ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И СВОЙСТВА КУРИНОГО МЯСА

Саттарова Барнохон Набиевна

доктор философии (PhD)

Ферганский политехнический институт

Республика Узбекистан, г. Фергана

E-mail: godirovzufar93@mail.ru**Ибрагимов Лочинбек Абдурахмонович**

ассистент,

Ферганский политехнический институт

Республика Узбекистан, г. Фергана

E-mail: Ibragimovlochinbek007@gmail.com

THE CHEMICAL COMPOSITION AND PROPERTIES OF CHICKEN MEAT

Barnohon Sattarova

Doctor of Philosophy (PhD)

Fergana Polytechnic Institute

Uzbekistan, Fergana

Ibragimov Lochinbek

Assistant,

Ferghana Polytechnic Institute,

Uzbekistan, Fergana

АННОТАЦИЯ

В статье приведены сведения о содержании белков, жиров и углеводов в рационе домашней курицы в зависимости от категории куриного мяса при отсутствии различных синтетических биостимуляторов роста, антибиотиков.

ABSTRACT

The article provides information on the content of proteins, fats and carbohydrates in the diet of domestic chicken, depending on the category of chicken meat in the absence of various synthetic biostimulants of growth, antibiotics.

Ключевые слова: куриное мясо, белок, жиры, углеводы, энергичный значение, витамины.

Keywords: chicken meat, protein, fats, carbohydrates, energetic value, vitamins.

Химический состав мяса птицы зависит от его вида, возраста, упитанности. Мышечные ткани птицы содержат мало жира и находятся в промежутках между кожей. А у водоплавающей птицы много жира. Мясо птицы является источником витаминов группы "В": В1-тиамин, В3-пантотеновая кислота, В6-рибофлавин, В6-придаксин, В12-цианкобаламин, фолиевая кислота, есть витамины ниацин [1]. Домашними птицами считаются куры, утки, гуси, Гуль-Гули и цыплята. Из них курица-самая распространенная из домашних птиц. Они подразделяются на мясистые, яйцевыводящие и как мясоносящие, так и яйцевыводящие виды.

Живая масса мясистых кур-тяжелая, петух имеет массу 3,5 – 5,5 кг, а макиен – 3-4,5 кг. Мышцы мясного цыпленка развиваются, соединительные волокна становятся менее плотными и быстро высвобождаются.

Из таких кур можно получить до 70% мяса. Особенно быстро созревают бройлеры – мясные птенцы, которые за 60 дней весят более 1,6 кг. Внешний вид бройлера имеет диетические преимущества, будучи нежным и вкусным. Такое мясо содержит до 20% белка, жирность до 5,2 – 12,3 [2].

Куриное мясо, как и все мясо домашней птицы, подразделяется на 2 категории по химическому составу и виду обработки. Ниже приведены данные о количествах и энергетической ценности ингредиентов, содержащихся в мясе кур 1-й и 2-й категории, которых кормят в домашних условиях, то есть они свободны, пользуются достаточным количеством солнечного света, питаются без добавления в их пищу биостимуляторов, антибиотиков, которые все являются синтетическими [3, 4].

Таблица 1.

Энергетическая ценность 100 г куриного мяса, которым кормят в домашних условиях

Мясная категория	белки, мг	жиры, мг	углеводы, г	энергичный значение, ккал
1- категория куриное мясо	18,2	18,4	0,70	2141,0
2- категория куриное мясо	21,2	8,2	0,60	161,0
1- категория бройлерное мясо цыплят	18,7	16,1	0,50	183,0
2- категория бройлерное мясо цыплят	19,7	11,2	0,50	127,0

Таблица 2.

Масса витаминов в количестве 100 г куриного мяса, скормливаемого в домашних условиях, мг.

Мясная категория	А	В1	В2	РР	С	Каротин
1- категория куриное мясо	0,07	0,07	0,15	7,70	0,00	0,00
2- категория куриное мясо	0,07	0,07	0,14	7,80	0,00	0,00
1- категория бройлерное мясо цыплят	0,04	0,09	0,15	6,10	0,00	0,00
2- категория бройлерное мясо цыплят	0,03	0,11	0,16	6,40	0,00	0,00

Таблица 3.

Масса минеральных веществ в количестве 100 г куриного мяса, скормливаемого в домашних условиях, мг.

Мясная категория	Na	K	Ca	Mg	P	Fe
1- категория куриное мясо	70,00	194,00	16,00	18,00	165,00	1,60
2- категория куриное мясо	79,00	240,00	18,00	21,00	190,00	1,60
1- категория бройлерное мясо цыплят	70,00	236,00	14,00	19,00	160,00	1,30
2- категория бройлерное мясо цыплят	88,00	242,00	12,00	22,00	175,00	1,70

Подводя итог, можно сказать, что химический состав куриного мяса, которое скормливают на птицефабриках, добавляя в свой корм химические вещества различных производителей, для увеличения

живой массы и других целей, существенно отличается от состава, представленного выше. В целях защиты прав и здоровья потребителей количество добавок, содержащихся в таком курином мясе, должно строго контролироваться.

Список литературы:

1. Саттарова Б.Н., Кодиров З.З., Хусанова Н.С. Синтез Литиевых Солей П-Ферроценил-Бензойной Кислоты И Их Применение Как Биостимуляторов При Выращивании Кур //Главный редактор. – 2020. – С. 46.
2. Классификация мяса домашней птицы. Категории тушек птицы <https://ptica-ru.ru/per-prod-ptic/3143-kategorii-tusek-pticy.html>.
3. Куриное мясо. <https://sostavproduktov.ru/produkty/myasnye/myaso/kurinoe>.
4. Холдаров Д.М., Шодиев Д.А., Райимбердиева Г.Г. Геохимия микроэлементов в элементарных ландшафтах пустынной зоны //Актуальные проблемы современной науки. – 2018. – №. 3. – С. 77-81.