

## **СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ СОСТАВА КРАСНОГО И БЕЛОГО МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИНДЕЕК**

**Алякшина П.В., студентка 2 курса факультета ветеринарной  
медицины и биотехнологии**

**Научный руководитель – Дежаткина С.В., доктор биологических  
наук, профессор  
ФГБОУ ВО ульяновский ГАУ**

**Ключевые слова:** мясо, бройлеры, индейки, белок, жир, содержание.

*В статье дано обоснование между мясом цыплят бройлеров и мясом индейки. Оба типа мяса обладают уникальными питательными свойствами, однако имеют и значительные различия в составе белка, жира, аминокислот, минералов, витаминов, а также характеризуются разными вкусовыми качествами мяса и его применением.*

Мясо сельскохозяйственной птицы, особенно цыплят-бройлеров и индеек, характеризуется высокой питательной ценностью, прекрасными диетическими и вкусовыми качествами. Содержание в этом продукте незаменимых аминокислот, минеральных элементов и витаминов значительно больше, чем в мясе других животных, что увеличивает его ценность. Однако концентрация этих элементов зависит от полноценности рациона кормления птиц, условий выращивания и содержания [1, 3, 5-7].

Изучение литературы показало, что мясо у цыплят-бройлеров является отличным источником высококачественного белка, его содержание составляет от 20 до 25 % (рисунок 1). В отличие от этого мясо индейки характеризуется также достаточным уровнем белка, но оно варьируется в зависимости от части тела (белое мясо -грудка или красное мясо-бедро) и составляет от 18 до 24 %. Грудная часть индейки содержит больше белка, чем бедра и крылья [2, 4, 8]. Сравнивая пробы мяса бройлеров и индейки по содержанию жира, можно отметить, что у

бройлеров более высокое содержание жира до 15-20 %, особенно в коже, что делает его более калорийным. В тоже время мясо индейки, содержит меньше жира, особенно в грудной части, где уровень жира составляет всего 5-10 %, при этом бедра и крылья могут быть более жирными [4-5].



**Рис. 1- Мясо цыплят-бройлеров и индейки**

Анализ данных по аминокислотному составу говорит о том, что оба вида мяса обладают хорошим аминокислотным профилем, необходимым для поддержания здоровья. Однако индейка может содержать больше некоторых незаменимых аминокислот, таких как лейцин и валин, что делает её более предпочтительной для спортсменов и людей, занимающихся физической активностью [6-7]. По минеральному составу цыплята бройлеры содержат больше фосфора и селена, что важно для поддержания здоровья костей и иммунной

системы. А индейка кроме высокого уровня фосфора и селена имеет более высокое содержание железа, что делает её хорошим выбором для людей, страдающих от анемии [8-9]. По концентрации витаминов в состав мяса бройлеров входят витамины группы В, такие как В3 (ниацин), В6 и В12, которые играют важную роль в обмене веществ. А индюшатина содержит больше витамина В6 и В3, что делает его полезным для поддержания нервной системы и обмена веществ. По вкусовым качествам мясо бройлеров имеет нежную текстуру и нейтральный вкус, что делает его универсальным для различных блюд. Оно хорошо подходит для жарки, запекания и гриля. В отличие от него мясо индейки обладает более насыщенным вкусом и текстурой, что делает его популярным для праздничных блюд и запеканок. Индейка часто используется в фаршах и для приготовления деликатесов. Цыплята бройлеры универсальны в кулинарии и могут использоваться в различных блюдах: от жареного до запеченного мяса, а также в салатах и супах. Индейка чаще запекается целиком, используются в фаршах и для приготовления колбас. Индейка также может быть приготовлена на гриле или в тушеном виде.

Таким образом, мясо индейки считается более диетическим вариантом с высоким содержанием белка и низким содержанием жира, в то время как мясо бройлеров более доступно и универсально в кулинарии. Оба вида мяса могут быть полезными и вкусными для сбалансированного рациона человека.

### **Библиографический список:**

1. Влияние препарата «ВИТААМИН» на гематологические показатели у индеек /Н.В. Шаронина, С.В. Дежаткина, А.З. Мухитов, Б.А. Еспембетов /Материалы XII Международной научно-практической конференции, посвященной 160-летию со дня рождения П.А. Столыпина. Ульяновск, 2022. С. 395-399.
2. Динамика прироста живой массы цыплят-бройлеров при использовании цеолит-пробиотической добавки / Е.С. Салмина, С.В. Дежаткина, Н.А. Феоктистова, О.О. Жукова // В сб.: Наука и инновации в высшей школе. Материалы международной научно-практической конференции. Ульяновск, 2024. - С. 167-176.

3. Влияние подкормки из наноцеолита и соевой окары на содержание общего белка и его фракций в крови индеек / И.А. Воротникова, С.В. Дежаткина, Е.В. Панкратова, И.М. Дежаткин // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - 2020. - Т. 243. - № 3. - С. 64-68.

4. Качество мяса птиц при скармливании добавки на основе структурированного цеолита, обогащённого аминокислотами / Ю.А. Романова, Е.С. Салмина, Н.А. Феоктистова, С.В. Дежаткина / В сб.: Наука и инновации в высшей школе. Материалы международной научно-практической конференции. Ульяновск, 2024. - С. 1019-1028.

5. Биодобавки на основе модифицированного и обогащённого аминокислотами цеолита при выращивании молодняка индеек / С.В. Дежаткина, Н.А. Феоктистова, Е.В. Панкратова, Н.А. Проворова, Е.С. Салмина // Аграрная наука. - 2021. - №11-12. - С.20-23.

6. Кремнийсодержащие добавки для получения качественной и безопасной продукции животноводства / С. Дежаткин, В. Исайчев, М. Дежаткин, Л. Пульчеровская, С. Мерчина, Ш. Зялалов // Ветеринария сельскохозяйственных животных. - 2021. - № 11. - С. 52-59.

7. Феоктистова, Н.А. Разработка биоконпозиции как компонента для коррекции микробиоценологии желудочно-кишечного тракта продуктивных животных и птицы / Н.А. Феоктистова, С.В. Дежаткина // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2023 - № 2(62). - С. 122-128.

8. Использование агроминералов Ульяновской области в производстве кормовых добавок / А.В. Фёдоров, С.В. Дежаткина, М.Е. Дежаткин // В сб.: Актуальные проблемы ветеринарной медицины и биотехнологии. Национальная научно-практическая конференция с международным участием, Кинель, 2024. - С. 255-260.

9. Obtaining organically pure milk using natural highly activated zeolites from deposits in the European zone of Russia / S. Dezhatkina, N. Feoktistova, N. Provorova, E. Salmina //International Transaction Journal of Engineering, Management and Applied Sciences and Technologies. - 2022. - T. 13. - № 10. - С. 13A10K.

## COMPARATIVE ANALYSIS OF THE COMPOSITION OF RED AND WHITE MEAT OF BROILER CHICKENS AND TURKEYS

Alyakshina P.V.

Scientific supervisor – Dehгаткина S.V.

Ulyanovsk SAU

**Keywords:** *meat, broilers, turkeys, protein, fat, content.*

*The article provides a rationale between broiler chicken meat and turkey meat. Both types of meat have unique nutritional properties, but they also have significant differences in the composition of protein, fat, amino acids, minerals, vitamins, and are characterized by different taste qualities of meat and its use.*