язові волокна конини грубіші, ніж у яловичини, що покращує якість копчених м'ясопродуктів.

У середньому конині міститься: води 74.2 %, білка 21,6 %, жиру – 2,5 % і золи 1 %. Білки м'язової тканини коней мають повний набір амінокислот при сприятливому співвідношенні незамінних амінокислот, при цьому вміст триптофану, гістидину, тирозину, фенілаланіну і метіоніну більше, ніж у яловичині, єдиний виняток – лізин, за змістом якого конина трохи поступається яловичині. Подібний амінокислотний склад можна охарактеризувати як оптимальний.

В основному конина є постачальником організму людини вітамінів групи В, відноситься до продуктів, багатих на вітамін А, більше, ніж у яловичині вітаміну РР, вітамін Е. Цей вітамін має антиоксидантну властивість, тобто гальмує перехід ненасичених жирних кислот в окислювальні форми.

Високий вміст заліза та незначний – натрію, що необхідно враховувати при складанні раціонів дієтичного харчування. Добова потреба у цинку задовольняється на 80%, а кобальту на 45%.

Кінський жир м'який, жовтого кольору, у лошат та молодняку – майже сірий. Він має більш низьку температуру плавлення (28 °С), ніж яловичий і баранячий жири. За хімічним складом він значно відрізняється від жирів інших сільськогосподарських тварин. Вони містять великі кількості ненасичених жирних кислот, що наближає їх

склад до рослинних олій. Перед ненасичених жирних кислот припадає 61 % – 65 % загального складу, а яловичому лише 38,5 %.

Цінність кінського жиру насамперед у високому вмісті в ньому поліненасичених жирних кислот, так, масова частка ліноленової кислоти досягає по відношенню до загальної суми жирних кислот 22%. На відміну від м'яса інших забійних тварин конина мало містить холестерину. Жир значною мірою зумовлює харчову цінність, ніжність та смакові якості м'яса. Кінський жир має підвищену засвоюваність, яка досягає 97%.

До «недоліків» конини необхідно віднести специфічний мускусний запах, більш високий вміст сполучнотканинних білків, що підвищує жорсткість м'яса внаслідок грубішої волокнистої структури м'яса (особливо у вікових тварин (жеребців), а також тривалий час використовуються в сільському господарстві). Для конини характерний високий вміст екстрактивних речовин, що визначає необхідність більш тривалого варіння кінського м'яса, сильну спінюваність бульйону при закипанні, неприємний вигляд і смак бульйону. Однак при належній технологічній обробці та підборі сировини за віковими, статевими і технологічними характеристиками вітчизняними технологіями досягаються високі якісні показники м'ясопродуктів, що виробляються з конини [2].

Харчова та біологічна цінність конини характеризується високими показниками. Кінське м'ясо містить значну кількість білків при зниженій кількості внутрішньом'язового жиру: білка – 21–26 % при внутрішньо м'язовій жирності 3–5 %.

Висока біологічна цінність кінського м'яса обумовлена також наявністю значної кількості макро- та мікроелементів. Враховуючи хімічний склад конини, можна відзначити, що вона є цінною сировиною для продуктів профілактичного, дієтичного і, звичайно, повсякденного харчування.

Список використаних джерел

1. Bender, A.E. (2018). Meat and meat products in human nutrition in developing countries. *FAO Food and Nutrition Paper*, 53, 1–91. DOI: <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.11720.67843>
2. Kaldarbekova M., Uzakov Y. (2019). Influence of method of salting on the change in bio-physical and technological properties of horse meat during the ripening process. *Danish scientific journal*. Copenhagen, № 21, 62–65.