

**В. М. Романов**

*Научный руководитель*

**Е. Г. Тюлькова**

*Белорусский торгово-экономический  
университет потребительской кооперации  
г. Гомель, Республика Беларусь*

## **ОЦЕНКА ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ МЯСА ПТИЦЫ**

Мясо убойных животных и птицы пользуется большой популярностью среди населения с глубокой древности. Оно используется в пищу в качестве самостоятельного блюда, как холодная закуска, а также для приготовления огромного количества самых разнообразных блюд.

Мясо птицы состоит из тех же тканей, что и мясо убойных животных, но имеет отличительные особенности. По химическому составу мясо птицы отличается от мяса убойных животных повышенным содержанием биологически ценных белков и легкоплавкого жира. В белках мяса птицы практически отсутствуют коллаген и эластин, что характеризует его хорошую усвояемость. В мясе птицы есть все незаменимые аминокислоты. Также мясо птицы более нежное, мышечная ткань содержит меньше соединительной ткани, оно легче и полнее усваивается организмом человека.

Следует отметить, что в современных условиях на рынке представлен достаточно широкий ассортимент различных частей тушек птицы, обладающих разной пищевой ценностью.

В связи с этим целью работы явилась оценка пищевой ценности различных частей тушек птицы белорусских изготовителей.

Задачи работы: осуществить сравнительный анализ биологической ценности мяса птицы; определить энергетическую ценность мяса птицы и сравнить ее с маркировочными данными; провести корреляционный анализ между содержанием белков, жиров в мясе птицы и его ценой.

Объектами исследования явились:

- крыло и бедро птицы, изготовитель ОАО «Птицефабрика «Рассвет»;
- крыло и бедро птицы, изготовитель «Птицефабрика «Асобіна»;
- крыло и бедро птицы, изготовитель «Птицефабрика «Петруха».

Для проведения оценки пищевой ценности выбранных объектов осуществляли определение аминокислотного сгора белков; коэффициента различия аминокислотного сгора; биологической ценности; теоретической энергетической ценности продукта; парных коэффициентов корреляции между ценой и содержанием белков, жиров и энергетической ценностью образцов.

Результаты определения аминокислотного сгора белков свидетельствуют о том, что лимитирующими аминокислотами исследуемых образцов мяса птицы, скор по которым наименьший, являются метионин-цистин и фенилаланин-тирозин. Они лимитируют биологическую ценность белка исследуемого продукта.

В результате определения биологической ценности установлено, что бедро характеризуется более высокой биологической ценностью по сравнению с крылом.

Теоретическая энергетическая ценность бедра также превышает аналогичный показатель крыла, при этом расчетная теоретическая энергетическая ценность совпала с маркировочными данными во всех исследованных образцах.

В результате определения парных коэффициентов корреляции выявлена достаточно тесная корреляционная связь между ценой и содержанием белка в исследуемых образцах.

Таким образом, на основании проведенных исследований было установлено, что биологическая ценность бедра выше по сравнению с крылом; теоретическая энергетическая ценность бедра превышает аналогичный показатель крыла и не отличается от маркировочных данных в обоих случаях; наиболее высокая корреляционная связь выявлена между ценой и содержанием белков в исследуемых образцах мяса птицы.