

ZAGADNIENIA

- Rodzaje i charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego
- Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa drobiu i ptactwa dzikiego
- Ocena i klasyfikacja tuszek drobiu


15.1. Rodzaje i charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego


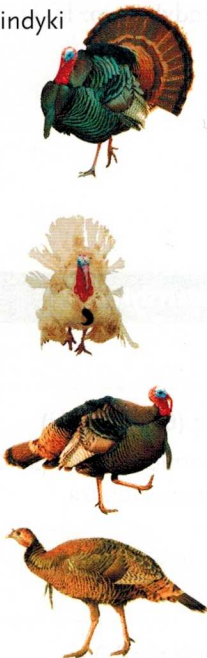

Drobiem nazywa się ptactwo domowe: kurczaki, kury, indyki, perliczki, kaczki, gęsi i gołębie. Drób hodowlany można podzielić na:



- **grzebiący** – kurczaki, kury (typ: nieśny, ogólnoużytkowy i mięsny), indyki (typ: lekki, średni i ciężki), perlice;
- **wodny** – kaczki (typ: ogólnoużytkowy i mięsny), gęsi;
- **gołębiowaty** – gołębie domowe.

Charakterystykę gatunków drobiu przedstawiono w tab. 15.1.


Tabela 15.1. Charakterystyka gatunków drobiu



Drób	Charakterystyka	Rasa	Charakterystyka
Ptactwo hodowlane			
kurczęta 	<ul style="list-style-type: none"> ● typ mięsny ● kształt sylwetki zbliżony do kwadratu ● dobrze umięśniona klatka piersiowa i uda ● krótki, szeroki grzbiet ● giętkie, nieskostniałe zakończenie mostka 	brojlery	<ul style="list-style-type: none"> ● masa 1,5–2 kg (6–8 tygodni) ● w składzie chemicznym mięsa korzystny stosunek białka do tłuszczu
		kurczaki	<ul style="list-style-type: none"> ● masa nie więcej niż 0,9 kg (wiek 4–6 tygodni) ● przygotowywane w całości – 1 porcja

Drób	Charakterystyka	Rasa	Charakterystyka
<p>kury</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • powyżej 6. miesiąca • wykorzystywane do produkcji jaj • mięso wykorzystywane po zakończeniu okresu nieśnego • mięso twarde, suche, tykowane 	<p>zielono-nóżki</p>	<ul style="list-style-type: none"> • typ ogólnoużytkowy • masa 1,8–2 kg • nieśność 150–180 jaj rocznie • żółtko jaja o mniejszej zawartości cholesterolu • mięso o dobrym smaku • ciemna barwa tuszki
		<p>leghorn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • żółte nóżki • masa 1,8–2 kg • wysoka nieśność (230–260 jaj rocznie) • jajo o średniej masie 66 g i białej skorupie
<p>indyki</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne, smaczne mięso • korzystny stosunek mięsa do kości • ubój już około 12. tygodnia 	<p>biały szeroko-pierśny (ciężki)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • masa ciała indorów 22–24 kg, indyczek 9–15 kg (30 tygodni) • mała nieśność (tylko 30–80 jaj); masa jaja 85–95 g
		<p>bestville (lekki)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • krępa budowa ciała • dobrze umięśniona pierś • barwa nóg różowa lub czerwonawa • nieśność 90–120 jaj; średnia masa jaja 80 g; skorupa żółtokremowa z brązowymi cętkami • masa samców 8–12 kg, samic 4–6 kg (30 tygodni)
<p>perliczki</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • nieśność do 130–150 jaj rocznie; masa jaja 40–45 g; skorupka koloru od kremowego do brązowego, niekiedy ciemno nakrapiana • masa samców około 2,0 kg, samic 1,8 kg 		

