

Введение

Промышленное разведение индеек является важным источником увеличения производства мяса и расширения его ассортимента.

Производство индюшатины в мире увеличивается самыми высокими темпами по сравнению с другими видами мяса.

В России ежегодно потребляют более 100 тыс. тонн индюшатины, при этом потребление постоянно растет. Так, в 2013 году потребление мяса индеек увеличилось на 40%, а производство увеличилось на 56 % .

В целом по России рынок индейки не насыщен: потребление составляет от 0,64 до 0,9 кг на человека в год. Потребление распределяется неравномерно. Так в Москве, Санкт-Петербурге и других крупных городах потребление гораздо выше, чем в небольших городах и сельских поселениях, в которых продукция из индейки представлена в гораздо меньших количествах, или не представлена вообще [1,2,3].

В Курской области реализуется мясо индеек промышленного и домашнего способов выращивания.

Стоит отметить, что потребление индейки в разных странах так же существенно различается. В США, крупнейшем потребителе этой продукции, на душу населения в год приходилось 7,4 кг, в Канаде – 4,2 кг, а в Евросоюзе – 3,8 кг. [4].

Рост потребительского спроса на мясо индейки связан с тем, что данный продукт обладает рядом преимуществ перед более традиционными видами мяса. Мясо индейки, главным образом, представлено мышечной тканью. Мышечная ткань характеризуется сложным химическим составом. В нее входит значительное количество полезных органических веществ [5].

Мясо индеек, главным образом, представлено мышечной тканью. Мышечная ткань характеризуется сложным химическим составом. По содержанию питательных веществ мясо индеек практически незначительно отличается от мяса скота. В то же время следует отметить, что оно содержит