

*Авраменко Н. О., кандидат ветеринарних наук
Сумський національний аграрний університет*

М'ЯСО ДИКИХ ТВАРИН: ОСОБЛИВОСТІ ТА СКЛАД

Рецензент – кандидат ветеринарних наук, професор Г. А. Зон

Під час дослідження хімічного складу м'яса деяких видів диких тварин найбільший відсоток вологості та білків виявляли у м'ясі лося (відповідно 75,6 та 21,2 %), проте показник жиру у цього виду тварин був найменшим (1,9 %). М'ясо самця козулі вміщує в два рази менше жиру, ніж яловичина і у чотири рази менше, ніж свинина за меншого вмісту холестерину (приблизно у 2 рази). Вміст білків у м'ясі самця козуль на 2,8 % більше, ніж в яловичині і на 5,2 % – ніж у свинині. Харчову і біологічну цінність м'яса поряд з іншими сполуками обумовлюють і мінеральні речовини, які впливають на процеси метаболізму, росту і розвитку організму. Дослідження за фізико-хімічними властивостями м'яса ведмедів показали позитивну реакцію на пероксидазу, витяжка із синьо-зеленого кольору перейшла у буру протягом 2 хвилин, аміно-аміачна проба становила 0,8–1,0 мг; негативну реакцію із мідним купоросом, бульйон залишався прозорим зі значною кількістю пластівців, негативну формольну пробу, фільтрат залишався прозорим. Показники рН проб м'яса відповідали м'ясу здорових тварин.

Ключові слова: м'ясо диких тварин, м'ясо лося, м'ясо самця козулі, м'ясо ведмедя.

Постановка проблеми. Порівняльна характеристика м'ясної продуктивності і якості м'яса диких тварин у вітчизняній літературі відсутня, тому необхідність проведення таких досліджень поза сумнівом, хоча би тому, що на даний час немає ніякої нормативно-технічної документації на ці види продукції. В Україні, за винятком окремих випадків, ця проблема залишається поза увагою як науковців, так і практиків.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, у яких започатковано розв'язання проблеми. На відміну від м'яса домашніх тварин м'ясо дичини містить більше мінеральних солей і вітамінів і менше жиру: він відкладається на нутрощах і підшкірних тканинах, а в м'язовій тканині, як правило, відсутній. Разом з цим м'ясо дичини більш багате азотистими речовинами, переважно білками. За засвоюваності м'ясо диких тварин вважається більш цінним продуктом, насамперед через низький вміст жиру і високий вміст повноцінних білків, вітамінів і деяких мінеральних речовин, особливо кальцію, заліза і фосфору.

Добра засвоюваність м'яса дичини обумовлена сприятливим складом пуринових сполук, а порівняно високий вміст креатину та інших складових частин позитивно відображається на вегетативній нервовій системі людини.

Властивості жиру, що міститься в м'ясі дичини, неоднакові і змінюються залежно від виду тварин. Заячий і кролячий жир неприємно пахне, тому під час обробки тушки його видаляють. Відділяється і жир великої копитної дичини. Виняток становить дикий кабан, жир якого можна використовувати під час приготування інших страв.

Дичина є досить нежирним продуктом, бо містить 1–3 % ліпідів. Завдяки незначній жирності м'ясо дичини має низькі енергетичні показники. М'ясо дичини порівняно з м'ясом сільськогосподарської птиці має темніше забарвлення, не таке ніжне, містить більше білків (23–25 %) і екстрактивних речовин, які надають йому своєрідного смаку й аромату (злегка гіркуватого зі смолистим присмаком), але менше жиру (1–2 %).

Білки м'яса плямистого оленя і дикого кабана мають високу біологічну цінність, не містять лімітуючих амінокислот. М'ясо відрізняється високим вмістом лізину, лейцину, ізолейцину. Вивчення амінокислотного складу свідчить про високий вміст триптофану в м'ясі – 1,37 і 1,11 г/100 г білка в м'ясі дикого кабана і оленя відповідно, що співвідноситься з високим вмістом альбумін-глобулінової фракції цього виду м'яса. Амінокислотний склад м'яса диких тварин не поступається такому ж традиційних тварин, а за вмістом низки амінокислот (треонін, триптофан, фенілаланін) перевищує його [1–3].

Метою досліджень було проведення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса диких тварин (ведмедя, кабана, оленя, козулі).