Drób	Charakterystyka	Rasa	Charakterystyka
<p>kaczki</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • ubój w zależności od rasy i płci nawet od 49. dnia życia • mięso ciemne • charakterystyczny smak i zapach 	<p>pekin biały</p>	<ul style="list-style-type: none"> • masa ciała 7-tygodniowych kaczorów około 2,5 kg, kaczek około 2,4 kg; masa dorosłych ptaków 3,15–3,4 kg • nieśność 137 jaj w czasie 6 miesięcy w pierwszym roku i 119 jaj w drugim roku użytkowania • barwa jaj biała • duża wartość dietetyczna mięsa, znaczna zawartość tłuszczu w tuszce • niski stosunek masy mięsna piersiowego do masy ciała
		<p>piżmowa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • masa kaczorów 4–6 kg, kaczek 2,5–3,0 kg • nieśność 140–180 jaj; masa jaja 75–80 g; skorupa barwy białej z żółtym odcieniem • mała zawartość tłuszczu w tuszce • dobrze rozwinięty mięsień piersiowy
<p>gęsi</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • ubój od 140. dnia życia • charakterystyczny smak i zapach • duża zawartość tłuszczu • mięso ciemne 	<p>pomorska</p>	<ul style="list-style-type: none"> • masa ciała dojrzałych samców 4–6 kg, samic 3,5–5,0 kg • nieśność (od stycznia do lipca) 15–40 jaj; masa jaja 120–180 g; skorupka biała
		<p>kubańska</p>	<ul style="list-style-type: none"> • masa ciała gąsiorów średnio 5 kg, gęsi 4 kg • nieśność 50–100 jaj; masa jaja 130–150 g; skorupka biała • zmniejszona zdolność odkładania tłuszczu pod skórą i wokół narządów

Ptactwo dzikie

<p>dzikie kaczki</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • masa około 750–1000 g • czas łowów od 15 sierpnia do 21 grudnia
---	--

Drób	Charakterystyka	Rasa	Charakterystyka
<p>przepiórki</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • zaliczane do bażantowatych • masa samców do 130 g, samic do 160 g • duża nieśność: rocznie 270–330 jaj nadających się do spożycia; masa jaja 8–15 g; skorupka jasna z ciemnymi plamami 		
<p>bażanty</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • samce: zielona głowa z metalicznym połyskiem i dwoma małymi czubkami, wokół oczu naga, czerwona skóra, na szyi biała obroża o różnej szerokości; rdzawożłote plecy z fioletowym połyskiem, pióra zakończone jasno, przód brązowo-czarny z połyskiem, pióra szaro zakończone; ogon znacznie wydłużony • samice mniejsze od samców, wierzch popielato-rudy o nieregularnym, poprzecznym prążkowaniu, spód jaśniejszy, często osobniki ciemniejsze z przewagą barwy zielonej, fioletowej lub brunatnej • masa samca do 1,5 kg, samicy do 1 kg • czas łowów od 1 października do końca lutego (samce) 		

Drób mający znaczenie w użytkowaniu rzeźnym charakteryzuje się następującymi cechami:

- duża masa tuszek,
- wysoka wydajność rzeźna,
- odpowiednia budowa – dobrze umięśnione piersi i uda, biała lub żółta barwa skóry,
- szybki przyrost masy.

Dzikie ptactwo we współczesnej kuchni wykorzystywane jest do sporządzania wykwiutnych dań ze względu na rzadkie występowanie, sezonowy charakter polowań i cenę. Najbardziej popularne są dzikie kaczki, przepiórki i bażanty. Na rynku jest już dostępny dziki drób hodowlany.

15.2. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa drobiu i ptactwa dzikiego

Skład chemiczny mięsa drobiowego jest bardzo podobny do składu mięsa zwierząt rzeźnych. Zawartość poszczególnych składników pokarmowych ulega jednak znacznym wahaniom, w zależności od:

- gatunku drobiu,
- rasy,
- wieku,
- środowiska bytowania,
- sposobu chowu,
- sposobu żywienia,
- przygotowania do uboju,
- obróbki poubojowej,
- części anatomicznej tuszki.

Średnią zawartość poszczególnych składników pokarmowych mięsa przedstawiono w tab. 15.2.

