

МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

**Портнова А.С., студентка 1 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**

**Научные руководители - Мерчина С.В., доцент, кандидат
биологических наук; Молофеева Н.И., доцент, кандидат
биологических наук**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** дикие животные, мясо дичи, мясное сырьё, диетические свойства, питание.*

Работа посвящена исследованию мяса диких животных. Рассмотрена питательная ценность продукта, а также его органолептические свойства. Проанализировано несколько источников, предоставляющих информацию по нужной теме.

С давних времен мясо дичи считается полезной и здоровой пищей. И на это есть ряд причин. Во-первых, дикие животные питаются натуральными кормами, к тому же вдали от промышленных зон. Во-вторых, они ведут подвижный образ жизни, из-за чего мясо максимально плотное и не особенно жирное даже в осенний период. В силу этих факторов мясо диких животных одновременно имеет высокие питательные и диетические свойства. Сельскохозяйственных животных же кормят с расчетом выращивания мяса и сала, а вот дикому животному лишний вес создаст только неудобства, именно поэтому мясо является более постным, а его калорийность значительно ниже. Мясо считается экологически чистым продуктом, так как животное в природе питается самой разнообразной пищей, в которую в основном входит растительная. Мясо этих животных имеет ряд полезных свойств, а именно: - белки; - жиры; - золу; - витамины: А, Н, Е, РР, группы В; - минералы: никель, цинк, хром, медь, железо, молибден, фтор, йод, кобальт, олово, сера, фосфор, магний, натрий, калий, кальций. Энергетическая ценность продукта (соотношение белков, жиров, углеводов): белки: 34г. (136 ккал); жиры: 6.5г. (58,5 ккал); углеводы: г.

(0 ккал). Энергетическое соотношение (б|ж|у): 68% | 29% | 0% [3]. Вкус мяса определяет большое количество различных факторов, которые начинаются с пола и возраста дикого животного и заканчиваются погодными условиями и обилием кормов в сезон его убоя. У диких копытных мясо принято подразделять на мясо сосунов, молодняка до достижения половой зрелости и взрослых. Если мясо сосунов мягкое, с нежным вкусом и водянистое, то мясо старых животных напротив, становится жестким, что связано с ухудшением обмена веществ и снижением снабжения кровью мышц [1]. Мясо половозрелых самцов по сравнению с мясом половозрелых самок является более волокнистым, а также с более развитой соединительной тканью снаружи и внутри мускулов и наименьшим отложением жира. По этой причине, мясо взрослых самцов с кулинарной точки зрения ценится ниже мяса самок при прочих равных условиях (возрасте, упитанности) [4]. Мясо различается по морфологическому и химическому составу, вкусовым и кулинарным качествам, органолептическим показателям, в зависимости от вида диких животных. Качество мяса безусловно зависит от способов и условий добычи, разделки туши, транспортировки и хранения. У одних животных мясо содержит мало жира (лось, заяц), и его относят к тощему, а у других наблюдается отложение подкожного жира. Примерами последних служат: дикий северный олень, дикий кабан, медведь [2]. Мясо молодых животных в отличие от мяса взрослых содержит меньше жира и больше рыхлой соединительной ткани. Жир у диких животных откладывается под кожей, в тазовой полости около почек и только при высокой упитанности в других частях тела. Отложение жира между мышцами наблюдают редко, поэтому на поперечном разрезе мясо однородно и так называемая мраморность отсутствует [4]. У диких животных после снятия шкуры мясо красного цвета. Однако через 3-4 ч оно темнеет и в результате окисления миоглобина кислородом воздуха принимает сине-фиолетовый оттенок [1]. Большая добычи диких животных не обеспечивает должного обескровливания мяса, что обуславливает повышенную влажность поверхности туши и мяса, а в результате недобросовестной обработки туш создаются условия для быстрого развития различной микрофлоры, в том числе и гнилостной. Мясо, полученное от длительно преследуемых и загнанных животных,

подранков или добытых браконьерскими методами (петли, различные ловушки и т.д.), а также с большим количеством огнестрельных ран и травм всегда низкого качества, плохо сохраняется [4]. Споры о пользе и вреде красного мяса, в том числе и мяса диких животных, не утихают до сих пор. Основным достоинством дичи является ее низкая жирность и, соответственно, невысокая калорийность. Однако, инфекции и паразиты, попавшие в человеческий организм из дичи, вполне реальны. Именно поэтому единственным - и самым главным - требованием к мясу диких животных, оказавшемуся на вашем столе, должна быть его безопасность.

Библиографический список:

1. Мерчина С.В. Мясо фермерское или промышленное? /С.В.Мерчина, Н.И. Молофеева //В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы IX Международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию Ульяновского государственного аграрного университета имени П.А. Столыпина, - 2018. - С. 93-96.

2. Цапалина Е.В. ПЦР, как экспресс метод диагностики инфекционных заболеваний /Е.В.Цапалина, Н.И. Молофеева, Д.А. Васильев //В сборнике: Студенческий научный форум - 2015. VII Международная студенческая электронная научная конференция, электронное издание. - 2015.

3. Гаврилова К.А. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лаборатории рынка /К.А.Гаврилова и др.//В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. материалы X-й Международной студенческой научной конференции, - 2017. - С. 149-152.

4. Сульдина Е.В. Установление видовой принадлежности образцов полуфабрикатов из мяса говядины /Е.В.Сульдина, Н.И.Молофеева, С.В.Мерчина //В сборнике: Фундаментальные аспекты и практические вопросы современной микробиологии и биотехнологии. Материалы Национальной научно-практической конференции с международным участием, посвященной 70-летию со дня рождения доктора биологических наук, профессора, Почетного работника высшего профессионального образования РФ, Заслуженного

деятели науки и техники Ульяновской области Дмитрия Аркадьевича Васильева. Редколегия: И.И. Богданов [и др.]. Ульяновск,- 2022. - С. 460-464.

5. Гаврилова К.А. Анализ методов определения качества мяса /К.А.Гаврилова, С.В. Мерчина, Н.И.Молофеева //В сборнике: Студенческий научный форум - 2017. IX Международная студенческая электронная научная конференция. 2017.

WILD MEAT

Portnova A.S.

Scientific supervisors - Merchina S.V., Molofeeva N.I.

FSBEI HE Ulyanovsk SAU

Keywords: *wild animals, game meat, raw meat, dietary properties, nutrition*

The work is devoted to the study of wild animal meat. The nutritional value of the product, as well as its organoleptic properties, are considered. Several sources providing information on the required topic were analyzed.