

М'ЯСНА ПРОДУКТИВНІСТЬ ТА ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ М'ЯСА НУТРІЙ

Ковальчук І. І., науковий керівник, к. в. н.
Топчій М. І., бакалаврантка

М'ясо нутрії вважається одним із найчистіших та дієтичних. Ці тварини живуть виключно в екологічно чистих районах, харчуються водоростями і кореневищами рослин (в природному ареалі). При клітковому розведенні використовують змішаний або комбінований тип годівлі. Їх м'ясо містить повний набір вітамінів і мікроелементів, необхідних людині.

За високі смакові якості м'ясо нутрій отримало широке визнання як дієтичний продукт. Його реалізують в різному вигляді: в тушках, напівфабрикатах, дрібно подрібненим, без кісток, сирим і вареним.

За кольором воно схоже на яловичину, за ароматом і смаком нагадує курятину, а за смаковими якостями, вмістом повноцінних білків, жиру, мінеральних речовин і вітамінів перевершує м'ясо кроля [4].

В м'язовій тканині міститься 21 % білків, переважно повноцінних, що притаманне далеко не кожному виду м'яса. М'ясо тонковолокнисте, ніжне й ароматне, характеризується високою здатністю утримувати вологу (соковитість).

М'ясо інтенсивно червоно-коричневого забарвлення, так як має у своєму складі підвищену кількість м'язового гемоглобіну (міоглобіну), що властиво напівводним тваринам – 800–1000 мг % проти 150–200 мг % – у сільськогосподарських. Тому воно корисне при анемії, а також при захворюваннях нирок і цукровому діабеті. Крім цього, в м'ясі нутрії порівняно багато небілкових азотистих речовин (4–5 %), що збуджують апетит і секрецію травних залоз, що допомагає в період відновлення після хвороби, коли апетит знижений або відсутній [1].

Вихід м'яса залежить від віку, статі, вгодованості тварин і становить у дорослих самців 55–60 %, у самок 51–54 %, у молодяку – 46–48 % від живої маси. Печінка, нирки, серце складають 4,5 % живої ваги. Від однієї дорослої тварини живою вагою 6–8 кг можна отримати 3,2–4,3 кг м'яса (3,5 кг в середньому). У м'ясі нутрій міститься 65–70 % м'язової тканини, 3–12 % жирової, 18–23% кісткової. Частка окремих тканин роздробленої туші різних видів с.-г. тварин подана в таблиці 1.

Таблиця 1

Частка окремих тканин роздробленої туші, %

Тканини	Яловичина	Свинина	Баранина	М'ясо нутрії
М'язова	57-62	39-58	49-58	65-70
Жирова	3-16	15-45	4-18	3-12
Сполучна	9-12	6-8	7-11	
Кісткова і хрящова	17-29	10-18	20-35	18-23
Кров	0,8-1	0,6-0,8	0,8-1	-

Калорійність м'яса залежить від вгодованості нутрії і обумовлюється розвитком жирової тканини. У 100 г тушки середньої жирності міститься всього 140 ккал [2].

Жир нутрій білий, з кремовим відтінком. Дорослі нутрії здатні накопичувати значну кількість підшкірного і внутрішнього жиру (до 18 %) від своєї маси або 400–600 г на тушку. Судячи з температури плавлення і охолодження, а також щільності, жир нутрій має таку ж високу засвоюваність, як і свинячий 89–93 %. За біологічною цінністю жир нутрій містить до 11% поліненасичених жирних кислот, з яких до 10 % становить ліноленова, тоді як в яловичому жирі їх вміст до 4 %, в баранячому – 6 %. Вміст ненасичених жирних кислот в жирі нутрій – 61,2 %, тоді як в свинячому – 57,2 %, баранячому – 42,3 %, яловичому – 47,8 % [2].

У 100 г м'яса міститься 15–20 % білка, внутрішньом'язового жиру 3,9–7,9, золи 0,8–1, води 64,3–74,4 %, валової енергії 160–210 ккал. Хімічний склад м'яса різних видів тварин представлено в таблиці 2.

Таблиця 2

Хімічний склад м'яса різних видів тварин (% / 100 г їстівних частин)

Вид м'яса	Вода	Білок	Жири	Мінеральні речовини	Калорійність
Крільчатина	65,6	20,7	6,5	1,1	115
М'ясо нутрії	66,3	20,7	8,1	0,9	203
Яловичина	67,7	18,9	12,4	1,0	135
Баранина	57,6	16,3	15,3	0,8	174
Свинина	54,8	16,4	27,8	1,0	235
Курятина	62,5	18,2	14,4	0,8	139

З урахуванням викладеного можна зробити висновок, що м'ясо нутрій не тільки не поступається іншим видам м'яса, але за деякими показниками навіть перевершує їх. Крім того, було встановлено, що регулярне споживання м'яса нутрії здатне знизити рівень холестерину в крові та ризик виникнення серцево-судинних захворювань, покращити діяльність центральної нервової системи та поліпшити роботу шлунково-кишкового тракту.

Література

1. Кролики и нутрии. Разведение и содержание. [Електронний ресурс]. – Донецк : ООО «ПКФ «БАО», 2011. – 64 с.
2. Мясо нутрий – высокие вкусовые качества и питательность [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://nutriacultivation.ru/archives/101>
3. Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва : [підруч. для студ. агр. вищ. навч. закл.] / В. І. Бала, Т. А. Донченко, І. Ф. Безпалій, А. А. Карченков. – Вінниця : Нова Книга, 2008. – 272 с.
4. Технологія виробництва продукції тваринництва : Підручник / О. Т. Бусенко, В. Д. Столюк, О. Й. Могильний [та ін.] ; За ред. О. Т. Бусенка. – К. : Вища освіта, 2005. – 496 с.