Tabela 15.2. Skład chemiczny tuszek różnych gatunków drobiu [18]

Gatunek	Woda	Białko	Tłuszcz	Składniki mineralne
gęś średnio tłusta	52,8	16,2	30,0	0,8
gęś tuczona	37,9	15,9	45,6	0,9
indyk	66,3	23,7	8,5	0,8
kaczka	58,3	17,6	23,0	1,0
kura chuda	74,0	20,0	4,5	1,1
kura tłusta	55,9	18,0	25,0	1,0
brojler chudy	73,3	22,5	3,2	1,0
brojler tłusty	66,0	20,2	12,6	0,9
kaczka dzika	70,0	20,0	3,5	1,1
bażant	75,0	23,0	1,6	brak danych
przepiórka	68,0	23,0	4,5	brak danych

Mięso drobiowe charakteryzuje się wysoką wartością odżywczą i jest uznawane za dietetyczne (z wyjątkiem mięsa gęsi i kaczek).

Białko

Mięso drobiowe zawiera więcej białka niż mięso zwierząt rzeźnych. Jest to białko wysokowartościowe, łatwostrawne i dobrze przyswajalne. Zawiera wszystkie niezbędne aminokwasy potrzebne do syntezy białek organizmu ludzkiego. Nie jest ściśle związane z tłuszczem, jak mięso zwierząt rzeźnych. Najbogatsze w białko są mięśnie piersiowe indyków. Mięso drobiowe zawiera mało tkanki łącznej (najwięcej w nogach w postaci ścięgien i powięzi) oraz mioglobiny (jasna barwa mięsa, szczególnie piersi).

Tłuszcze

Rozkład tłuszczu w tuszce jest nierównomierny. Najwięcej tłuszczu znajduje się pod skórą i wokół jelit. Mięso drobiu grzebiącego zawiera znacznie mniej tłuszczu niż mięso drobiu wodnego. W porównaniu z tłuszczem zwierząt rzeźnych tłuszcz drobiowy ma mniej kwasów tłuszczowych nasyconych oraz cholesterolu, a więcej kwasów tłuszczowych nienasyconych. Cechuje się też niższą temperaturą topnienia i łatwiej emulguje, dlatego jest łatwiej przyswajalny. Mięso kurcząt, z powodu małej zawartości tłuszczu jest niskoenergetyczne.

Witaminy i składniki mineralne

Mięso drobiowe dostarcza wielu składników mineralnych (są to przede wszystkim: żelazo, cynk i potas). Jest istotnym źródłem uzupełniającym kwasu pantotenowego – witaminy z grupy B. Tłuszcz drobiowy zawiera na ogół więcej witaminy A i karotenu, a także witaminy E niż łój wołowy lub smalec wieprzowy.

Substancje wyciągowe

Mięso drobiu w porównaniu z mięsem zwierząt rzeźnych zawiera znacznie więcej substancji wyciągowych, związków azotowych i fosforowych. Zalicza się do nich:

- kreatynę,
- kreatyninę,
- taurynę,
- karnozynę,
- kwasy keratynofosforowe,
- osmazon (związek chemiczny nadający mięsu dobry smak).

Najbardziej bogate w związki wyciągowe jest mięso zwierząt młodych oraz kości. Podczas gotowania przechodzą one do wody i tworzą bulion – rosół.

Mięso młodego drobiu jest delikatne dzięki drobnej strukturze włókienek mięśniowych i małej zawartości kolagenu. Jest kruche w ocenie sensorycznej oraz łatwiejsze do przeżuwania i trawienia, szybciej ulega zmiękczeniu. Dzięki odpowiedniej proporcji składników odżywczych mięso kurcząt i indyków jest dietetyczne. Szczególnie poleca się je niemowlętom, małym dzieciom, rekonwalescentom, osobom starszym i prowadzącym mało ruchliwy tryb życia, a także w czasie kuracji odchudzających. Mięso gęsi i kaczek ze względu na dużą zawartość tłuszczu nie należy do mięs lekkostrawnych.

Mięso ptaków żyjących dziko jest chude, zawiera mało tłuszczu i ma ciemną barwę. Wynika ona głównie z dużej zawartości mioglobiny i hemoglobiny oraz słabego wykrwawienia podczas odstrzału. Mięso to ma charakterystyczny aromat i swoisty smak. Mięso ptaków upolowanych wczesną jesienią jest słodkie i smaczne, bo latem żywiły się one zielonymi roślinami. Mięso ptaków upolowanych zimą nie ma już takich właściwości – aby uzyskać pożądaną smak, trzeba je mocniej doprawić.

