

**Сравнительные  
органолептические  
параметры мяса лошадей  
и диких промысловых  
животных**

Выполнили: Восквицова Е.С.

Хасанова В.Е.

321 группа

# Конина

Конина всегда была важной частью (иногда и ключевой) рациона кочевых тюркских и монгольских народов Азии, также как и скисшее молоко лошадей — кумыс. В настоящий момент конина наиболее широко потребляется в Киргизии, Казахстане и Монголии.



Кони́на темно-красного цвета, на воздухе приобретает синевато-фиолетовый оттенок или темно-коричневый цвет. Консистенция мышц плотная. Поверхность разреза - грубозернистая, мраморности нет.



Кони́на употребляется при изготовлении некоторых сортов колбас (например, сервелата) для придания некоторой вязкости и упругости, а также пикантного привкуса.

Сельскохозяйственное значение конины очень сильно зависит от местных природно-географических условий; например, во всей Европе разводить коней на мясо выгодно только в Венгрии. В Японии, где отсутствуют натуральные пастбища, из-за чего разведение лошадей является очень дорогим занятием, в средние века на пирах у даймё иногда подавали блюдо из конины, ценность которого состояла в его баснословной дороговизне.



Известно также, что конская колбаса — это деликатес. Миф о мерзком вкусе конины, распространённый среди европейцев, возможно, связан с тем, что во время отступления из Москвы солдаты Наполеона ели павших лошадей, используя вместо соли и приправ порох, что вызвало многочисленные пищевые отравления. Пищевая ценность конского мяса очень высока. В отличие от мяса других животных в конине мало холестерина, что определяет ее диетическую ценность (мясо оказывает антисклеротическое действие). Но чрезмерное употребление конины может спровоцировать развитие болезней сердечнососудистой, костной и пищеварительной систем из-за повышенного содержания жиров.





# Оленина

Пользуется большой популярностью среди коренных народов Севера. Особую ценность оленина получила из-за нежного своеобразного вкуса и сочности. Ее относят к лечебным и диетическим продуктам, рекомендуют при нарушенных обменах веществ и авитаминозах.



Оленина бледно-красного или интенсивно-красного цвета (в зависимости от возраста животного), нежной консистенции, в разрезе тонкозернистое, без мраморности.



Оленину относят к мясу лесной красной дичи. Ее используют в парном виде в качестве обычного мяса, готовят на собственном жире, добавляя ягель, водянку, которые смягчают оленину во время тушки. Оленье мясо обладает низкой энергетической ценностью, что, несомненно, подтверждает его высокие диетические свойства. По питательным характеристикам оленину относят к здоровой, постной пище, а тонковолокнистость, мягкость делают из нее уникальный, экзотический деликатес.



Оленина обладает удивительными свойствами. Она содержит низкое количество жиров и холестерина, вредного для сосудов и сердца. В ней много минеральных веществ, витаминов, полезных для человеческого организма. За счет низкого содержания жира, оленину тяжелее готовить. Олени употребляют в большом количестве ягель, который обладает антибиотическими и лекарственными свойствами. Именно отсюда и берет корни высокая ценность оленины. Такое мясо можно смело, не опасаясь паразитов, есть в сыром виде.

# Ягель



Оленина намного лучше усваивается организмом, чем говядина, свинина, баранина или же курятина. Регулярное употребление в пищу такого мяса понижает риск заболевания атеросклерозом, сахарным диабетом, гипертонией. Оленину рекомендуют употреблять беременным и кормящим женщинам. Препараты, в основе которых мясо оленей, способны восстановить эрекцию, улучшают половую функцию, активизируют кровообращение, защищают от канцерогенов, насыщают полезными компонентами плазму крови и вылечивают осложнения после родов.

К употреблению оленины нет особых противопоказаний. Единственное – это возможность возникновения аллергии.





