

ПРИКЛАДНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ МЯСА КРОЛИКА В ПРОИЗВОДСТВЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Солдатова К. Г., Полянских С.В.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

Воронеж, Россия

APPLIED POSSIBILITIES OF RABBIT MEAT IN THE PRODUCTION OF FUNCTIONAL FOODS

FSBEI HPE «Voronezh state university of engineering technologies»

Voronezh, Russia

Soldatova K. G., Polyansky S. V.

В разработке продуктов здорового сбалансированного и функционального питания значительная роль принадлежит сырьевым источникам с высоким содержанием полноценного белка. Одним из реальных резервов в расширении такого ассортимента является использование мяса кроликов.

Мясо кроликов отличается высокой пищевой ценностью с максимальным содержанием белка (около 20-21 %), высокой перевариваемостью (до 90 %) и выраженными диетическими свойствами. Оно содержит минимальное количество холестерина, жиров и большое количество белков, относится к белому мясу. Анализ фракционного состава белков мяса показал преобладание полноценной солерастворимой фракции (62 %)/ На долю щелочерастворимой фракции приходится около 8,5 %, представленной в основном коллагеном (около 6,0 %).

Особенности морфологического строения тушек позволяют выделить различные анатомические участки, которое по выходу и преобладанию мышечной ткани можно расположить в убывающий ряд: тазобедренная (34,6 %), пояснично-крестцовая (31,1 %), шейно-грудная (21,7 %) и лопаточно-плечевая (12,6 %). Особенности тканевого состава указывают прикладное использование первых двух отрубов в производстве цельнокусковой продукции или фаршевых изделий высоких сортов. В то время как остальные два могут быть рекомендованы для получения мяса механической обвалки.

В мясной массе по сравнению с кусковым содержится больше белка на 7,6 %, жира - на 13,8 %. Это, соответственно, влияет и на изменение функционально-технологических свойств такого сырья и требует разработки дополнительных условий широкого прикладного использования.

Учитывая высокую пищевую и биологическую ценность, диетические свойства мяса кроликов как цельнокусковое, так и механической обвалки может быть использовано в производстве продуктов функционального питания для различных физиологических групп населения при условии моделирования оптимального состава.