

ЯКІСТЬ М'ЯСА КУРЕЙ, В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД НАПРЯМКУ ПРОДУКТИВНОСТІ

О.В. Білянська, здобувач

Одеський державний аграрний університет

Досліджено хімічний склад та біологічна цінність м'яса курей м'ясного та несучого напрямку. Встановлено, що м'ясо курей м'ясного напрямку має більш високу харчову та біологічну цінність.

Вступ. Якість, біологічна і харчова цінність м'яса сільськогосподарських тварин та птиці обумовлюється його морфологічним станом, кількістю та якістю тканин, що входять в м'ясо і хімічним складом. Відомо, що якість м'яса птиці залежить від багатьох факторів: від умов утримання, годівлі і, особливо, напрямку продуктивності. Але у доступних нам літературних джерелах, порівняльна оцінка якості м'яса курей в залежності від напрямку продуктивності, практично, відсутня.

Метою роботи було вивчення якості м'яса курей та курчат-бройлерів, що надходять в реалізацію з фермерських та особистих господарств.

Матеріал та методи досліджень. Для проведення досліджень відбирали тушки курей і бройлерів I і II категорії, аналоги реалізуємих на ринку. Лабораторні дослідження проводили, використовуючи класичні та сучасні методи, що викладені в посібниках та держстандартах. Анатомічний розтин тушок курей та бройлерів проводили за методикою ВНДП [6]. Органолептичні показники м'яса вивчали відповідно методик, викладених у ГОСТ 7702.074 [7]. Якісну оцінку м'яса птиці проводили шляхом дегустації м'яса й отриманого бульйону за 5-ти бальною системою [8]. Хімічні показники м'яса визначали за методиками, викладеними в посібниках [3, 10].

Результати досліджень. Проведеними дослідженнями встановлено, що за морфологічним станом, розвитком м'язової, жирової та інших тканин, кури за напрямком вирощування особливо не відрізняються (табл. 1). Але є певна різниця, яка впливає на якість м'яса. Тушки бройлерів мають більше м'язової тканини в порівнянні з тушками курей: I категорії на 2,7%, II на 3,2%. В них менш шкіри з підшкірним жиром на 0,6 і 0,9 % відповідно. Менш субпродуктів на 1,2% і 1,4%. Декілька більше частин, які придатні для споживання (їстівних) на 1,0% і 0,8%. Відносно вище відношення частин для споживання до частин, не придатних для споживання.

Таблиця 1 – Якісна оцінка тушок курчат бройлерів та курей за анатомічним розтином тканин ($M \pm m$, n-5)

№ п/ п	Показники	Од.вим іру	Бройлери		Кури	
			категорія вгодованості			
			I	II	I	II
1	Жива маса	ч %	1450± 2,1 100,0	1320± 3,2 100,0	1830±2 1,4 100,0	1340±3 2,6
2	Напівпатрана тушка	ч %	1160± 2,4 80,0	1050± 1,4 78,8	1600±1 3,4 84,3	1202±2 4,1 80,9
3	Патрана тушка	ч %	1040± 3,3 71,7	860±2 ,6 65,1	1260±3 ,4 68,9	869±4, 2 65,1
4	М'язи	ч %	550±1 ,4 37,9	500±2 ,4 37,6	645±3, 2 35,2	462±2, 6 34,4
5	Шкіра з підшкірним жиром	ч %	125±2 ,4 8,6	110 ±3,6 8,3	169 ±1,6 9,2	125 ±2,6 9,2
6	Субпродукти	ч %	116 ±1,4 8,0	104 ±2,1 7,8	172 ±3,2 9,4	128 ±2,4 9,2
7	Всього частин для споживання	ч %	791 ±3,3 54,8	714 ±2,6 54,1	986 ±2,9 53,8	715 ±3,1 53,3
8	Частини не придатні для споживання	ч %	468 ±3,1 32,9	460 ±3,2 34,9	642 ±2,4 35,1	502 ±3,4 37,5
9	Відношення частин для споживання до частин непридатних для споживання		1,69	1,50	1,53	1,52

При вивченні хімічного складу м'яса курей (білі м'язи) встановлено, що в м'ясі курей відмічається більший вміст жиру (табл. 2).

З результатів досліджень наведених в таблиці видно, що за вмістом води і сухих речовин у м'ясі курчат і курей особливих коливань не відмічається. Вміст протеїну у м'ясі курей I категорії на 1,6% менше в порівнянні з вмістом його у м'ясі курчат цієї ж категорії. Відмічається у м'ясі курей збільшення жиру на 1,9 і 0,6% відповідно вгодованості. Вміст мінеральних речовин у м'ясі курчат і курей практично знаходиться на одному рівні, в межах фізіологічних коливань. Однак, м'ясо курей має більш високу калорійність вмісту жиру.

