

«Это направление животноводства надо развивать»

**Светлана ГОРДЫНЕЦ, заведующая
отделом технологий мясных продуктов
РУП «Институт мясо-молочной
промышленности»**



– Мясо кролика – превосходный диетический продукт. Оно содержит минимум (5–8 %) жира и достаточно много (до 22 %) протеина, то есть белка, который является строительным материалом для наших мышц. То, что в крольчатине мало насыщенных жирных кислот, особенно важно для людей с повышенным содержанием холестерина в крови, а также страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями. К тому же это мясо отличается высоким содержанием витаминов группы В, витамина С, никотиновой кислоты, микроэлементов: фосфора, железа, кобальта, фтора, калия, марганца.

Одно из важных свойств этого вида мяса – его высокая усвояемость, до 90 %, в то время как говядина усваивается организмом только на 60 %. И даже в сравнении с мясом птицы (тоже хорошо усваиваемым) по содержанию холестерина, белка, жира преимущество все же остается за мясом кролика.

аминокислоты в пище вызывает сильные аллергические реакции. Очень большая проблема подобрать для таких больных правильное питание, так как фенилаланин содержится практически в каждом продукте.

По просьбе родителей детей, страдающих этим генетическим заболеванием, наш Институт совместно с Оршанским мясоконсервным комбинатом работали над расширением ассортимента продуктов с использованием мяса для больных фенилкетонурией. В этом мы видим хорошие перспективы именно для кроличьего мяса, поскольку исследование показало, что оно содержит меньше всего фенилаланина (по сравнению со свиной, телятиной, кониной и другими видами мяса).

– Несмотря на столь ценные качества, вы, мы не часто видим мясо кролика на прилавках магазинов. Какой вклад в развитие этой отрасли животновод-

ют свои производства по их переработке. К примеру, в технических условиях устанавливаются основные требования к продуктам из мяса, а в технологической инструкции описывается процесс их получения.

Требования, в принципе, стандартные для пищевых продуктов. Контролируются внешний вид, органолептические показатели (запах, цвет, форма), масса и пищевая ценность продукта, температура в толще в зависимости от того, охлажденный он или замороженный, микробиологические показатели. Регламентируется также содержание токсических элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов. Каждая партия продукции, которая выходит из стен предприятия, должна иметь протокол испытания и заключение о том, что она безопасна.

Крольчатина должна присутствовать в рационе, и особенно тех, кто нуждается в поддерживающем питании. Это отличный вид мясного сырья как для промышленного производства продуктов, так и для приготовления кулинарных блюд. Убедена, что в Беларуси надо развивать это направление животноводства и производить такое полезное мясо в больших объемах. Сейчас данный сегмент начинает развиваться. В частности, Оршанский мясоконсервный комбинат проявляет интерес к этому виду мяса для производства продуктов для детей раннего возраста, дошкольников. Да и обращений фермеров за консультациями, помощью, приобретением документации в последнее время становится все больше. 

Это отличный вид мясного сырья как для промышленного производства продуктов, так и для приготовления кулинарных блюд.

Это белое мясо, легко переваривается и имеет хорошие вкусовые качества. Его можно рекомендовать беременным женщинам, кормящим матерям, детям, особенно раннего возраста, людям, которые испытывают повышенные физические нагрузки, например спортсменам.

Нельзя не упомянуть и еще об одном ценном свойстве мяса кролика – низком содержании аминокислоты фенилаланина. Это заменимая аминокислота, которая синтезируется в организме. На здорового человека фенилаланин не оказывает отрицательного воздействия, но у больных фенилкетонурией (тяжелое наследственное заболевание, которое характеризуется главным образом поражением нервной системы) высокое содержание этой

ства вносит Институт мясо-молочной промышленности?

– Поскольку Институт занимается перерабатывающей отраслью, то перед нами стоит задача обеспечения производителя нормативными документами, чтобы он мог реализовывать свою продукцию.

Институтом разработана документация на натуральные полуфабрикаты из мяса кролика и паштет из мяса кролика. Если будут заявки на разработку документов для других продуктов из этого сырья, мы всегда готовы пойти навстречу. И, я думаю, со временем этот перечень расширится.

Интерес фермерских хозяйств, которые разводят кроликов, к нашим нормативным документам есть. Ведь многие фермеры одновременно выращивают кроликов и име-