

*Скворцов Всеволод Владимирович,  
доктор медицинских наук,  
профессор кафедры внутренних болезней  
ФГБОУ ВО ВолгГМУ МЗ РФ  
Россия, г. Волгоград*

*Хамбулатова Йиса Борз-Элиевна,  
студентка,  
3 курс, лечебный факультет  
ФГБОУ ВО ВолгГМУ МЗ РФ  
Россия, г. Волгоград*

*Тигранян Сюзанна Арменовна,  
студентка,  
3 курс, лечебный факультет  
ФГБОУ ВО ВолгГМУ МЗ РФ  
Россия, г. Волгоград*

## **ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ В РАЦИОНЕ ЧЕЛОВЕКА**

***Аннотация:** мясо диких животных (далее — «дичь») всегда считалось здоровой пищей. Причины очевидны. Во-первых, дикие животные питаются натуральными кормами и инстинктивно выбирают наиболее нужные и полезные из них, к тому же и обитают они вдали от промышленных зон. Во-вторых, звери ведут подвижный образ жизни, что положительно сказывается на консистенции их мяса — оно достаточно плотное и не особенно жирное. В силу этого мясо дичи высококалорийно, питательно и обладает диетическими свойствами.*

**Ключевые слова:** *мясо дичи, правильное питание, экстрактивные вещества.*

**Annotation:** *Wild animal meat (hereinafter referred to as "game") has always been considered a healthy food. The reasons are obvious. Firstly, wild animals feed on natural food and instinctively choose the most necessary and useful ones, moreover, they live far from industrial areas. Secondly, the animals lead a mobile lifestyle, which has a positive effect on the consistency of their meat — it is quite dense and not particularly fatty. Because of this, game meat is high in calories, nutritious and has dietary properties.*

**Keywords:** *game meat, proper nutrition, extractive substances.*

## Введение

В последние годы, в связи с популяризацией здорового образа жизни, значительно возрос интерес к употреблению здоровой и диетической пищи [1]. Одним из основных источников белка и железа традиционно является мясо. Для обеспечения населения мясной продукцией создаются животноводческие хозяйства, специализирующиеся на выращивании сельскохозяйственных животных.

Однако данная отрасль сталкивается с рядом проблем. Одной из них является ограниченная кормовая база, которая не всегда обеспечивает животных необходимым количеством макро- и микронутриентов для полноценного развития [1]. Несбалансированный рацион и дефицит витаминов и минеральных веществ могут негативно влиять на состояние здоровья животных и качество мясной продукции.

Другой проблемой является распространение инфекционных заболеваний среди животных, живущих на фермах. Для их профилактики и лечения широко применяются антибактериальные препараты. Однако остаточные количества антибиотиков могут сохраняться в мясной продукции и попадать в организм человека, вызывая аллергические реакции, нарушения

микрофлоры кишечника, развитие антибиотикорезистентности и другие проблемы.

В связи с этим возрастает интерес к альтернативным источникам мясной продукции, одним из которых является мясо диких животных — дичь [2]. Благодаря естественным условиям обитания такие животные имеют особенности питания и образа жизни, что положительно влияет на качество и пищевую ценность их мяса.

### Особенности мяса диких животных

Качество и свойства мяса диких животных зависят от вида животного, возраста, пола, упитанности и сезона добычи. Как правило, мясо молодых животных более нежное, так как содержит меньше жира и больше рыхлой соединительной ткани.

Органолептические показатели — цвет, запах, вкус и консистенция — являются важными критериями оценки качества мясной продукции. Различные виды дичи обладают характерными особенностями.

Например, мясо рябчика отличается нежной структурой и светлой окраской мышечной ткани. Мясо тетерева имеет более насыщенный красный цвет и выраженный вкус.

Мясо косули характеризуется темно-красной окраской, сочностью и низким содержанием жира. Оно обладает приятным вкусом и характерным ароматом дичи.

Мясо дикого кабана имеет более плотную структуру и крупнозернистые мышечные волокна. Цвет может варьировать от светло-красного до темно-красного, а жир имеет белый цвет и легко плавится.

### Преимущества мяса диких животных

По сравнению с мясом сельскохозяйственных животных дичь обладает рядом преимуществ, которые обусловлены естественным образом жизни животных.

Прежде всего, мясо диких животных содержит меньше жира [2]. Постоянная физическая активность приводит к тому, что питательные вещества расходуются преимущественно на формирование мышечной ткани и выработку энергии.

Кроме того, животные в естественной среде не подвергаются воздействию гормональных препаратов и антибиотиков, которые могут применяться в промышленном животноводстве [3].

Мясо дичи также отличается более низкой калорийностью и высоким содержанием белка. В среднем в 100 г мяса диких животных содержится около 21–22 г белка, что выше, чем в мясе сельскохозяйственных животных.

Благодаря высокому содержанию белка и низкой калорийности мясо дичи можно отнести к диетическим продуктам, которые несомненно подходят для людей, придерживающихся принципов здорового питания.

Еще одним преимуществом мяса диких животных является богатый витаминно-минеральный состав. Мясо дичи содержит значительное количество железа, цинка, меди и марганца. Высокое содержание железа связано с повышенным уровнем миоглобина в мышечной ткани животных.

#### Возможные недостатки и меры безопасности

Несмотря на многочисленные преимущества, мясо диких животных имеет и определенные недостатки. Основным из них является риск заражения паразитами, такими как трихинеллы и эхинококки.

Заражение человека возможно при употреблении сырого или недостаточно термически обработанного мяса. Поэтому важную роль играет ветеринарно-санитарный контроль продукции и соблюдение правил термической обработки мяса [4].

## Заключение

Таким образом, мясо диких животных отличается высокой биологической ценностью, содержит значительное количество белка, витаминов и микроэлементов, а также лишено содержания излишних гормонов и антибиотиков. Оно характеризуется низким содержанием жира, высокой питательной ценностью и богатым минеральным составом [5].

Несмотря на ограниченную распространенность, мясо дичи может рассматриваться как перспективный продукт здорового питания, что в будущем потребует развития охотоводческих хозяйств и роста его производства. Использование мяса диких животных в рационе позволяет разнообразить питание человека и обеспечить организм важными питательными веществами.

## Использованные источники:

1. Бутко М.П., Герасимов А.С., Посконная Т.Ф. Ветеринарно-санитарные требования по обеспечению безопасности производства мяса и мясопродуктов. Монография. – М.: Издательский дом «Научная библиотека», 2017. – 332 с.
2. Ешенкожаева Н. Ш. Исследование биохимического состава и безопасности качества мяса дичи. Москва, 2018.
3. Минаева Л.П. Проблемы безопасности мяса и продуктов из него при их загрязнении антибиотиками. Вопросы диетологии. 2017; 7(4) DOI: 10.20953/2224-5448-2017-4
4. Петрова Ю. В., Спивак М. А., Самылина И. В. Ветеринарно-санитарная характеристика мяса лося, добытого в охотхозяйстве Тверской области // Инновационная наука. 2019. № 4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/veterinarno-sanitarnaya-harakteristika-myasa-losya-dobyтого-v-ohothozyaystve-tverskoy-oblasti> (дата обращения: 07.03.2026).

5. Чирич Е. Г., Бабина М. П. Изучение химического состава и пищевой ценности мяса диких животных. Москва, 2014.