

## МЯСО ПТИЦЫ КАК ОСНОВА ДЛЯ ОБОГАЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**Орлова И.Ю., магистрант 1 года обучения**  
**Научный руководитель – Борисова В.Л., кандидат технических**  
**наук, доцент кафедры технологии переработки**  
**сельскохозяйственной продукции**  
**ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА**

***Ключевые слова:** мясо птицы, пищевая ценность, химический состав, витамины, диетический продукт, жир, белок.*

*Работа посвящена изучению пищевой ценности и возможности применения мяса птицы как основы для производства обогащенных мясных продуктов. Изучена пищевая ценность различных частей тушки птицы.*

**Введение.** Полноценное питание является залогом хорошего здоровья и долголетия. Для полноценного питания важен состав пищи, посыпающей в организм. На сегодняшний день наблюдается снижение поступления животного белка в организм человека. Одна из причин – снижение покупательской способности населения. Мясо птицы обладает высокой пищевой ценностью, не уступающей пищевой ценности мяса убойных животных и при этом его стоимость значительно ниже мяса убойных животных [1].

**Цель работы.** Сбор и анализ информации о пищевой ценности мяса птицы (бройлеров) как перспективной основы для обогащенных продуктов питания.

### **Результаты исследований.**

Мясо птицы является одним из перспективных видов мяса для создания обогащенных продуктов питания. Этому способствует прежде всего морфологическая структура. По сравнению с другими сельскохозяйственными животными, в мясе птицы относительно слабо развита соединительная ткань, поэтому содержит больше полноценных и усвояемых белков. При этом незаменимые аминокислоты входят в

состав белков мяса птицы в оптимальных соотношениях. Коллаген соединительной ткани хорошо переваривается. Мясо птицы по химическому составу и качественным свойствам соответствует требованиям, предъявляемым к диетическим продуктам. Мясо бройлеров является постным и низкокалорийным диетическим продуктом [2].

Пищевая ценность различных частей тушки неоднородна. Лучшие части – грудные и бедренные. В них содержится основная часть крупных грудных и ножных мышц и соответственно меньше костей. Ножная часть составляет 33,8% от общей массы цыплят.

Содержание внутримышечного жира, по сравнению с убойными животными, невелико. Жир в основном локализуется во внутренней полости тушек, а также в подкожном слое, что позволяет его при необходимости удалить. Поэтому мясо птицы можно использовать для производства низкокалорийных продуктов питания, в том числе детского и диетического питания.

Птичий жир содержит около 70% ненасыщенных жирных кислот, что говорит о высокой биологической эффективности жировых компонентов мяса птицы. Мясо птицы имеет меньшее количество пуриновых веществ и более высокое количество экстрактивных веществ, летучих жирорастворимых соединений. Они придают мясо при термической обработки приятный вкус и аромат, стимулируя работу пищеварительной системы. Следует отметить, что мясо птицы отличается от мяса сельскохозяйственных животных более низким содержанием пуринов. В тушке бройлеров содержится 19-23 % протеина, 5-15 % жира и 0,8- 1,1 % золы; в белых мышцах протеина обнаружено 21-25 %, жира-1,0-2,5 %, в красных соответственно 17-21 % и 3-6 %. Белки мяса бройлеров богаты всеми незаменимыми аминокислотами, в том числе триптофаном (2,5 %), метионином (1,8-6,6 %) и лизином (6,0-7,5 %). Энергетическая ценность мяса цыплят-бройлеров составляет 185 ккал на 100 г для первого сорта и 140 ккал на 100 г для второго сорта. Пищевая и энергетическая ценность окорочков: белки – 17,7%, жиры – 15%, ккал – 205,8 на 100 г [3].

Мясо является одним из наиболее ценных поставщиков витаминов группы В. Количество витаминов в мышечной ткани сельскохозяйственных животных и птицы примерно одинаковое. В

мышечной ткани и субпродуктах содержится относительно много пантотеновой кислоты (витамин В3), заметное количество пиридоксина и относительно много цианкобаламина. Содержание пиридоксина в грудных мышцах бройлеров равно 0,58 мг в 100 г мышечной ткани и 0,26 мг в 100 г ткани ножных мышц. Хорошим источником ниацина являются внутренние органы, особенно печень, 50 г которой обеспечивает суточную потребность взрослого человека.

Минеральные вещества составляют основу многих структурных и функциональных единиц организма. В грудных мышцах кур и цыплят содержится фосфора 234 мг, в ножных мышцах – 221 – 225 мг; железа в грудных мышцах кур и цыплят – 1,07 – 1,30 мг, в ножных – 1,60 – 2,45 мг в 100 г. Содержание фосфора в съедобных частях тушки составляет: в тушках кур 161 – 199 мг, железа – в тушках кур 1,53 – 2,18; меди в тушках кур 0,06 мг. При обычных условиях поступление кальция с мясом в организм человека небольшое. Механическая обвалка повышает уровень кальция.

Содержание цинка в мясе составляет 20 – 60 мкг/г. Поступление цинка с мясом занимает заметное место в удовлетворении общей потребности в нем организма. При этом играет роль высокая биологическая доступность форм цинка, содержащегося в мясе. Магний в мясе и внутренних органах содержится в значительных количествах и в биологически доступной форме.

**Заключение.** Собранная и проанализированная информация о пищевой ценности мяса птицы позволяет говорить о возможности его использования для производства обогащенных продуктов питания.

### **Библиографический список:**

1. Борисова В.Л. Развитие животноводства и направлений переработки мяса в современных условиях// Теория и практика современной аграрной науки. Сборник V национальной (всероссийской) научной конференции с международным участием. Новосибирск, 2022. С. 780-783.

2. Борисова В.Л., Терентьев С.Е., Орлова И.Ю. Разработка технологии производства обогащенных растительным сырьём рубленых полуфабрикатов на основе мяса птицы// Проблемы и перспективы развития АПК и сельских территорий. сборник материалов международной научной

конференции. 2022. С. 27-32.

3. Борисова В.Л., Терентьев С.Е., Сазонова Е.А. Использование мяса птицы в производстве обогащенных продуктов питания как фактор обеспечения продовольственной безопасности населения// Продовольственная безопасность как фактор повышения качества жизни. материалы Национальной (Всероссийской) научно-практической конференции. Орел, 2021. С. 253-258.

*Исследование выполнено при финансовой поддержке Федерального государственного бюджетного учреждения «Фонд содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере» (Фонд содействия инновациям) в рамках научного проекта «УМНИК» № 81310 «Разработка технологии обогащенных масличными культурами и меланжем коагулированным полуфабрикатов из мяса птицы направленного действия для питания населения Смоленской области».*

## **POULTRY MEAT AS A BASIS FOR FORTIFIED FOODS**

**Orlova I. Yu.**

***Keywords:** poultry meat, nutritional value, chemical composition, vitamins, dietary product, fat, protein.*

*The work is devoted to the study of the nutritional value and the possibility of using poultry meat as a basis for the production of enriched meat products. The nutritional value of various parts of the bird carcass has been studied.*