

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕПЕЛІВНИЦТВА

Д.В.Гриньова

Сумський національний аграрний університет

Відповідно до сучасної теорії харчування харчові продукти повинні не тільки задовольняти фізіологічні потреби організму людини в харчових речовинах і енергії, але й виконувати профілактичні та лікувальні задачі [1].

В 1969-1970 роках вперше з ініціативи спеціалістів відділу, очолюваного Н.В. Пігарева, були проведені дослідження з використання перепелиних яєць в комплексному лікуванні дітей і дорослих при захворюваннях легенів, бронхів і шлунково-кишкового тракту. Крім того, фахівцями були відзначені особливі властивості перепелиних яєць - на відміну від курячих, вони не викликали алергічних реакцій при їх вживанні.

Особливий інтерес викликало результати використання перепелиних яєць в дієті дітей, які зазнали впливу радіації під час аварії на Чорнобильській АЕС. Експеримент показав, що перепелині яйця стали важливим компонентом реабілітаційного періоду і зіграли значну роль в процесі відновлення здоров'я опромінених дітей.

Застосування перепелиних яєць в біопромисловості засновано на тому, що організм перепелів стійкий до лейкозних-саркоматозні захворювань, і на відміну від курей перепела не потребують щеплень. Яйця перепелів широко використовують як стерильне середовище для приготування вакцин [2]. Враховуючи, що продукти перепелівництва володіють високими і цінними поживними і дієтичними властивостями, а також є лікувальними, у багатьох країнах існують програми харчування ними дітей [3].

Було досліджено вміст вітаміну Е в жовтку яєць перепелів та збільшено його у 2,9 раза за рахунок корекції раціону [4].

М'ясо перепелів високо цінується на ринку через свій дієтичний та делікатесний смак. З точки зору забійного якості, як і поживної цінності, м'ясо перепелів може бути доповненням до основної їжі в спеціалізованих дитячих

установах, в курортних і лікувально-профілактичних центрах. М'ясо перепелів вважається харчовим делікатесом. М'ясо перепела багатше білком, ніж м'ясо курки (порівняно з м'ясом індички), але, на відміну від м'яса індички, характеризується більш тонкими скорочувальними м'язовими волокнами і меншою стійкістю структурних білкових елементів, тобто, простіше кажучи, воно більш ніжне. R. Adams стверджує, що в м'ясі перепелів міститься 25% протеїну і 6,8% жиру, в той час як у м'ясі індичок 20,0 і 14,7%, в м'ясі курей - 18, 2 і 17,9%, в м'ясі качок - 16,0 і 28,6% відповідно [5]. D. Hamm and C. YW Ang повідомляли, що м'ясо перепелів було прекрасним джерелом піридоксину (0,52 ... 0,68 мг в 100 г), ніацину (6,0 ... 10,3 мг в 100 мг), гарним джерелом тіаміну (0,10 ... 0,17 мг в 100 г), рибофлавіну (0,16 ... 0,50 мг в 100 г), пантотенової кислоти (0,66 ... 1,00 мг в 100 г), мінеральних речовин і незамінних жирних кислот [6].

Отже, м'ясо та яйця перепелів за рахунок їх корисних властивостей частіше використовуються як нетрадиційна сировина у харчових технологіях.

1. Смоляр, В.И, Рациональное питание [Текст] / В.И. Смоляр. – Киев: Наукова думка, 1991. – 368 с.

2. Tikk V., Tikk H. The quail indastry of Estonia // World Poultry Science Journal. – vol. 49. – March 1993. – 1. – p. 66 – 68.

3. Panda B., Singh R. P., Bhattacharya L. Eaaect of organic acidulant on the keeping quality of cooked and peeled quail eggs // Indian j. Poultry Sc. – v. 25, №1. – 1990. – P. 58 – 64.

4. Єсьман Д.В. Пероксидне окиснення ліпідів та показники обміну білків і нуклеїнових кислот в яєчку перепілки залежно від періоду продуктивності та забезпечення вітаміном Е: автореф. дис... канд. с.-г. наук: 03.00.04 / Д.В. Єсьман ; Нац. аграр. ун-т. – К., 2008. – 21 с. – укр.

5. Adams R. Battling for shell space. // Broiler Indian. – V. 51, № 12. – 1998. – P. 28 – 29.

6. Hamm D., Ang C. Y. W. Nutrient composition of quail meat from three sources. // J. of Food Sc., – v. 47: – 1992. – P. 1613 – 1614, 1617.