# Лосятина

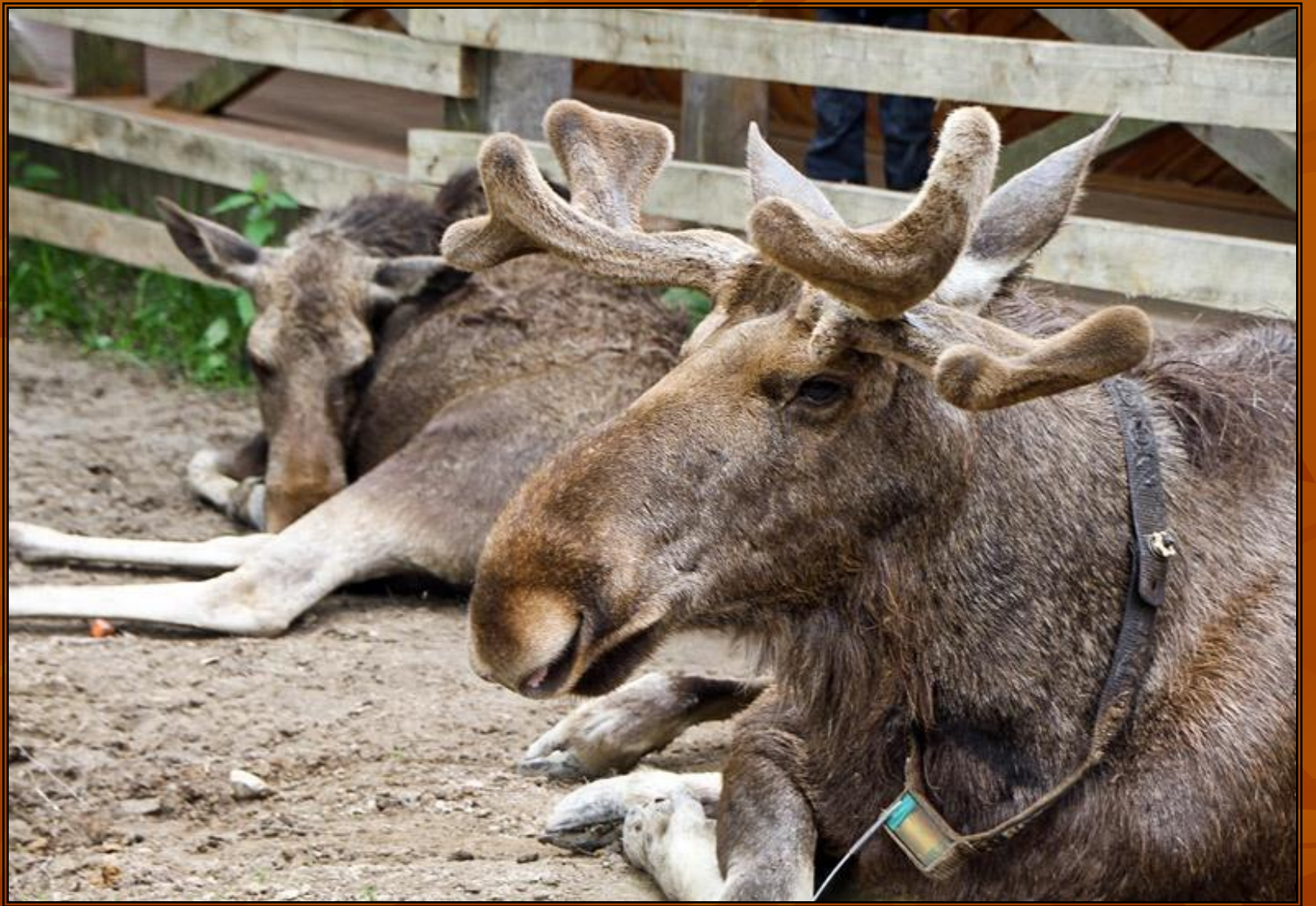
Мясо лося, в основном, добывается промышленным охотничьим способом, но в будущем можно надеяться, что он займет нишу в продуктовом, медицинском и рекреационном (комплекс оздоровительных мероприятий) секторах. Лося иногда называют сохатым, а мясо, соответственно, сохатиной.

Мясо лосося интенсивно-красного цвета с синюшным оттенком, сухое, жесткое, а мышечные волокна длинные и толстые. Вареное мясо нежное и рыхлое.