Для остаточної оцінки впливу направленості вирощування курей на якість м'яса, нами були проведені дослідження з виявлення його біологічної цінності (табл. 3).

Таблиця 2 – Хімічний склад м'яса курчат бройлерів і курей (M ±m, n -5).

Показники	Вміст на природну вологість, %			
	бройлери		кури	
	категорія вгодваності			
	I	II	I	II
Вода	72,4±0,4	72,0±0,3	72,3±0,2	71,5±0,1
Сухі речовини	27,6±0,2	28,0±0,2	27,7±0,1	28,5±0,2
Протеїн	21,5±0,2	22,2±0,1	19,9±0,2	22,6±0,3
Жир	4,9±0,1	4,4±0,3	6,8±0,1	5,0±0,1
Мінеральні речовини	1,06±0,1	1,08±0,1	0,9±0,1	0,9±0,1
Калорійність, кДж/100г	538,4±3,2	527,6±4,2	608,5±2,6	564,5±4,6

Таблиця 3 – Біологічна цінність м'яса курчат бройлерів і курей (M ±m, n -5)

Показники	Вміст в %			
	бройлери		кури	
	категорія вгодваності			
	I	II	I	II
АБЦ	45,8±0,4	45,8±0,3	45,0±0,3	45,2±0,2
ЗБЦ	70,4±0,3	69,4±0,2	63,9±1,1	65,9±0,4
ПБЦ	101,0	100,0	92,2±1,2	96,3±0,6

Проведеними дослідженнями встановлено, що м'ясо курей на 6,8-3,7% нижче за біологічною цінністю м'яса курчат бройлерів.

Узагальнюючи результати отриманих досліджень можна констатувати, що м'ясо курей бройлерів (м'ясний напрямок вирощування) більш якісне м'ясо курей (несучий напрямок використання).

Висновки

1. М'ясо курчат бройлерів за показниками якості відповідає вимогам біологічної повноцінності цього виду продукції тваринництва, а м'ясо курей – ні.
2. При товарознавчій оцінці м'яса птиці необхідно ввести показник його якості.

Література

1. Беленький Н.Г. Биологическая ценность мяса и мясных изделий в зависимости от технологии их производства // *Обзорная информация. Серия: Мясная промышленность.* – М., 1978. – С. 28.
2. Бойков Ю.И. За высокое качество продуктов животноводства // *Ветеринария.* – 1979. – №6. – С. 33-35.
3. Зелятров А. Оценка качества мяса сельскохозяйственных птиц./ *РЖ серия: Птицеводство, 1979, № 7, с. 13.*
4. М'ясна продукція та яйцепродукти. Нормативні документи:// *Довідник у 4т. За заг. ред. В.Л. Іванова.- Львів: НТЦ Леонорм-стандарт, 2000.- Т. 1 – 230с.*
5. Журавская Н.К., Алекина Л.Т., Отрашенкова Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. М.: *Агропромиздат, 1985 – 296с.*
6. Поливанова Т.М. Методика анатомической разделки тушек с.-х. птицы.// *Методика научных исследований по физиологии и анатомии сельскохозяйственной птицы. М., 1988, с. 24-27.*
7. ГОСТ 7702.0-74. М'ясо птиці. Методи відбору зразків. Органолептичні методи оцінки якості.
8. Чотюс Г.П. Методика определения качества мяса.// *Методики научных исследований по качеству яиц и мяса сельскохозяйственной птицы. М.:Колос, 1987. – с. 30-35.*
9. Лебедев П.Т., Усович А.Т. Методы исследования кормов, органов и тканей животных. М.: *Агропромиздат, 1985. – с.22-71.*
10. Маслова О.Н. Анализ качества кормов и продуктов животноводства. М.: *Колос, 1986. – С. 130-146*

Белянская Е.В. **Качество мяса кур в зависимости от направления продуктивности.**

Установлено, что мясо цыплят бройлеров соответствует показателям качества и биологической ценности этого вида продукции животноводства, а мясо кур – нет. Его пищевая и биологическая ценность ниже.

Belyanskaya O.V. **Quality of meat of hens in dependence on a direction of efficiency.**

It is established, that meat of broilers chicken corresponds to quality index and biological value index of stock-breeding production kind. Meat of hen doesn't correspond quality index. The biological and food value of hen's meat isn't high.