

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ МЯСА КРОЛИКА И НУТРИЙ Comparative analysis of rabbit meat and nutrias

Э. Р. Хасанова, студент

В. А. Шадрин, студент

В. П. Кашковская, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Чепуштанова, кандидат биологических наук, доцент

Аннотация

Кролики и нутрии разводятся для получения шкур и мяса. В статье приведён сравнительный анализ мяса кроликов и нутрий, вкусовые особенности этих продуктов, их различия в химическом составе, результаты изучения экстерьерных показателей мясных пород у кроликов и нутрий, приведены их названия, приведён химический состав мяса у животных разных возрастов. Также в статье приведены фотографии освежеванных и потрошённых тушек кролика и нутрий для сравнения их внешнего вида и таблицы со сравнительными данными.

Ключевые слова: нутрии, кролики, мясо, зоотехния, сравнительный анализ, питательность, мясные породы, сравнение.

Summary

Rabbits and nutria are bred for skins and meat. The article provides a comparative analysis of rabbit and nutria meat, the taste characteristics of these products, their differences in chemical composition, the presence of meat breeds in rabbits and nutria and their name, the chemical composition of meat in animals of different ages. The table also contains photographs of skinned and gutted rabbit and nutria carcasses for their comparison and comparative table

Keywords: nutria, rabbits, meat, animal husbandry, comparative analysis, nutritional value, meat breeds, comparison.

Введение

Крольчатина очень ценится благодаря его интересному вкусу и повышенному содержанию белка. Белки из мяса кроликов легко усвояемы: человеческим организмом усваивается почти 90% этих белков. Там мало трудноусвояемого коллагенов и эластина. Для сравнения, белки из мяса говядины усваиваются лишь на 60%. У кроликов максимально питательным считается мясо особей 4-5 мес. Тушка кролика содержит максимально 84-85% мышечной ткани; это наибольший показатель среди животных мясного направления: у крупного рогатого скота 57-62%, коней 60-65%, овец 50-60%, цыплят-бройлеров 51-53%, свиней 40-52%. Вместе с мясом телят и курицы, крольчатина относится к так называемому белому мясу.

Мясо кролика в норме имеет цвет от белого до розового, нежную консистенцию, тонкозернистое строение. Из-за того, что у взрослых особей миоглобина больше, то и мясо у них темнее. Мышечные волокна крольчатины тоньше, соединительная ткань развита слабо. В среднем, миоглобина у кроликов содержится 175 мг% миоглобина.

По химическому составу крольчатина разительно отличается от мяса многих других сельскохозяйственных животных. Она содержит меньшее количество жира, холестерина и пуриновых оснований. Крольчатина содержит в среднем 21,5% белка. У молодых особей в мясе содержится большое количество влаги (до 77%), среднее количество белка (15-19%), немного жира (5-6%) и небольшое количество минеральных веществ (1-1,1%). Калорийность молодой крольчатины примерно 115 ккал. Мясо же взрослых особей отличается повышенной жирностью и его калорийность может достигать максимально 300 ккал. Мясо кролика содержит все незаменимые аминокислоты, общее количество аминокислот достигает 19, из которых больше всего содержится лизина (10,43%). Примечательно, что возраст животного никак не влияет на содержание аминокислот.

Кроличий жир белого цвета, по усвояемости значительно превосходит бараний и говяжий. Этот жир содержит полиненасыщенные жирные кислоты, различные липоидные соединения, которые не синтезируются в организме человека. Именно поэтому кроличий жир биологически ценен (рис. 1).



Рис. 1. Мясо кролика

У кроликов имеются мясные породы. Сравнительные данные выборочных мясных пород приведены в таблице 1.

Таблица 1

Мясные породы кроликов и их сравнение

Показатель	Новозеландский белый	Новозеландский красный	Калифорнийский	Серебристый
Окрас	Белый	Рыжий, красно-коричневый	Белый, но с коричневыми отметинами на ушах	Серебристый, дымчатый
Масса(кг)	4-5	3,5-5	4,5	4,5-5
Длина(см)	47-50	47-50	45-50	57-60
Обхват груди за лопатками(см)	36-44	34-42	37-40	36
Масса в 3 мес.	2,7-3	2,1-2,3	2,7-3,4	2,5-3
Количество крольчат в помёте	10-12/высокая	8-10/высокая	10-12/высокая	7/высокая

По данным таблицы 1 видно, что порода кроликов оказывает влияние на показатели роста и развития, а также их продуктивность.

