

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ МЯСА ПТИЦЫ

Коренева Ж. Б., Крикун В. М., Найда Н. В.

УО «Одесский государственный аграрный университет»
г. Одесса, Украина

Вопрос о совершенствовании процессов обработки, сохранения качества и свежести мяса на сегодняшний день является актуальным [1, 2, 3].

Цель работы: изучение влияния мясо-костно-перьевой муки на показатели качества продукции, полученной при выращивании цыплят-бройлеров.

Исследование проведено на 300 цыплятах-бройлерах кросса «Росс 308». Первая группа цыплят была контрольной и получала основной рацион. Цыплятам-бройлерам второй и третьей групп мы заменяли соответственно 2,5% и 5% основного рациона мясо-костно-перьевой мукой (МКПМ). Показатели качества полученной продукции определяли по общепринятым методикам. Условия опыта были стандартные, температурный и световой режимы соответствовали технологии выращивания бройлеров.

Полученные данные свидетельствуют о положительном влиянии МКПБ на организм цыплят-бройлеров и качество получаемой продукции. Нами отмечено, что средняя живая масса птицы в конце опыта

колебалась в пределах 2538,69-2643,3 г. Лучшие показатели были у цыплят опытных групп как у петушков, так и у курочек, соответственно во второй группе – 2643,3 г и 2576,6 г, в третьей – 2576,6 г и 2538,69 г, по сравнению с контролем – 2568,0 г и 2545,3 г. В среднем повышение колебалось в пределах 103,7-101,2%. Выход мяса полупотрошённой тушки в контрольной группе составил у петухов 80,52%, у курочек – 81,39%, во второй группе соответственно: 81,12% и 81,41%, в третьей – 81,1% и 81,2%.

Пищевая ценность разных частей тушки неоднородна. Лучшие части – грудные и бедренные. В них содержится основная часть больших грудных и ножных мышц и соответственно меньше костей. Ножная часть составляет 33,8% от общей массы цыплят. Энергетическая ценность мяса цыплят-бройлеров составляет 185 ккал на 100 г для первой категории и 140 ккал на 100 г для второй категории. Пищевая и энергетическая ценность окорочков: белки – 17,7%, жиры – 15%, ккал – 205,8 на 100 г. Химический состав мяса цыплят-бройлеров исследовательских групп отличается от контроля незначительно.

Результаты наших исследований позволяют сделать следующие выводы:

1. Тушки бройлеров контрольной группы имели светлую окраску в отличие от тушек бройлеров второй и третьей группы, окраска которых была светло-желтого цвета, мясо было сочное, нежное и не имело постороннего запаха, кроме того, процент экстерьерных недостатков и пороков переработки был ниже.

2. МКПБ оказывает легкое стимулирующее действие на организм цыплят-бройлеров, о чем свидетельствуют показатели качества продукции.

3. Доказана целесообразность замены 2,5% рациона цыплят-бройлеров МКПБ.

ЛИТЕРАТУРА

1. Allen V.M., Weaver H., Ridley A.M., Harris J.A., Sharma M., Emery J., Sparks N., Lewis M., Edge, S. Sources and spread of thermophilic *Campylobacter* spp. during partial depopulation of broiler chicken flocks. *Journal of Food Protection*. - 2008.- 71.- P. 264-270.
2. Baeza E., Arnould C., Jlali M., Chartrin P., Gigaud V., Mercierand F., Durand C., Meteau K., Lebihan-Duval E., Berri C. Influence of increasing slaughter age of chickens on meat quality, welfare and technical and economic results.- 2012.- *Journal of Animal Science*.- 90.- P. 2003-2013.
3. Estevez I. Density allowances for broilers: Where to set the limits?.- 2007.- *Poultry Science*.- 86.- P. 1265-1272.