

УДК: 619.614.31:637.5:636.5:338.5

## М'ЯСНІ ПОКАЗНИКИ ТУШОК КУРЕЙ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКАХ

О.В. Білянська, здобувач\*

*Одеський державний аграрний університет*

*Захворювання курей, зокрема, ураження печінки, перитоніт і лейкоз, знижують м'ясні показники тушок курей: знижується забійний вихід м'яса на 3,0-11,5%, тушок I категорії на 8,6-40,0%, вміст м'язової тканини на 2,3-4,4%, вихід їстівних частин тушки на 3,1-8,6%, відношення їстівних частин до неїстівних на 0,3-0,5%, залежно від захворювання.*

**Ключові слова:** тушки курей, ураження печінки, перитоніт, лейкоз, м'ясні показники.

**Вступ.** Проведеними нами дослідженнями з ветеринарно-санітарної експертизи тушок курей, які надходять з особистих і фермерських господарств для реалізації на ринки, встановлено, що в сучасних умовах на реалізацію надходять до 11,6% тушок з ураженням печінки цирозом, 13,3% з ураженням перитонітом і 3,3% лейкозом [1-3].

Чинна система ветеринарно-санітарної експертизи на ринках, в умовах Державних лабораторій ветсанекспертизи, спрямована на встановлення санітарної якості і безпеки м'яса птиці. Визначення м'ясних показників, в умовах лабораторій, в системі контролю не передбачено. А між тим, дослідженнями вітчизняних та іноземних вчених встановлено, що будь-яке захворювання птиці впливає на м'ясні показники тушки.

**Мета досліджень.** Враховуючи вищевикладене, метою наших досліджень було – вивчити вплив захворювання курей ураженням печінки, перитонітом і лейкозом на м'ясні показники тушок курей та розвиток м'язової тканини.

**Матеріали і методи досліджень.** Об'єктом досліджень були тушки курей, що надходили на ринки м. Одеси з особистих та фермерських господарств, і в яких, при проведенні післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи, виявлені ураження печінки, перитоніт і лейкоз. Дослідження проводились в лабораторії кафедри ветеринарно-санітарної експертизи та фармакології Одеського державного аграрного університету. Проводились дослідження по визначенню вгодованості, забійного виходу та інших м'ясних показників. Дослідження проводили відповідно чинних методик, які увійшли до Держстандартів [4-6].

**Результати дослідження.** Проведеними дослідженнями встановлено (табл. 1), що ураження курей захворюваннями печінки, перитонітом і лейкозом знижує вихід тушок I категорії на 8,6-40,0%.

---

\* Науковий керівник – доктор ветеринарних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України Ковбасенко В.М.

**1. Якісні показники тушок курей при різних захворюваннях**

Види захворювань	Оглянуто тушок	Виявлено уражених тушок		Категорії вгодованості			
				I		II	
		к-ть	%	к-ть	%	к-ть	%
Захворювання печінки	50	7	14,0	5	71,4	2	28,6
Перитоніт	52	6	11,5	4	66,6	2	33,3
Лейкоз	68	5	7,3	2	40,0	3	60,0
Не уражені (контроль)	50	-	-	40	80,0	10	20,0

З результатів досліджень наведених у таблиці видно, що найбільше знижується сортність тушок курей при ураженні лейкозом – 40,0%, менше при ураженні перитонітом – до 13,4% і найменше при захворюваннях печінки – 8,6%.

Проведеним розтином тушок курей уражених захворюваннями печінки, перитонітом і лейкозом, встановлено (табл. 2), що захворювання птиці знижує забійний вихід м'яса на 3,0-11,5%, масу м'язової тканини на 3,1-8,6%, вміст їстівних частин тушки на 2,0-4,7%, підвищує вміст неїстівних частин на 2,0-4,7%, зменшує відношення їстівних частин до неїстівних на 0,3-0,5%, залежно від захворювання.

**2. Забійний вихід та м'ясні показники тушок курей при різних захворюваннях (M±m, n-5)**

Показники	Од. вим.	Тушки не ураженої птиці	Види уражень		
			захворювання печінки	перитоніт	лейкоз
Непатрана тушка	гр.	1934±6,2	1907±8,4	1793±9,6	1712±11,6
	%	100,0	100,0 (97,0)	100,0 (92,7)	100,0 (88,5)
Напівпатрана тушка	гр.	1762±9,4	1510±4,6	1402±6,4	1321±7,4
	%	81,1	79,1	78,1	77,1
Патрана тушка	гр.	1358±8,2	1346±6,2	1212±4,6	1136±3,8
	%	70,2	68,3	67,5	66,3
М'язи	гр.	775±4,6	746±4,2	658±8,2	621±5,3