Під час вивчення фізико-хімічних особливостей м'яса диких тварин, його хімічного складу ми поставили перед собою завдання порівняти отримані результати із такими ж показниками різних видів дикої фауни, знайти відмінності як позитивні, так і негативні.

1. Хімічний склад м'яса деяких видів диких тварин

Вид тварин	Показники						
	Волога, %	Білки, всього, %	Білки повноцінні, %	Білки неповноцінні, %	Жири, %	Зола, %	Інші речовини
Ведмідь	66,8	17,8	34,2	7,8	8,1	1,3	1,4
Лось	75,6	21,2	18,4	2,8	1,9	1,1	1,2
Козуля	63,8	21,0	18,3	2,4	13,5	1,0	0,8
Кабан	62,0	18,7	15,7	1,8	17,7	0,7	1,4

2. Мінеральний склад м'яса самця козулі

Вміст, мг/100 г	Показники						
	Кальцій	Магній	Натрій	Калій	Фосфор	Сірка	Залізо
	9,8	24,2	77,2	302,4	193,8	193,8	2,7

Матеріали і методи досліджень. Для встановлення фізико-хімічних показників м'ясо досліджували на пероксидазу, мідний купорос, аміноаміачний азот і формольну пробу, визначали величину рН. Цифровий матеріал оброблявся методом варіаційної статистики на персональному комп'ютері за програмою «Статистика» із використанням t-критерія Стьюдента.

Результати досліджень. Під час дослідження хімічного складу м'яса деяких видів диких тварин (табл. 1) з'ясували, що найбільший відсоток вологості та білків виявляли у м'ясі лося (відповідно 75,6 та 21,2 %), проте показник жиру у цього виду тварин був найменшим (1,9 %). Виявлено, що м'ясо самця козулі вміщує в два рази менше жиру, ніж яловичина і у чотири рази менше, ніж свинина за меншого вмісту холестерину (приблизно у 2 рази). Вміст білків у м'ясі самця козуль на 2,8 % більше, ніж в яловичині і на 5,2 % – ніж у свинині.

Харчову і біологічну цінність м'яса поряд з іншими сполуками обумовлюють і мінеральні речовини, які впливають на процеси метаболізму, росту і розвитку організму. Мінеральний склад м'яса самця козулі представлений у таблиці 2.

Дослідження за фізико-хімічними властивос-

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Корнеев А. П. История промысла диких зверей на Украине / А. П. Корнеев. – К. : Изд-во Киевск. гос. ун-та им. Т. Г. Шевченко, 1953. – 38 с.
2. Корнеев О. П. Мисливські звірі України / О. П. Корнеев. – К., 1960. – 44 с. (Товариство для

тями м'яса ведмедів показали: позитивну реакцію на пероксидазу, витяжка із синьо-зеленого кольору перейшла у буру протягом двох хвилин, аміноаміачна проба становила 0,8–1,0 мг; негативну реакцію із мідним купоросом, бульйон залишався прозорим зі значною кількістю пластівців, негативну формольну пробу, фільтрат залишався прозорим. Показники рН проб м'яса відповідали м'ясу здорових тварин.

Висновки:

1. Під час дослідження хімічного складу м'яса деяких видів диких тварин, з'ясували, що найбільший відсоток вологості та білків виявляли у м'ясі лося (відповідно 75,6 та 21,2 %), проте показник жиру був найменшим (1,9 %).

2. Виявлено, що м'ясо самця козулі вміщує у два рази менше жиру, ніж яловичина і у чотири рази менше, ніж свинина за меншого вмісту холестерину (приблизно у 2 рази). Вміст білків у м'ясі самця козуль на 2,8 % більше, ніж в яловичині і на 5,2 % – ніж у свинині.

3. За фізико-хімічними властивостями м'ясо ведмедів мало позитивну реакцію на пероксидазу, негативну реакцію з мідним купоросом, негативну формольну пробу, аміноаміачна проба становила 0,8–1,0 мг.

поширення політичних і наукових знань Української РСР. – Серія 5, № 24).

3. Луцзяк М. М. Бурий ведмідь (*Ursus arctos arctos*) у Карпатах / М. М. Луцзяк // Наук. вісн. – Львів : НЛТУУ, 2005. – Вип. 15.4. – С. 54–57.