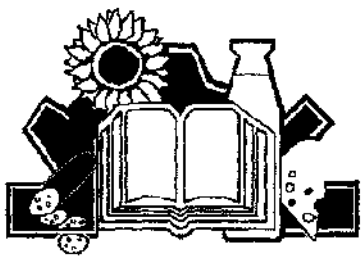
МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ІМЕНІ С.З.ҐЖИЦЬКОГО

МАТЕРІАЛИ

студентської наукової конференції
факультету харчових технологій



Львів – 2006

УДК: 636.2:636.087.8

БІЛКОВО-ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ЯЛОВИЧИНИ, ЗБАГАЧЕНОЇ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ

Жилюк О., *студент 4-го курсу ФХТ,*
Паска М.З., *кандидат ветеринарних наук, старший викладач,*
Личук М.Г. *кандидат ветеринарних наук, старший викладач*

М'ясо, як джерело повноцінних білків, є одним з основних продуктів, без якого не можна уявити харчування людини. Специфічними його особливостями є полікомпонентний склад, неадекватність функціонально-технологічних властивостей, неоднорідність морфологічної будови, легка зміна складу і структури під дією зовнішніх факторів

Харчова цінність м'яса визначається його хімічним складом, енергетичною цінністю, смаковими властивостями і рівнем засвоюваності. Тваринні білки краще збалансовані за амінокислотним складом, більше відповідають організму людини у незамінних амінокислотах. Засвоюваність тваринних білків сягає 70-90% тоді, як рослинних – 64-75%. Найбільш сприятливим для організму людини вважається м'ясо, яке складається з 85% м'язових волокон та 15 % білка сполучної тканини. Повноцінність м'яса знижує наявність білків сполучної тканини, яка зовсім не містить триптофану, хоча ця тканина є важливим компонентом м'яса. Для білків сполучної тканини характерна наявність амінокислоти оксипроліну, якої немає в інших білках.

Одним із корегуючих факторів якості м'яса є мікроелементна корекція раціону тварин. Багато мікроелементів забезпечують біохімічні функції гормонів, вітамінів, ферментів, активаторів ферментів. Мікроелементи проявляють значний вплив на перебіг процесів обміну речовин, зокрема у м'язовій тканині, вступають у взаємодію з білками і утворюють металоорганічні комплекси. Інколи металоорганічні комплекси стають такими специфічними, що без мікроелементного компонента сполука втрачає свою активність. Оскільки усі процеси обміну речовин за своєю суттю є ферментативними реакціями, до склад більшості з яких входять мікроелементи, то зв'язок мікроелементів з такими реакціями є найважливішою їхньою функцією. Важливим показником харчової цінності м'яса є рівень збалансованості за вмістом незамінних факторів харчування в оптимальних співвідношеннях – незамінних амінокислот у білках, зокрема, триптофану та оксипроліну.

Нами досліджено м'ясо 4 груп тварин, які отримували біологічно активні добавки, та однієї контрольної. У м'ясі визначали вміст триптофану, оксипроліну та білковий якісний показник.

Відмічено, що вміст триптофану у м'ясі, одержаному від тварин контрольної групи, становив 1,39±0,01 %. Вміст амінокислоти у яловичині даної групи вірогідно ($p<0,01$) зростав, порівняно до контролю, на 0,09 %. Вміст оксипроліну був найвищим у м'ясі тварин контрольної групи 0,269±0,01. Показник знижувався найбільше у IV дослідній групі Так, у м'ясі тварин був нижчим, ніж у контролі на 0,014%.

Якість м'яса оцінюється також за його здатністю перетравлюватись ферментами шлунково-кишкового тракту. Чим вище відношення триптофан/оксипролін, тим більше повноцінних білків і тим вища біологічна цінність м'яса. Пепсин краще перетравлює м'язову тканину, ніж сполучну. Тому з метою вивчення біологічної цінності м'яса визначали білковий якісний показник – відношення триптофану до оксипроліну.

Нами встановлено, що при застосуванні біологічно активних речовин величина показника вірогідно зростала відносно контролю у II, III та IV дослідних групах. Приріст відносно контролю відповідно становив 12,9 ($p<0,05$); 14,3 ($p<0,01$) та 16,5% ($p<0,01$).

Отже, м'ясо, збагачене металоорганічними сполуками, відзначалось високим вмістом триптофану, низьким оксипроліну та високим відношенням триптофану до оксипроліну, що характеризує високу харчову цінність м'яса.

УДК 637.52

ВИКОРИСТАННЯ СОЄВИХ КОНЦЕНТРАТІВ У НОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

***Сидір І.**, студентка 5-го курсу ФХТ,*
***Молдаванова Л.К.**, асистент*

Соєві концентрати отримують із рослинної сировини на основі соєвих білків. Вони містять в сухій речовині не менше 65 – 70% білка. Сосві білки відрізняються доброю збалансованністю незамінних амінокіслот і високим вмістом водорозчинних фракцій. Для соєвих білків характерні високі різноманітні функціональні властивості: емульгуюча, стабілізуюча і водозв'язуюча властивість, абсорбція жи-