

Брюхачова Інна

к.с.-г.н., старший викладач

Кузьменко Михайло

к.с.-г.н., старший викладач

Буравська Надія

студентка

ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний інститут»

СПОЖИВАННЯ М'ЯСА В СУЧАСНОМУ СВІТІ

Питання споживання м'яса людиною надзвичайно дискусійне питання. Бо не всі люди їдять його. Адже м'ясо та м'ясопродукти завжди ставиться на одне з перших місць у харчуванні. М'язова тканина є основною їстівною частиною м'яса. Вона має найвищу харчову цінність. М'язова тканина складається із м'язових волокон і міжклітинної речовини. Кількість м'язової тканини в тушах насамперед залежить від : породи, статі, віку, вгодованості. Споживання виробів тваринного походження ґрунтується на фізіологічні потребами організму людини. Унікальність м'яса в його високій енергоємності, збалансованості амінокислотного складу білків, наявності біологічно активних речовин та досить високому засвоєнні, що в сукупності забезпечує нормальну фізичну та розумову діяльність людини. М'ясо з точки зору споживача, є тим видом сировини, з якого можна приготувати тисячі різноманітних страв та продуктів, які здатні задовольнити потреби кожної людини, без додавання різноманітних добавок та вітамінів.

Сучасні уявлення про кількісні та якісні потреби людини в поживних речовинах відображені в концепції збалансованого харчування. Згідно з даною концепцією в процесі нормальної діяльності людина потребує як необхідну кількість енергії, так і певні комплекси поживних речовин: білків, амінокислот, вуглеводів, жирів, жирних кислот, мінеральних солей, мікроелементів, вітамінів, причому багато з них є незамінними, тобто, не виробляються в організмі. Виходячи з цього, харчовий продукт має виконувати функції живлення яке компенсує наші енергетичні затрати на фізичну, розумову та нервову роботу та забезпечувати нас речовинами, необхідними для біологічного росту організму. Деякі люди в сучасному світі, що відмовились від споживання м'яса додають в свій раціон різноманітні вітаміни щоб отримати енергію яку вони колись отримували від споживання продуктів тваринного походження.

Найважливішими серед поживних речовин є білки. І саме вони становлять основу структурних елементів клітини і тканин організму. В середньому доросла людина потребує одержання з їжею 1-1,2 г. білка на 1 кг маси тіла. Проте потреба не просто в білку, а в білку певного складу. Це полімер, що складається із амінокислот, поєднання яких може бути різноманітним, тому в природі існують десятки видів білків. Білки, що входять до складу різних продуктів харчування, нерівноцінні. Із амінокислот є незамінними, на відміну від інших вони не синтезуються в організмі, він може одержати їх тільки з їжею. Білки тваринного

**Всеукраїнська науково-практична конференція
«Міжгалузеві наукові дослідження:
можливості та варіанти впровадження»**

походження, і зокрема білки м'яса, за амінокислотним складом найбільш відповідають структурі людського тіла, а значить, найбільш відповідають потребам організму. З хімічної точки зору, склад м'яса вважається дуже поживним це можна помітити в таблиці номер 1.

Таблиця 1

Хімічного складу м'яса сільськогосподарських тварин.

Вид м'яса	Хімічний склад істотної частини м'яса				Калорійність м'яса, Ккал/100г
	вода	білки	жири	зола	
Яловичина	70,5	18,0	10,5	1,0	171
Телятина	72,8	19,0	7,5	0,7	147
Баранина	65,8	16,4	17,0	0,8	225
Свинина	45-60	14,5-17	21,5-38	0,7-1,1	277-420
Кони́на	66,3	21,5	10,0	1,7	183

І саме тому м'ясо і є необхідною частиною нашого раціону. Оскільки амінокислоти досить чутливі до дії високих температур, ферментів, води, кислот та інших зовнішніх факторів і можуть при цьому руйнуватися, то при переробці м'ясної сировини необхідно вибирати такі умови та режими, щоб біологічна цінність білка змінювалась як можна менше.

