

УДК 612.392.81

ОТЛИЧИЯ МЯСА ДИКОГО КАБАНА ОТ МЯСА СВИНЬИ

Сергатенко М. А., студентка 1 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии

Научные руководители - Мерчина С.В., доцент, кандидат
биологических наук; Молофеева Н.И., доцент, кандидат
биологических наук

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: кабан, свинья, отличия, дикие животные.

Статья посвящена изучению отличий мяса дикого кабана от мяса свиньи. Рассмотрена схема разделки туши кабана и туши свиньи. Проанализировано несколько источников, предоставляющих информацию по нужной теме.

Дикие кабаны относятся к семейству свиных и являются предками домашних свиней. Это самый распространенный вид млекопитающих, встречающийся во всем мире. Дикие кабаны были одомашнены более 12 000 лет назад. В этот период между дикими и домашними животными было больше различий, чем сходства. Строго говоря, лесная и домашняя свиньи имеют внешнее сходство. Физические параметры и образ жизни кардинально отличаются.

Отличия мяса дикого кабана от свинины

По составу и калорийности. Мясо дикого кабана является более диетическим продуктом в сравнении с мясом свинины. Оно содержит 122 ккал на 100 грамм, и имеет следующий состав [1]:

- 21-22% белков;
- 3-3,5% жиров;
- 0% холестерина.

Химические элементы, соединения в составе кабаньего мяса [2]:

- Витамины — Е, Н, РР, тиамин, рибофлавин, холин, пиридоксин, пантотеновая, фолиевая кислоты, кобаламин.
- Заменяемые, незаменимые аминокислоты.

- Макроэлементы — кальций, фосфор, калий, натрий, хлор, сера.
- Микроэлементы — селен, цинк, фтор, медь, кобальт, марганец, железо, йод.
- Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты.
- Антиоксиданты.

Мясо свинины содержит 227 ккал на 100 грамм, и имеет следующий состав: 15-16% белков; 23-24% жиров; 80 мг на 100 грамм холестерина.

Цвет и вкус. В отличие от свинины, мясо кабана более темно-красное. Насыщенный вкус и интенсивный цвет обусловлены рационом, включающим травы, орехи и другие продукты, типичные для естественной среды обитания дикого кабана. Мясо кабана становится более ароматным и вкусным благодаря термической обработке, что делает его деликатесом и считается одним из самых популярных видов мяса дичи [1].

Текстура. Мясо кабана более твердое и сухое, чем домашняя свинина. Это связано с характером образа жизни кабанов, которые более активны и передвигаются быстрее, чем свиньи [2,3].

Мышечное волокно. Дикие кабаны ведут более активный образ жизни, поэтому их мясо содержит больше мышечных волокон по сравнению со свининой. Это дает возможность для более полного усвоения в организме [2].

Полезные свойства мяса. Полезные свойства кабана и свинины также различны. Промышленные и фермерские свиньи восприимчивы к пяти заболеваниям, включая энтерит и другие вирусные и бактериальные инфекции. Профилактика требует вакцинации и регулярного добавления в рацион антибиотиков и искусственных микроэлементов. У диких кабанов более сильная иммунная система, потому что в естественном отборе выживают наиболее приспособленные особи. Дикие кабаны много передвигаются, питаются разнообразно и выживают без использования химических или биологических добавок [1,3].

Особенности разделки и обработки мяса. Забой дикого кабана мало чем отличается от забоя обычных домашних свиней. Основные отличия заключаются в том, что с диких кабанов снимают шкуру, а у свиней шкуру оставляют, но обугливают её с помощью горелки.

Рекомендуется забивать кабанов прямо в лесу. Однако в крупных охотничьих хозяйствах этот процесс поставлен на поток, и для этого есть специальные помещения [1, 2].

Существует несколько способов разделки туши кабана, которые мало чем отличаются от разделки туши свиньи. Однако, рассмотрим только схему деления на основные части. В их число входит: лопаточная часть, грудинка, корейка, поясничная часть, окорок, шея, ноги (рулька и голяшка).

Таким образом, мясо дикого кабана является интересной альтернативой свинине благодаря своим уникальным характеристикам и кулинарным свойствам. Различия в жирности, цвете, текстуре и вкусе делают мясо кабана более привлекательным для гурманов. В целом мясо кабана – вкусный и питательный продукт, который стоит попробовать в целях разнообразия вкусовых ощущений [4].

Библиографический список:

1. Гаврилова К.А. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лаборатории рынка /К.А.Гаврилова и др.//В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. материалы X-й Международной студенческой научной конференции, - 2017. - С. 149-152.

2. Сульдина Е.В. Установление видовой принадлежности образцов полуфабрикатов из мяса говядины /Е.В.Сульдина, Н.И.Молофеева, С.В.Мерчина //В сборнике: Фундаментальные аспекты и практические вопросы современной микробиологии и биотехнологии. Материалы Национальной научно-практической конференции с международным участием, посвященной 70-летию со дня рождения доктора биологических наук, профессора, Почетного работника высшего профессионального образования РФ, Заслуженного деятеля науки и техники Ульяновской области Дмитрия Аркадьевича Васильева. Редколегия: И.И. Богданов [и др.]. Ульяновск,- 2022. - С. 460-464.

3. Мерчина С.В. Мясо фермерское или промышленное? /С.В.Мерчина, Н.И. Молофеева //В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы IX Международной научно-практической

конференции, посвященной 75-летию Ульяновского государственного аграрного университета имени П.А. Столыпина, - 2018. - С. 93-96.

4. Цапалина Е.В. ПЦР, как экспресс метод диагностики инфекционных заболеваний /Е.В.Цапалина, Н.И. Молофеева, Д.А. Васильев //В сборнике: Студенческий научный форум - 2015. VII Международная студенческая электронная научная конференция, электронное издание. - 2015.

5. Гаврилова К.А. Анализ методов определения качества мяса /К.А.Гаврилова, С.В. Мерчина, Н.И.Молофеева //В сборнике: Студенческий научный форум - 2017. IX Международная студенческая электронная научная конференция. 2017.

DIFFERENCES BETWEEN WILD BOAR MEAT AND PIG MEAT

Sergatenko M. A.

Scientific supervisors - Merchina S.V., Molofeeva N.I.

FSBEI HE Ulyanovsk SAU

Keywords: *wild boar, pig, differences, wild animals.*

The article is devoted to the study of the differences between wild boar meat and pig meat. A scheme for cutting a wild boar carcass and a pig carcass is considered. Several sources providing information on the desired topic were analyzed.