

УДК 637.5:619:614.3

ГАВРИШ Е.В., БИТЮЦКАЯ Я.А., студенты (Российская Федерация)
Научный руководитель **Заболотных М.В.**, д-р биол. наук, профессор
ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет
им. П.А. Столыпина», г. Омск, Российская Федерация
**ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ
СУБПРОДУКТОВ**

Субпродукты являются одной из товарных групп мясной промышленности. Мясные субпродукты обладают очень большой пищевой и энергетической ценностью, несмотря на то, что содержание углеводов в них незначительно в сравнении с нормой рациона человека, и они не могут быть полноценным источником углеводов для человека. Но мясные субпродукты являются источником огромного количества питательных веществ, необходимых для организма человека; имеют в своем составе более 50 ферментов, расщепляющих белки, жиры и углеводы.

Особый интерес представляют субпродукты I и II категории (язык, печень, почки, легкие, рубцы, сычуги и др.), т.к. они богаты белками, микро- и макроэлементами, витаминами и имеют высокую пищевую и биологическую ценность.

По результатам наших исследований лучшими вкусовыми и пищевыми качествами, по сравнению с мясом, обладают печень и язык, а содержание витаминов и микроэлементов в них превосходили мясо на 10,4%, 3,2% соответственно. Также высокой пищевой ценностью обладают почки, мозги говяжьих и телячьих.

Морфологический и химический состав субпродуктов зависят от выполняемых ими функций, вида, возраста и упитанности животных. Исследованные нами субпродукты содержали: от 20 до 80% воды, от 12 до 20% белков, жиров – до 12%, минеральные вещества, а также витамины А, D, группы В, РР, Е и К, причем витамином А и витаминами группы В особенно богата печень. Энергетическая ценность исследуемых субпродуктов колеблется от 87 до 185 ккал на 100 г.

По данным литературы не отличаются от мяса белки наиболее ценных субпродуктов. В состав белков печени и почек входят все незаменимые аминокислоты. Но в большинстве других субпродуктов преобладают малоценные белки. Некоторые субпродукты содержат много коллагена и эластина (губы, вымя, уши). Жиром богата мясная обрезь, также большое количество жироподобных веществ находится в головном и спинном мозге. Эти органы содержат также разнообразные фосфатиды.

В заключение необходимо отметить, что такие субпродукты, как печень, язык, почки имеют большую пищевую и биологическую ценность по сравнению с другими, и даже некоторые преимущества перед мясом. Но в качестве равноценной замены они все-таки не подходят.