15.3. Ocena i klasyfikacja tuszek drobiu

Tuszki drobiowe klasyfikuje się pod względem jakości i masy. Ocena jakościowa stanowi podstawę klasyfikacji drobiu. Wyróżnia się cztery klasy jakościowe: eksportową, I, II i III. Wymagania stawiane tuszkom w poszczególnych klasach są zawarte w obowiązujących normach jakościowych.

Kryteria oceny jakościowej drobiu

- Budowa tuszki – kościec odpowiedni, bez zniekształceń (zwłaszcza mostek).
- Umięśnienie – ocenia się głównie część piersiową, która powinna pokrywać grubą warstwą mostek. Umięśnienie decyduje o wartości użytkowej tuszki.
- Otłuszczenie – ocenia się ilość i grubość podskórnej tkanki tłuszczowej na powierzchni całej tuszki i pęcherza wodnego, w tuszkach drobiu grzebiącego pasma tkanki tłuszczowej na piersiach, udach i w okolicy kupra.
- Wykrwawienie – niecałkowite wykrwawienie sprawia, że barwa tuszki jest niewłaściwa i widać krwawe wybroczyny podskórne. Mogą one też być spowodowane urazami mechanicznymi w czasie transportu.
- Oskubanie – skóra powinna być na całej powierzchni pozbawiona resztek pierza.
- Uszkodzenia mechaniczne – tuszka nie powinna mieć uszkodzeń naskórka ani skóry. Uszkodzenia skóry, tłuszczu i mięśni (rozdarcia) obniżają klasę tuszek. Skrzydła i nogi nie powinny być złamane ani wywichnięte.
- Barwa skóry i tłuszczu – w zależności od gatunku, rasy i rodzaju paszy – od żółtej do białokremowej (najwyższej cenionej).

Tabela 15.3. Cechy sensoryczne mięsa drobiowego

Wyróżniki	Charakterystyka
barwa	<ul style="list-style-type: none">• zależy od zawartości mioglobiny i hemoglobiny, od stopnia wykrwawienia, rodzaju mięśni i pełnionych przez nie funkcji, a także od gatunku drobiu• większa zawartość barwników w mięśniach ud niż piersi• na trwałość barwy wpływają warunki przechowywania (temperatura, pH, światło, wilgotność)
zapach, smak	<ul style="list-style-type: none">• intensywny• czynniki wpływające na smak i zapach: sposób chowu*, rodzaj mięśni tuszki, czas i warunki przechowywania, przygotowanie do uboju, ilość substancji wyciągowych
kruchość	<ul style="list-style-type: none">• zależy od ilości i jakości tkanki łącznej, wieku, szybkości schłodzenia po uboju• procesem poprawiającym kruchość mięsa jest dojrzewanie
soczystość	<ul style="list-style-type: none">• mięso zamrożone, a następnie rozmrożone jest mniej soczyste• zależy od metody i czasu trwania obróbki cieplnej, zawartości tłuszczu, prawidłowości dojrzewania

* Sposób chowu – ekstensywny na wolnym powietrzu, intensywny w zamkniętym pomieszczeniu.

Istotną rolę w ocenie jakości mięsa drobiowego odgrywają wyróżniki sensoryczne mięsa, oceniane po obróbce cieplnej, takie jak: barwa, zapach, smak, kruchość, soczystość (tab. 15.3).

Zgodnie z przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej mięso drobiowe dzieli się na klasy handlowe A i B. Są one związane m.in. ze stopniem umięśnienia i otłuszczenia, uszkodzeniami tuszki, stłuczeniami i zabarwieniem. Klasyfikacja ta nie obowiązuje, gdy mięso jest dostarczane do zakładów dokonujących podziału na elementy lub zajmujących się przetwórstwem.

PYTANIA I POLECENIA

1. Wymień ptaki zaliczane do drobiu grzebiącego.
2. Wymień cechy drobiu mającego znaczenie kulinarne.
3. Co wpływa na jakość mięsa drobiowego?
4. Jakich składników odżywczych dostarcza mięso drobiowe?
5. Wymień kryteria jakościowe oceny tuszek drobiowych.
6. Dlaczego mięso z drobiu uznaje się za dietetyczne?