ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА ПЕРЕПЕЛА

Гриньова Д.В, к.с.-г.н, доцент.
Болгова Н.В., к.с.-г.н, доцент.
Назаренко Ю.В, к.т.н, доцент.
Сумський національний аграрний університет

В даний час в Україні отримали велике поширення спеціалізовані господарства по розведенню перепелів, спостерігаються високі темпи зростання цього виду птахівництва. У зв'язку зі збільшенням перепелиного м'яса на вітчизняному ринку представляє науково-практичний інтерес вивчення його якості та його переробка.

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

Разом з невисокою калорійністю користь перепелиного м'яса у складі, дуже багатому білками - майже 22% їх міститься в очищеному від субпродуктів філе.

У хімічний склад м'яса перепелів входить досить велика кількість вітамінів: А, В1, В2, В5, В6, В9, В12, Н, К.

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

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

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

Основою ефективності будь-якої технології є знання змін технологічних властивостей сировини при технологічному процесі. Найбільш значущі властивості в м'ясній технології – це вологоутримуюча, вологозв'язуюча, жироутримуюча здатність, а також емульгуюча здатність та стабільність емульсії.

Нами було досліджено функціонально-технологічні властивості м'яса перепела у стегнових та грудних м'язах, результати яких наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 - Функціонально-технологічні властивості м'яса перепела

Показники	Стегнові м'язи	Грудні м'язи
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 досить на 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'язано з тим, що міофібрили м'язової тканини утворюють стійку білково-жирову матрицю. Показники ЕЗ та СЕ є більш важливими, так як характеризують білкову систему до спорідненості з ліпідами.

Таким чином, встановлено, що за функціонально-технологічними властивостями стегнові 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 і утримувати вологу всередині готового продукту, що може бути використано під час виготовлення інноваційних продуктів з використанням м'яса перепела. Враховуючи, що м'ясо перепела має антиоксидантні властивості завдяки великому вмісту вітаміну Е та є джерелом повноцінного білка, можна пропонувати асортимент м'ясних продуктів з його використанням для людей, що піклуються про своє здоров'я та здоров'я наступного покоління у вигляді сосисок, сардельок, паштетів тощо.