Продовження таблиці 2

	%	40,1	37,8	36,7	35,7
Шкіри з підшкірним жиром	гр.	225±6,2	222±5,6	196±4,8	168±3,6
	%	13,1	11,2	10,3	9,8
Печінка, серце, нирки, м'язевий шлунок, легені, внутрішній жир	гр.	174±4,8	162±6,2	148±2,3	132±4,1
	%	9,0	8,4	8,2	7,7
Всього їстівних частин	гр.	1204±12, 2	1130±8,4	1002±7,4	921±6,3
	%	62,3	59,2	55,8	53,7
Неїстівні частини	гр.	721±6,6	786±4,6	736±10,2	726±6,6
	%	37,7	39,7	41,0	42,4
Відношення їстівних частин до неїстівних	%	1,7	1,4	1,3	1,2

Отримані результати досліджень підтверджують відомі результати досліджень з впливу захворювань птиці на м'ясні показники птиці. Але відомі результати досліджень по цьому питанню, отримані при вивченні інших захворювань і на птиці, яка надходила на забій на птахопереробні підприємства з птахофабрик і спеціалізованих господарств по вирощуванню птиці. Нами вперше проведені дослідження на птиці, яка в сучасних умовах, вирощувалась в особистих та фермерських господарствах, де і проводився забій, і надходила в реалізацію на агропромислові ринки. Отримані результати досліджень науково обґрунтовують вплив певних захворювань – уражень печінки, перитоніту і лейкозу на м'ясні показники тушок курей, що необхідно враховувати споживачу.

### Висновки

1. Хвороби печінки, перитоніт і лейкоз впливають на сортність тушок курей знижуючи вихід тушок I категорії на 8,6-40,0% і знижують забійний вихід м'яса на 3,0-11,5%, залежно від захворювання.
2. М'ясна якість тушок отриманих від забою курей із захворюваннями печінки, перитонітом і лейкозом значно нижча, в порівнянні з тушками, отриманими від забою здорової птиці. В таких тушках зменшується маса м'язової тканини на 2,3-4,4%, вміст їстівних частин тушки на 3,1-8,6%, підвищує вміст неїстівних частин на 2,0-4,7%, зменшує відношення їстівних частин до неїстівних на 0,3-0,5%, залежно від захворювання.

### Список літератури

1. Білянська О.В. Якість м'яса курей, в залежності від напрямку продуктивності / О.В. Білянська // Аграрний вісник Причорномор'я : зб. наук. праць Одеського ДАУ. – Одеса, 2008. – Вип. 43. – С. 14-17. – (Ветеринарні науки).
2. Білянська О.В. Бактеріальне обсіменіння тушок курей, які надходять для реалізації на ринки з особистих присадибних і фермерських господарств, залежно від технології їх

первинної переробки / О.В. Білянська // Аграрний вісник Причорномор'я : зб. наук. праць Одеського ДАУ. – Одеса, 2008. – Вип. 47. – С. 104-107. – (Ветеринарні науки).

3. Ковбасенко В.М. Якість м'яса курей, в залежності від напрямку продуктивності / В.М. Ковбасенко, О.В. Білянська // Вісник Сумського національного аграрного університету : зб. наук. праць Сумського НАУ. – Суми, 2009. – Вип. 3(24). – С. 59-62. – (Ветеринарна медицина).

4. Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия : ГОСТ 21784-76. – [Действует с 1977-01-01]. – М.: Издательство стандартов, 1977. – 8 с.

5. Мясо птицы. Приемка : ГОСТ 28825-90. – [Действует с 1993-01-01]. – М.: Издательство стандартов, 1993. – 3 с.

6. Жабко В.А. Патологоанатомическое вскрытие / В.А. Жабко – Киев, 2001. – 300с.

***Білянська Е.В. Мясные показатели тушек кур, реализуемых на рынках.***

*Заболевания кур, в частности, поражения печени, перитонит и лейкоз, снижают мясные показатели тушек кур: снижается убойный выход мяса на 30,-11,5%, тушек I категории на 8,0-40,0%, содержание мышечной ткани на 2,3-4,4%, выход съедобных частей тушки на 3,1-8,6%, соотношение съедобных частей к несъедобным на 0,3-0,5%, в зависимости от заболевания.*

**Ключевые слова:** тушки кур, поражения печени, перитонит, лейкоз, мясные показатели.

***Bilyanska E.. Smoked the meat indexes of carcasses, realized on markets.***

*Smoked diseases, in particular, the defeats of liver, peritonitis and leucosis, reduce the meat indexes of carcasses smoked: the for slaughter output of meat goes down on 30,-11,5%, carcasses I categories on 8,0-40,0%, maintenance of muscle fabric on 2,3-4,4%, output of edible parts of carcass on 3,1-8,6%, correlation of edible parts to un edible on 0,3-0,5%, depending on a disease.*

**Keywords:** smoked carcasses, defeats of liver, peritonitis, leucosis, meat indexes.