

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСА ИНДЕЙКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ГИПОАЛЛЕРГЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**Патиева А.М., доктор сельскохозяйственных наук, профессор**

**Патиева С.В., кандидат технических наук, доцент**

**Зыкова А.В., студент, [zykov.artemka@yandex.ru](mailto:zykov.artemka@yandex.ru)**

**Беккер Ю.Д., студент**

**ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ**

***Ключевые слова:** мясо индейки, гипоаллергенные свойства, пищевые вещества, функциональные продукты питания.*

*В данной работе представлены сведения о биологической ценности мяса индейки. Также представлены данные по результатам исследования разработанного продукта в виде мясного суфле, обладающим гипоаллергенными свойствами.*

Мясо индейки является полезным и диетическим мясным сырьем, которое можно использовать в производстве гипоаллергенных продуктов. Оно легко и практически полностью усваивается организмом. Так, мясо богато полноценным белком с необходимым для человека набором аминокислот, по содержанию триптофана выигрывает даже у сыров. Содержит почти половину суточной нормы селена (из расчета на 1 порцию). А по количеству железа в своем составе превосходит говядину. В большом количестве в нем содержатся другие макро- и микроэлементы: калий, фосфор, медь, магний и цинк.

Мясо богато витаминами группы В (В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>9</sub>, биотином и холином). Отдельного внимания заслуживает содержание ненасыщенных жирных кислот, обладающих многочисленными полезными свойствами. Для сбалансированного питания человека крайне важно соотношение омега-6 и омега-3. Стоит отметить и то, что мясо гипоаллергенно, за счет того, что в нем содержится меньше белков пиков, чем в красном мясе, особенно это касается грудки индейки. Поэтому данное мясное сырье отлично подходит для производства гипоаллергенных мясных продуктов.

Целью работы явилось обоснование использования мяса индейки как гипоаллергенного сырья для производства продуктов питания.

Для достижения цели работы нами был проведен литературный обзор по тематике, была разработана рецептура мясoproдукта на основе мяса индейки в виде мясного суфле. Были произведены выработки опытных образцов продукта, проведена его дегустационная оценка и исследования по обеспеченности в основных пищевых веществах.

Все исследования проводились на базе ФГБОУ ВО КубГАУ им. И.Т. Трубилина.

Для обогащения рецептурной композиции было подобрано сырье, обладающее низкой аллергенной активностью в виде: семян амаранта, зелени петрушки, перепелиных яиц, соли и воды. В результате проведенной дегустационной оценки опытных образцов была составлена профилограмма органолептических показателей суфле из индейки, представлена на рисунке 1.



**Рис. 1 – Профилограмма органолептических характеристик мясного суфле из индейки**

Также по результатам исследований по обеспеченности в основных пищевых веществах были выявлены достаточно высокие показатели продукта. Данные представлены в таблице 1.

**Таблица 1– Обеспеченность основными питательными веществами**

Показатели	Норма, г/сутки	Содержание в 100 г	Степень удовлетворения, %
Белок, г	80	14,2	17,7
Жир, г	88	6,7	7,6
В <sub>1</sub> , мг	1,5	0,14	9,4
В <sub>2</sub> , мг	1,8	0,13	6,8
РР, мг	20,0	6,0	30,0
Фосфор (Р), мг	800	141,0	18,0
Железо (Fe), мг	10	2,5	25,0

Таким образом, разработанный продукт из мяса индейки обладает не только гипоаллергенными свойствами, но и функциональными по ряду показателей в обеспеченности основных пищевых веществах, а именно по содержанию таких нутриентов как РР (30 %), Р (18 %) и Fe (25 %).

#### **Библиографический список:**

1. Пат. 2 716 109 Российская Федерация. МПК А 23L 13/50А 23L 13/40. Способ получения функционального мясного суфле / Патиева А.М., Зыкова А.В., Патиева С.В., Черненко Е.Е., Медведникова В.А., Дайбова Л.А.; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный аграрный университет. – № 2019129539/19; заявл.18.09.2019; опубл. 05.03.2020, Бюл. №7(Пч.). – 7 с.

2. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения : учеб. пособие / С. В. Патиева, Н. В. Тимошенко, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2015. – 326 с.

#### **USE OF TURKEY MEAT IN THE PRODUCTION OF HYPOALLERGENIC FOOD PRODUCTS**

**Patieva A.M., Patieva S.V., Zyкова A.V., Becker Y.D.**

**Keywords:** *turkey meat, hypoallergenic properties, food substances, functional food products.*

*This paper presents information about the biological value of turkey meat. The data on the results of the study of the developed product in the form of a meat soufflé with hypoallergenic properties are also presented.*