

*В. С. Ветров<sup>1</sup>, к.х.н., О.Н. Анискевич<sup>2</sup>,  
РУП «Институт мясо-молочной промышленности»<sup>1</sup>  
ОАО «Пинский мясокомбинат»<sup>2</sup>*

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНИНЫ: ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА**

*В ряде европейских стран отмечается значительный спрос на конское мясо. Конское мясо, полученное при убое молодых, здоровых представляет собой вкусный питательный продукт. Конский жир плавится при более низкой температуре, чем жир других домашних животных. Средняя температура плавления конского жира 30–35°, тогда как говяжьего и бараньего сала 44–51°. Поэтому конский жир хорошо усваивается организмом, что особенно важно при питании больных людей.*

*В конине, в зависимости от возраста, пола и упитанности животных, содержания белка колеблется от 18 до 23%; жира - от 1–20%. В конском мясе содержание витамина А достигает 20 мг% (в жире), тиамин – 0,07, рибофлавин – 0,1, никотиноамид – 4,2 мг%.*

На столах римских патрициев самым изысканным блюдом считалось мясо жеребенка. Это прекрасный диетический продукт и в наше время. Химический состав, калорийность, биологическая и пищевая ценность конины. Мясо сельскохозяйственных животных, в том числе конское, ценится за содержание в нем полноценных белков, жиров и витаминов. В конине, в зависимости от возраста, пола и упитанности животных, содержание белка колеблется от 18 до 23%; жира – от 1–2 (при нестандартной упитанности) до 18–20% (в тушах лошадей I категории упитанности). Химический состав мяса лошадей конюшенного содержания в среднем следующий: воды – 74,2%, белка – 21,6%, жира – 2,5% и золы – 1%; мяса казахских лошадей табунного содержания средней упитанности 70%, 24,6%, 4,7% и 0,93% соответственно. В конском мясе содержание витамина А достигает 20 мг% (в жире), тиамин – 0,07, рибофлавин – 0,1, никотиноамид – 4,2 мг% [1].

Конина как продукт питания до недавнего времени недооценивалась человеком. Между тем значительная часть населения некоторых

республик издавна употребляет в пищу и высоко ценит конское мясо и жир. Вполне благоприятные условия и большие возможности для развития специально мясного направления в коневодстве имеются в Башкирии, Бурятии, Казахстане, Калмыкии, Киргизии, Якутии, на Алтае.

В ряде европейских стран отмечается значительный спрос на конское мясо. В Бельгии, например, фермеры практикуют выращивание жеребят для забоя их на мясо после отъема. Во Франции население ежегодно потребляет более 60 тыс. т конины. Италия, Австрия, Голландия, Швейцария, Швеция и Англия импортируют лошадей на убой из других стран. Польша уже более 10 лет экспортирует лошадей на мясо в эти и некоторые другие страны [1].

Конское мясо, полученное при убое молодых, здоровых, после хорошего нагула или откорма лошадей, представляет собой вкусный питательный продукт. Лучшее мясо получают при забое лошадей, выращенных при круглогодичном табунном содержании. Мясо старых, много работавших лошадей, содержащихся в конюшенных условиях при однообразном кормлении, обладает значительно худшими свойствами, оно невкусно, жестко, без жировых прослоек, малокалорийно. Мясо же молодой, хорошо упитанной лошади плотное, с нежными волокнами и равномерными прослойками жира, с толстым слоем наружного сала, оно отличается высокими вкусовыми качествами. Конский жир плавится при более низкой температуре, чем жир других домашних животных. Средняя температура плавления конского жира составляет 30–35°, тогда как говяжьего и бараньего сала 44–51 °, поэтому конский жир хорошо усваивается организмом, что особенно важно при питании больных людей. Народы нашей страны, употребляющие в пищу конину, к лучшим частям конской туши относят последние 12 пар ребер с брюшиной и слоем наружного сала (3–5 см) [2].

Животные жиры представляют собой смесь одно- и разнокислотных триглицеридов в разных соотношениях. В небольших количествах в

них присутствуют ди- и моноглицериды и свободные жирные кислоты (табл.1).

Таблица 1 – Жирно-кислотный состав жиров, % к ткани

Жир	Насыщенные кислоты			Ненасыщенные кислоты		
	миристиновая	пальмитиновая	стеариновая	9-гекса-деценовая	олеиновая	линолевая
Говяжий	3,3–3,3	24–29	21–24	2,1–2,7	41–42	2–5
Бараний	2,2–3,0	23–30	20–31	12,0–13,0	35–41	3–4
Свиной	0,8–0,9	27–30	13–18	1,7–1,9	37–44	8–9
Конский	3,3–5,0	24–31	4–10	14,0–15,0	35–40	5–8

Температура плавления жиров, как и их консистенция, зависят от преобладания в жире тех или иных жирных кислот. Температура плавления жира тем выше, чем больше в нем насыщенных жирных кислот и выше молекулярная масса кислот. Непредельные жирные кислоты – жидкие вещества. Значит, чем больше непредельных кислот и степень непредельности (число двойных связей), тем ниже температура плавления жира. Поэтому температура плавления бараньего жира, содержащего до 62% насыщенных кислот, выше, чем свиного, в составе которого насыщенных кислот только 47% [2].

Резко выраженной температура плавления у жиров нет, так как они представляют собой не химически чистые вещества, а сложную смесь. Однако по температуре плавления все же можно различать животные жиры различного происхождения. Температура плавления некоторых жиров приведена ниже.

Таблица 2 – Свойства животных жиров

Жир	Температура, °С		Число	
	плавления	застывания	кислотное	иодное
Говяжий	42–52	34–38	1,1–2,2	32–47
Бараний	44–55	39–45	1,2–2,2	31–46
Свиной	22–48	22–32	1,1–2,2	45–66
Конский	29–43	29–43	1,1–2,2	71–86

Жир у лошадей в основном откладывается на брюшной части и на ребрах, поэтому реберная часть туши имеет наибольшую калорийность – до 4949 ккал. С возрастом лошади содержание воды в мясе снижается,

количество жира увеличивается. Кисломолочные продукты кумыс, чигян содержат целый букет важных для организма компонентов: молочную кислоту, уксусную кислоту, антибиотики. Указанные соединения улучшают пищеварение и препятствуют желудочно-кишечным заболеваниям. Кисломолочные продукты также восполняют дефицит важного для обмена веществ человека витамина – аскорбиновой кислоты.

#### Литература

1. <http://www.nigma.ru/>. Использование конского жира.
2. Месхи, А.И. Биохимия мяса, мясопродуктов и птицепродуктов. / А. И. Месхи // Легкая и пищевая промышленность.–М.:, 1984.– 280 с.