Велике значення в харчуванні людини мають і тваринні жири, вони складають більше однієї третини загальної калорійності їжі і містять в одиниці об'єму найбільшу кількість потенційної енергії, яка нагромаджується організмом при надлишковому харчуванні та витрачається ним при недоїданні. Крім того, жири є розчинником ряду біологічно активних речовин, які сприяють нормальному розвитку організму, зокрема, жиророзчинних вітамінів, і самі містять їх.

Поживна цінність жиру залежить від його виду та складу, оскільки тваринні жири за своєю фізіологічною характеристикою нерівноцінні. Жирні кислоти, що входять до складу жирів, розрізняються за складом і структурою, а це, в свою чергу, відображається на їх біологічній цінності. До складу м'яса також входить значна кількість вітамінів, мінеральних речовин та екстрактивних речовин.

Є факти що впливають на якість м'яса, вони дуже важливі в нашому житті тому їх не варто оминати. Якість м'яса залежить від: видової особливості, значення породи, вікові особливості, вплив статі, вгодованість, фізіологічний стан, анатомічне походження окремих частин туші, годівля, утримання.

Харчова цінність м'яса визначається насамперед тим, що воно є носієм повноцінного тваринного білка і жиру. Ось чому потрібно споживати м'ясо, тому що воно посідає одне із важливіших місць в харчуванні людей.

Список використаної літератури

1. Бабанов І. Г. Монтаж, експлуатація, діагностика та ремонт обладнання м'ясопереробних підприємств. Національний університет харчових технологій. Київ. Сталь. 2015. 599 с.

Напрям 2
«Digital-агро: тренди та проблеми.
Біотехнологія в сучасному світі: користь і ризики»

2. Бальприлипка Л. В. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі підручник. Київ. 2011. 288 с.
3. Бальприлипка Л. В. Інноваційні технології якісних та безпечних м'ясних виробів. за ред. С. Д. Мельничука. Київ. НУБіП. 2012. 207 с.
4. Іваніщева О. А. Пахомська О. В. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. 2020. 101с. Фрагмент статті.
5. Олабоді О. В. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Національний університет харчування технол. Наук.техн. Київ. 2021. 18 с.
6. Пешук, Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі підручник. Національний університет харч. технол. Київ. ЦУЛ, 2018. 366 с.
7. Пешук Л. В., Янчева М. О., Гашук О. І., Кириченко С. Г. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини. Національний університет харч. технол. Київ. 2017. – 300 с.

Гуленко Богдан

студент

Лавська Наталія

к.с.г.н., старший викладач кафедри агрономії

ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний інститут»

ШЛЯХИ СПРЯМУВАННЯ ГЕННОЇ ІНЖЕНЕРІЇ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ РОСЛИН

На сьогоднішній день гена інженерія сільськогосподарських рослин розвивається переважно в руслі класичної селекції. Зусилля сучасних вчених зосереджені на захисті рослин від несприятливих факторів, покращенні якості продукції та зменшенні втрат при зберіганні сільськогосподарської продукції, підвищенні стійкості проти хвороб, шкідників, заморозків, солонцюватості ґрунту тощо, видаленні небажаних компонентів із рослинних олій, зміні властивостей білка і крохмалю в пшеничному борошні, покращенні лежкості та смакових якостей овочів та ін.

Якщо у традиційній селекції основними інструментами є схрещування і відбір, то гена інженерія дає можливість використання принципово нових генів, які визначають агрономічно важливі ознаки, і нових молекулярно-генетичних методів моніторингу трансгенів, що в багато разів прискорюють процес створення трансгенних рослин. Селекціонерів приваблює можливість цілеспрямованого генетичного «ремонт» рослин. Важливим напрямом є створення генетично модифікованих рослин (ГМР) з ознакою чоловічої стерильності. Крім того, завдяки генетичній модифікації рослини можуть виконувати не властиву їм раніше функцію. Прикладом є коренеплоди цукрових буряків, які накопичують замість сахарози низькомолекулярні фруктози. Завдяки введенню генів бактерій, вищі рослини набувають властивості руйнувати чужорідні органічні сполуки (ксенобіотики), що забруднюють довкілля. Вирощування ГМР, стійких до широкого спектра хвороб та комах-шкідників,