

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА ЦЕСАРОК ПРИМЕНИТЕЛЬНО К ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Полянских С.В., Ковалев Д.Ю., Пузина Е.В.,
Браташ И.В.

*ГОУ ВПО «Воронежская государственная
технологическая академия»
Воронеж, Россия*

В настоящее время целесообразна разработка сбалансированных продуктов питания с направленно регулируемым функциональными свойствами на основе животного сырья, ранее мало использовавшегося в мясной промышленности. В связи с ростом сегмента мяса птицы, в частности развитием цесарководства, на отечественном рынке представляет научнo-практический интерес изучение качественных показателей цесариного мяса, в аспекте производства функциональных продуктов питания.

Фракционный состав подтверждает наличие значительной доли полноценных белков. Доля водо-, солерастворимой фракции составляет 40,5%, что превышает ее значение в мясе кур на 23,3% за счет снижения доли щелочерастворимых белков. Аминокислотный состав белого и красного мяса цесарки показывает, что оно намного богаче триптофаном чем другие виды мяса птицы и говядины, в нем также больше лейцина и тирозина

Мясо цесарок отличается и морфологическим составом тканей. Отношение мышечной ткани к массе потрошеной тушки у цесарок составляет 64%, у кур – 54%. Соотношение белого и красного мяса соответственно – 1:1,14 и 1:1,28. Выход субпродуктов к массе потрошеной тушки составляет 7,5%, в то время как у кур – 6,7%.

Известно, что химический состав мяса в значительной степени определяет его пищевую ценность и потребительские свойства. Результаты исследований мяса цесарок, выращенных в условиях ООО «Интерптица», показывают, что химический состав мяса цесарок отличается высоким содержанием белка и низким содержанием жира. Малое содержание жира является одним из отличительных признаков, оказывающих влияние на консистенцию, цвет, вкусовые достоинства и энергетическую ценность мяса цесарок.

Результаты исследований химического состава показали, что в целом массовая доля белка в пересчете на сухое вещество составляет в грудных мышцах 78,21%, в мышцах задних конечностей – 72,53%. Грудные мышцы характеризуются большей массовой долей бел-

ка (на 1,5%) и меньшей жира (на 2,1%), в сравнении с мышцами задних конечностей.

Следовательно, можно сделать вывод, что мясо цесарки обладает высокой биологической ценностью, и включение этого мяса в рацион питания позволит удовлетворить потребность человеческого организма в животных белках ничуть не хуже, чем при употреблении мяса других видов. Таким образом, полученные результаты свидетельствуют о целесообразности использования мяса цесарок в технологии производства функциональных продуктов питания.

ПЕРСПЕКТИВЫ СОЗДАНИЯ НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ СПОРТСМЕНОВ

Прокопенко Д.В., Глотова И.А.

*Воронежская государственная
технологическая академия
Воронеж, Россия*

Боли и деформация суставов у спортсменов, вызванные большими нагрузками, травмами, часто нерациональным питанием и неправильным отдыхом, довольно наболевшая проблема в мире спорта. Особая роль в профилактике подобных заболеваний отводится разработке принципиально новых, сбалансированных по составу продуктов, обогащенных функциональными ингредиентами.

Одним из таких продуктов является белковый молочный коктейль «СпортPRO». Основным действующим компонентом данного напитка является коллаген.

Коллаген - основной белок, обеспечивающий прочность и эластичность хрящей, стенок сосудов и связывающих тканей. Благодаря наличию в нем специальных аминокислот: оксипролина и оксилизина - он является незаменимым для организма, так как они принимают активное участие в метаболизме мышечной и соединительной ткани. Коллаген, поступающий в организм человека с пищей, в том числе в виде желатина, практически не усваивается- требуется предварительная переработка (сильный гидролиз) молекул этого белка, чтобы он приобрел удобную для усвоения форму. Благодаря современной технологии переработки коллагена животного происхождения, в результате процесса расщепления образуется высокоэффективный гидролизат коллагена ("активный" коллаген) - уникальный природно-сбалансированный комплекс свободных аминокислот, не нуждающихся в переваривании и поступающих непосредственно в кровеносную систему. Коллаген принимает