

УДК 619:614.31:637.524.2

Состав варёных колбасных изделий из мяса птицы разных видов

Еремина Ю.А., Мижевикин Д.А., Мижевикина А.С.

Качество колбасы и колбасных изделий – важный вопрос для всех потребителей, серьезно относящихся к своему здоровью. Выбирая колбасу и сосиски, опытный потребитель ориентируется на нормативные документы, в соответствии с которыми изготовлена продукция. Все виды сырья должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. Сырье должно быть получено от здоровых животных, быть свежим, не иметь признаков микробиологической порчи [2].

Качество колбасных изделий определяется целым комплексом показателей: пищевой ценностью (содержанием в продукте белка, жира), органолептическими показателями (внешний вид, вкус, запах, структура, консистенция, сочность продукта) и санитарно-гигиеническими (определяют безвредность продукта и гарантируют отсутствие патогенной микрофлоры, солей тяжелых металлов, нитрита, пестицидов).

Самым большим спросом среди мясной продукции, пожалуй, пользуется мясо птицы. Это обуславливается не только его невысоким процентом жирности, но и легкостью усвоения, низким уровнем холестерина и долгим ощущением сытости. Курицу и индейку включают в диетические лечебные «столы», в различные методики похудения и экспресс-диеты, в спортивное питание. Худеющим, безусловно, интересно, сколько калорий в варёных колбасных изделиях из столько не калорийного продукта и как быстро она переваривается. Из всех птиц, чье мясо вообще пригодно к употреблению, чаще всего приобретается курица и индейка [1].

Колбасные изделия из мяса курицы и индейки считаются диетическими. В них много белка и мало жира, а также схож состав витаминов и микроэлементов. Но разница между этими продуктами все-таки есть. Во-первых, индейка - это гипоаллергенное мясо. Именно его рекомендуют врачи в качестве первого прикорма для детей. Индейка обычно содержит меньше

антибиотиков и гормонов, потому что генетически это большая птица, которую не нужно пичкать гормонами, чтобы вырастить еще больше. Минусы мяса индейки также есть. В нём содержатся в два раза больше пуриновых оснований, из которых образуется мочевая кислота. То есть если у вас болят суставы, предпочтительней мясо курицы.

Жиры. Индейка содержит самое меньшее количество жиров среди всех видов мяса, включая курицу. Лишь 5% калорий в белом мясе индейки вырабатываются из жира. Для сравнения, в белом курином мясе - 20%. Индейка содержит также наименьшее количество насыщенных жиров – лишь 0,5 г на 100 г мяса [3].

Белки. В порции индейки гораздо больше белков, нежели в порции курицы. В индейке содержится также большое количество метионина, важнейшей аминокислоты, которая нужна для лучшего усвоения белков и как уже было сказано, индейка содержит самое близкое соотношение аминокислот к человеческому организму. Курица такой ценностью не обладает. И для того, чтобы наш организм получил необходимое количество полезных веществ, нужно съесть гораздо больше куриного мяса, чем индейки.

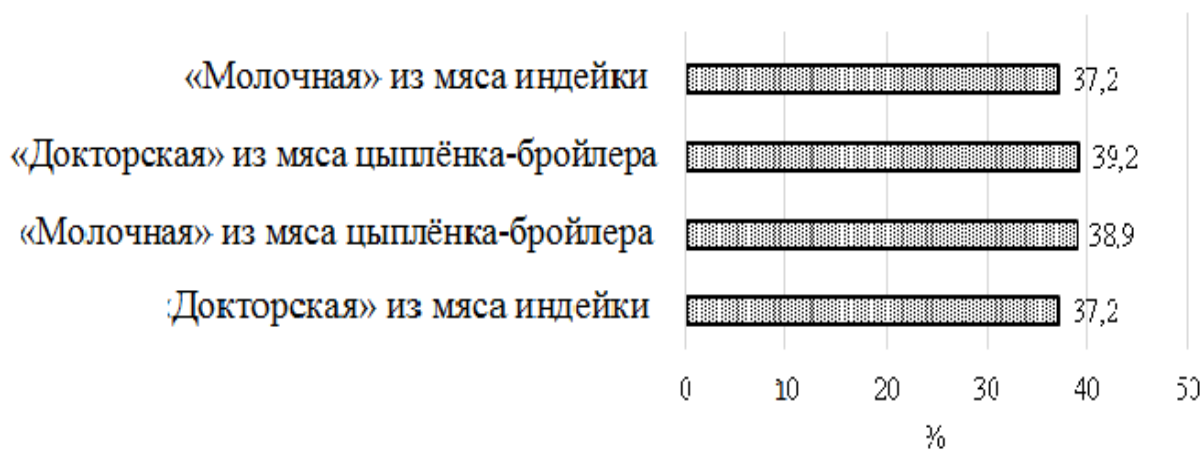


Рисунок 1– Массовая доля жира в колбасных изделиях, %

Как показывают данные рисунка 1 содержание массовой доли жира в колбасных изделиях из мяса индейки было в среднем на 2% ниже, чем в

колбасных изделиях из мяса цыплёнка-бройлера. Данные показатели подтверждают, что колбасные изделия из мяса индейки более диетические, с меньшим содержанием жира.



Рисунок 2 – Массовая доля белка в колбасных изделиях, %

Как показывают данные рисунка 2 содержание массовой доли белка в колбасных изделиях из мяса индейки было для первого сорта на 1,2% больше, чем в колбасных изделиях первого сорта из мяса цыплёнка-бройлера. Для изделий второго сорта массовая доля белка была выше на 0,2%. Данные показатели в очередной раз подтверждают, что колбасные изделия из мяса индейки более диетические, с большим содержанием белка.

На основании анализа химического состава и пищевой ценности колбасных изделий из мяса птицы разных видов, можно сделать вывод:, что колбасные изделия из мяса индейки по праву можно считать полноценным пищевым продуктом для организма. Состав отлично вписывается в рацион практически любого человека. С помощью этого мяса можно сбросить лишние килограммы, нарастить мышечную массу либо значительно укрепить здоровье.

Список литературы:

1. Буланова О. В. Лучшее мясо - это колбаса//ЭХО.-2016.- №97.-С.36-37.

2. Васильева М. А./ Российский рынок колбасных изделий //«RUSSIAN FOOD&DRINKS MARKET MAGAZINE». - 2012. - №1. – С 39-43.
3. Обзор российского рынка колбасных изделий / Исследование компании «Маркетинг аналитика» // «RUSSIAN FOOD&DRINKS MARKET MAGAZINE». - 2013. - №5. – С 40-45