Мясо лося ели уже в каменном веке, а в наше время власти Норвегии даже запретили охоту на него – так активно его добывали охотники.

Сельскохозяйственное лосеводство в России началось при Сталине – уже тогда было известно о питательности и лечебных свойствах продуктов из сохатого, но с началом войны фермы закрыли. Под Костромой сейчас есть единственный санаторий, в котором лечат его молоком некоторые заболевания желудочно-кишечного тракта (язву желудка, в том числе).



Мясо относят к источнику белков первого класса: это значит, что оно содержит перечень всех необходимых незаменимых аминокислот в том количестве и соотношении, которое благоприятно для организма человека. переваривание белка мышечных волокон протеолитическими ферментами происходит быстро и стоит на втором месте (за рыбными и молочными продуктами). Как источник витаминно-минеральных веществ — на третьем месте после молочных и зерновых продуктов.

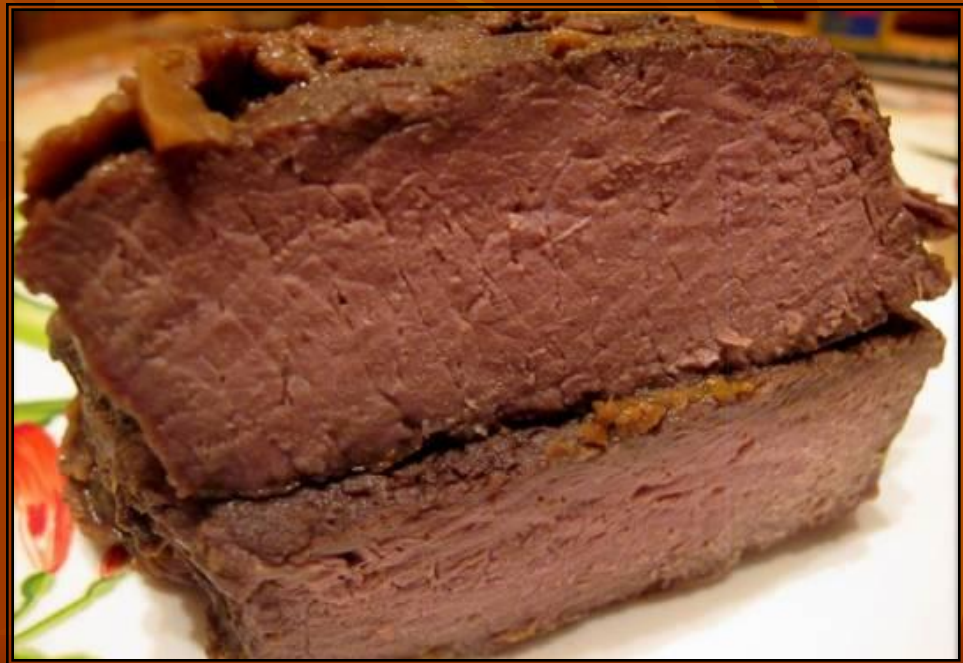


Мясо лосося считается деликатесным блюдом и подается в некоторых ресторанах по высоким ценам. Учитывая, что сельскохозяйственного производства в промышленных масштабах не ведется — лосиное мясо больше деликатес для гурманов и продукт питания для охотников.





Употребление лосятины хотя бы три раза в неделю способствует улучшению работы головного мозга и обмена веществ, укреплению костей и мышц, а так же нормализации уровня гемоглобина в крови. Включение его в лечебно-профилактический рацион поможет укрепить сердечнососудистую систему и улучшить пищеварение.



Дикая сохатина не всегда безопасна из-за того, что животное питается в основном водными, болотными растениями. Это способствует накоплению кадмия – солей тяжелого металла. Его большая концентрация во внутренних органах парнокопытного (поэтому внутренние органы животного старше одного года – в пищу не употребляются), но мясо считают безопасным. Дикое животное не получает своевременных прививок. Поэтому может быть носителем энцефалита, болезни Лайма и гельминтов. Поступающее в переработку и в рестораны мясо проверяется ветврачами, а вот охотничье, для собственной кухни – вряд ли.

**Благодарим за внимание!**