Мясо кролика содержит гликоген, который находится в мышцах как в свободном виде, так и в связи с белками. Это придаёт крольчатине интересный сладковатый привкус. Экстрактивные вещества, имеющиеся в мышечной ткани, обладают биологически активными свойствами и придают мясу или бульону, в котором оно варилось, специфический вкус, запах и аромат. Общее содержание экстрактивных веществ – 1,8...2,2%. Экстрактивные вещества, воздействуя на железы желудочно-кишечного тракта, стимулируют выделение секрета и повышают усвоение кроличьего мяса.

Конкурировать с кроличьим мясом по диетическим параметрам и питательности может мясо нутрий (рис. 2). Это высококачественное мясо, которое в ряде стран Америки и Европы ценится выше говядины. Однако убойный выход мяса сильно меньше, чем у кролика: он составляет всего 52-55% с взрослых самок, 55-60% с взрослых самцов и 46-48% с молодняка. Мясо нутрий, как и мясо многих полуводных животных, содержит повышенное количество миоглобина (800-1000 мг%), что придаёт ему тёмный красно-коричневый цвет. Помимо этого, в мясе нутрии сравнительно много небелковых азотистых веществ (4-5%), возбуждающих аппетит и секрецию пищеварительных желез.



Рис. 2. Мясо нутрии

Мясо на вкус разительно отлично от крольчатины, имеет лёгкий мускусный запах, если нутрия добыта из природы, то имеет рыбный привкус. Некоторые источники указывают на то, что мясо нутрий вкуснее, нежели мясо кроликов[5]. Оно нежное и сочное по консистенции, содержит больше белка, чем говядина и баранина. Нутрия жирнее кролика, содержит более 8% жира, но это всё равно меньше, чем в мясе многих сельскохозяйственных животных, что делает это мясо диетическим. Мясо взрослых нутрий содержит более 66% влаги, меньшее количество минеральных веществ, нежели крольчатина, но более калорийно в силу более повышенной жирности.

Нутриевое мясо содержит мало холестерина, отчего оно рекомендуется беременным, детям, кормящим матерям и людям с сердечно-сосудистыми заболеваниями. По своим показателям жир напоминает свиную. В отличие от кроликов, мясо нутрий является продуктом дополнительным, а основным здесь являются шкуры. Пока что «бройлерных» пород нутрий не существует. Сравнительный химический анализ мяса нутрий и кроликов приведён в таблице 2.

Таблица 2

Сравнительный химический анализ мяса нутрий и кроликов

Показатель	Крольчатина	Мясо нутрии
Вода	65	66
Белки	20,7	20,7
Жиры	6,5	8,1
Минеральные вещества	1,1	0,9
Калорийность	115	203

По данным таблицы 2 видно, что по содержанию белка мясо кролика и нутрии одинаковое, но по содержанию жира мясо нутрии превосходит крольчатину, что обуславливает и повышение калорийности на 76,5%

Заключение

В заключение на основании изучения литературных источников с уверенностью можно сказать, что мясо нутрий и кроликов разительно отличаются друг от друга не только по химическому составу, но и по вкусовым качествам.

В результате проделанных исследований можно сделать вывод о более высокой питательности нутриевого мяса, что ставит актуальным вопрос о разведении данных животных на мясо и выведении новых мясных пород.

Библиографический список

1. Рыгалова Е. А., Речкина Е. А., Геращенко К. А. и др. Переработка мяса птицы и кроликов: учебное пособие. Красноярск: КрасГАУ, 2021. 362 с.
2. Мишанин Ю. Ф., Касьянов, Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. 720 с.
3. Хохрин С. Н., Савенко Ю. П., Галецкий В. Б. Кормление моногастричных животных: учебное пособие для вузов. 2-е изд., перераб. и доп. СПб.: Лань, 2020. 516 с.
4. Шарафутдинов Г. С., Сибагатуллин Ф. С., Балакирев Н. А. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие. 5-е изд., стер. СПб.: Лань, 2020. 624 с.
5. Шевченко А. А., Шевченко Л. В., Черных О. Ю. Биологические особенности и болезни нутрий: учебное пособие. СПб.: Лань, 2022. 240 с.