Список використаної літератури

1. Прудніков В. Г. Технологія виробництва яловичини / В. Г. Прудніков, Д. І. Барановський, Г. Л. Лисенко, Ю. О. Васильєва, В. А. Федяєв, О. І. Колісник, Ю. І., Криворучко, В. О. Попова.- Харків, 2015.- 256 с.

2. Доротюк Е. М. М'ясне скотарство - джерело високоякісної яловичини та шкіряної сировини / Е. М. Доротюк.- Харків: Тираж 51, 2006.- 320 с.

3. Довідник технолога по виробництву яловичини. К., Урожай, 1982. -182 с.

УДК 637.4:637.05

ДІЄТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ХАРЧОВИХ ЯЄЦЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

А.В. Кучейко, студентка 2 курсу
К.О. Хамід, асистент
Одеський державний аграрний університет

Досліджували дієтичні властивості та проводили органолептичну оцінку харчових яєць сільськогосподарської птиці. При дегустації різних видів яєць, виявлено, що омлет з перепелиних яєць на І-му місці, на ІІ-му місті – варене некруто куряче яйце, на ІІІ-му місті – варене круто перепелине яйце та IV місці – жарене куряче яйце.

Ключові слова: яйця, користь, поживність, калорійність, споживання

Постановка проблеми. Сьогодні для задоволення попиту населення у повноцінних продуктах харчування в Україні проводиться пошук у різних напрямах, в тому числі і за рахунок розвитку птахівництва. Яйця належать до найбільш поживних та значних за смаковими властивостями харчових продуктів. Хімічний склад їх багато в чому залежить від породи птаха та складу його годівлі.

Виклад основних матеріалів дослідження. Курячі яйця є прекрасним джерелом корисного білка. Вони також містять усі незамінні амінокислоти в правильних співвідношеннях, тому наш організм може повноцінно використовувати їхній білок.

Перепелине яйце - це справжня скарбниця вітамінів і біологічно активних добавок, що сприяє лікуванню і профілактиці багатьох відомих захворювань.

Харчова цінність яєць страусиних визначається їх хімічним складом і комплексом властивостей та є практично безвідходним продуктом. Їх відносять до числа рідких делікатесів і використовують безпосередньо в їжу та для приготування різних страв.

Яйця індички володіють цінними поживними властивостями, особливо ті з них, які знесені спочатку літа. Вони містять велику кількість білка і незамінних амінокислот. Індичі яйця не здатні викликати алергічні реакції, тому безпечні при включенні їх в раціон людям з алергічною схильністю.

Гусячі яйця можна додавати в тісто для хлібобулочних виробів, використовувати при виробництві десертів, запіканок, салатів і закусок. У 100 г гусячих яєць міститься 70,4 г води, 13,9 г білків, 13,3 г жирів, 1,1 г золи, 1,4 г вуглеводів.

Теплове оброблення яєць водоплавної птиці не убезпечує людину від отруєння, тому в багатьох державах використання качи-них яєць на харчові потреби заборонено.

Метою дослідження було обгрунтування харчової цінності властивостей яєць сільськогосподарської птиці, напрямів використання та значення для організму людини.

Був проведений органолептичний аналіз яєць. Завдяки простоті та доступності його застосування він є найпоширенішим методом оцінювання продуктів харчування. Споживач меду визначає його якість за допомогою органів чуття.

Для дослідження було взято 4 проби яєць – І проба – варене некруто куряче яйце, ІІ – проба – жарене куряче яйце, ІІІ проба – варене круто перепилинне яйце, IV проба – омлет з

перепелиних яєць. Для кожного якісного показника було визначено бали (від 0 до 5) та відповідну йому характеристику, що дозволило визначити приналежність зразка меду до певного ґатунку.

Результати досліджень. Яйця, зварені некруто, своєї корисності не втрачають. В них міститься 70 ккал. Такий продукт повністю перетравлюється через пару годин. Для того щоб підрахувати калорійність смаженого яйця, облік також слід брати калорії, що містяться в олії, на якому проводилася смаження.

Кількість калорій в такому продукті може перевищувати 170 ккал, що більше калорійності вареного яйця в 2 – 3 рази. З – за такої високої калорійності вони, як правило, не включаються до системи лікувального харчування і дієти для схуднення.

Калорійність омлету з яєць без додавання будь-яких інгредієнтів є найнижчою.

Дегустація яєць проводилася у два етапи: спочатку проби яєць оглядали, оцінювали їх зовнішній вигляд – колір, яскравість, консистенцію; потім – яйця пробували на смак. На дегустації приймало 40 споживачів.

За даними органолептичного аналізу виявлено, що омлет з перепелиних яєць на І-му місці, на ІІ-му місті – варене некруто куряче яйце, на ІІІ-му місті – варене круто перепелине яйце та IV місці – жарене куряче яйце.

Висновки. Вживання в їжу достатньої кількості білка може допомогти у схудненні, збільшити м'язову масу, знизити артеріальний тиск та оптимізувати здоров'я кісток. Також користь перепелиних яєць обумовлена відсутністю в їх складі високих доз холестерину, завдяки чому попереджається ожиріння, підвищується гемоглобін у крові. Яйця страусині столові рекомендовані для збагачення організму людини. Вживання яєць індички здатне зміцнити імунну систему, поліпшити роботу травного тракту, нервової системи.

Список літератури

1. Культура харчування: Енцикл. справ. / під ред. І. А. Чаховского, Мінськ: Білорус. Енц., 1992.
2. Мельник Б.А. Яєчна індустрія України та необхідність її розвитку Економіка АПК. 2010. № 2. С. 63-67.
3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів За ред. М.М. Клименка, К.: Вища освіта, 2006. 640 с.: іл.
4. Healthline.com

УДК 636.32/38:611.69:611.69

МОРФОЛОГИЧНА ОЦІНКА ВИМЕНІ ВІВЦЕМАТОК РІЗНОГО НАПРЯМУ ПРОДУКТИВНОСТІ

А.П. Китаєва, д.с-х наук, проф.
В.М. Мамедова, аспірант
Одеський державний аграрний університет

Наведені порівняльні дані морфологічних показників вим'я вівцематок різних порід. Встановлено, що вівцематки породи мериноландшаф переважають своїх одноліток породи цигайська і дорпер за довжиною вимені відповідно на 2,6 см або на 17,5% при (P<0,95), і на 4,3 см або 32,8% при (P>0,99), за обхватом вимені – на 3,9 см або 11,9% (P>0,99) і 7,3 см або 24,8% (P>0,999). Довжина дійок у вівцематок породи дорпер більша, ніж у вівцематок цигайської породи на 0,47 см або на 23,1% (P<0,95) а вівцематки 1-ї дослідної групи – на 0,2 см або на 8,7% (P<0,95). Вівцематки з кращими морфологічними показниками вимені мають вищі показники молочної продуктивності.

Ключові слова: вівцематки, породи, цигайська, мериноландшаф, дорпер, проміри вимені, молочна продуктивність.