

УДК 637.5

НОВЫЕ СЫРЬЕВЫЕ ИСТОЧНИКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Баткибекова М.Б., Тамабаева Б.С., Кошоева Т.Р.

Кыргызский государственный университет, Бишкек, Кыргызстан

Аннотация: Даны новые сырьевые источники для производства мясных продуктов.

Ключевые слова: питание, продукты, красители, разрыхлители, мяса яка.

NEW RAW MATERIALS SOURCES FOR PRODUCTION OF MEAT PRODUCTS

Batkibekova M.B., Tamabaeva B.S., Koshoeva T.R.

Kyrgyz state University, Bishkek, Kyrgyzstan, ekr.info@gmail.com

Annotation: New sources of raw materials for the production of meat products are given.

Key words: food, foods, dyes, disintegrating agents, meat of yak.

Питание – это один из важнейших факторов, определяющих наше здоровье. Систематические исследования, проводимые учеными различных стран, позволили установить значительные нарушения в рационе питания населения. Наблюдается дефицит по уровню потребления витаминов, минеральных веществ, полиненасыщенных жирных кислот, полноценных белков. Естественно, что восстановление структуры питания, повышение его качества в настоящее время является одной из приоритетных задач нашего государства. Основными направлениями в области производства пищевых продуктов должны быть: а) использование побочного сырья пищевой и перерабатывающей промышленности для производства полноценных продуктов питания; б) создание технологии производства качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующих потребностям организма человека; в) создание продуктов лечебно-профилактического назначения для предупреждения различных заболеваний и укрепления защитных функций организма.

Никогда ранее химические условия существования людей не были неизменными, но никогда ранее они так стремительно не менялись, как сейчас. В наш рацион энергично вторгаются рафинированные продукты, многочисленные вкусовые добавки, консерванты, стабилизаторы, нейтрализаторы, красители, загустители, разрыхлители и другие явно синтетического происхождения [1,2].

С каждым годом на фоне неблагоприятных экологических факторов потребление населением традиционных продуктов питания неуклонно сокращается и по многим показателям не обеспечивает даже половины физиологических норм. Так, норма потребления мяса и мясопродуктов в Кыргызстане с 1997г. по настоящее время колеблется в пределах 36-40 кг в год. Для выхода из сложившейся ситуации необходим поиск таких новых видов сырьевых источников, которые могли бы гарантировать как можно большую степень безопасности продукции. С нашей точки зрения таким новым для Кыргызстана сырьевым источником для производства мясных продуктов может стать мясо яка. Кыргызская Республика является одной из стран Центральной Азии, более 90% территории которой занимают горные регионы, имеющие благоприятные природно-климатические и пастбищно-кормовые условия для развития скотоводства, в том числе высокогорного скотоводства – яководства. Следует отметить, что содержание яков практически не требует дополнительной заготовки кормов, так как яки круглый год находятся на естественных пастбищах и им не требуется специальных помещений для

содержания. Как и не требуется особого ухода. Яководы называют яков «животными рыночной экономики: оно кормит себя само» [3].

Анемия – одна из наиболее типичных форм расстройства здоровья, которая широко распространена во всех странах мира, что связано с железодефицитным состоянием человека. Необходимо отметить, что для удовлетворения потребности человека в железе важно не столько общее содержание его в рационе, сколько биологическая доступность. У здоровых людей уровень усвоения железа колеблется от 1% при растительной диете, до 10-25% при мясной. Железо легче усваивается из продуктов животного происхождения в связи с тем, что, находясь в составе миоглобина мышц и гемоглобина крови, оно всасывается в виде «полуфабриката»- гемма. Сотрудниками отдела пищевой технологии научно-исследовательского химико-технологического института проведена работа по определению химического состава и свойств мяса яков, обитающих в Кыргызстане.

Таблица 1

Химический состав различных отрубов туш яка

%	Отруба				
	тазобедренный	лопаточный	грудной	спинной	поясничный
влага, %	72,0	70,5	63,3	70,4	73,5
жир, %	3,4	6,2	17,0	6,6	3,5
белок, %	23,0	22,0	17,9	21,4	21,0
минеральные вещества, %	1,0	0,8	1,0	0,7	0,9

Данные, представленные в табл.1, свидетельствуют о достаточно высоком содержании белков в мясе яка. Для полной характеристики биологической ценности мяса яка изучен аминокислотный состав белков основных отрубов туш молодняка яка. данные представлены в табл.2.

Таблица 2

Содержание аминокислот, г/100 г мяса яка

Аминокислоты	Отруба					Среднее
	лопаточный	тазобедренный	грудной	спинной	поясничный	
Незаменимые аминокислоты	7,977	8,348	6,381	7,969	7,615	7,654
В том числе:						
валин	1,298	1,234	0,964	1,190	1,126	1,162
изолейцин	0,868	0,900	0,770	0,898	0,847	0,856
лейцин	1,686	1,795	1,235	1,698	1,468	1,576
лизин	1,704	1,819	1,394	1,740	1,688	1,669
метионин	0,493	0,576	0,493	0,530	0,561	0,530
треонин	0,878	0,987	0,718	0,915	0,880	0,875
триптофан	0,236	0,247	0,193	0,247	0,226	0,229
фенилаланин	0,814	0,790	0,614	0,751	0,819	0,757

Полученные данные свидетельствуют о том, что мясо яка обладает высокой пищевой ценностью. Экспериментальные данные легли в основу разработки сотрудниками отдела пищевой технологии научно-исследовательского технологического института КГТУ технологии новых видов мясных продуктов профилактической направленности.

Использованная литература

1. Капаров В. Проблемы безопасности пищевых продуктов // Пищевая промышленность, 1996. – № 2, 26 стр.
2. Баткибекова М.Б., Тамабаева Б.С. Экология и продукты питания // Наука и новые технологии, 1997, – № 4. – С.139-145.
3. Internet: WWW.kabar.kg /03/Ahr/11/43. htm- Агенство Хабар.

