

МОРФОЛОГИЧЕСКИЙ СОСТАВ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С УЧЕТОМ КАТЕГОРИИ УПИТАННОСТИ ТУШЕК БРОЙЛЕРОВ

Введение. Главной целью птицеводства на современном этапе является производство полноценных продуктов питания с использованием безотходных технологий, экологически чистых продуктов питания с использованием новых технологий и оборудования [1].

Для повышения эффективности работы отрасли необходимо полностью реализовать генотип используемых кроссов за счет кормления и создания оптимальных условий содержания птицы [2].

Оценку и отбор птицы в репродукторных хозяйствах проводят дважды - в 5-7-недельном и в 17-18-недельном возрасте. В 5-7 недель птицу оценивают по живой массе, мясным формам телосложения (обращая особенное внимание на развитие грудных и ножных мышц), экстерьера (развитие киля, конечностей, гребня, состояние оперения, наличие экстерьерных дефектов).

В связи с чем, цель нашей работы стало исследование морфологического состава мясных полуфабрикатов с учетом категории упитанности тушек бройлеров.

Материалы методы исследований. Материалом для исследований были тушки бройлеров кросса РОСС 308 и полученные из них полуфабрикаты в условиях ООО «Агроптах» Краснодонского района Луганской области.

Исследование полуфабрикатов проводили с учетом категории упитанности тушек бройлеров: 1 категория, 2 категория и нестандартная категория. Морфологический анализ включал исследования следующих натуральных полуфабрикатов: грудка бройлера - грудные мышцы с грудной костью и кожей; задняя четверть - тазобедренные, бедренная и берцовые кости с прилегающими к ним мышцами и кожей; голень - часть тушки, которая состоит из большой голени и малой голени костей с прилегающими к ним мышцами и кожей; бедро - часть тушки, которая состоит из бедренной кости с прилегающими к ней мышцами и кожей; крыло (целое) бройлера - передняя конечность тушки, отделенная по плечевой сустав; спинка бройлера - спинно-лопаточная и пояснично-крестцовая части тушки с мышцами и кожей.

Полуфабрикаты из мяса птицы препарировали и определяли их мышечный состав согласно общепринятым методам [3]. Основным принципом препарирования считали выделение мышц путем освобождения их от рыхлой соединительной ткани, которая покрывает мышцу или их части и соединяет их с соседними мышцами. В определенных случаях препарированную мышцу полностью отделяли от лежащих по соседству, в других - оставляли прикрепленной к прилегающим крупным мышцам. В зависимости от вида исследуемых мышц приемы препарирования в одной и той же области тела различались [4].

Следующим этапом проводили взвешивание препарированных мышц на весах ВЛТК - 500 М с точностью до 1 г. Полученные результаты обрабатывали статистически с использованием общепринятых методик [5].

Результаты исследований. Результаты препарирования и взвешивания полуфабрикатов установлено, что основную массу тушки бройлера образуют полуфабрикаты «грудка» и «задняя четверть», которые в зависимости от категории упитанности (1, 2 и нестандартная) составляют 80,3%, 73,6% и 64,5% соответственно. Полуфабрикаты «спинка» и «крыло», соответственно по категориям упитанности, составляют 16,7%, 16,3% и 14,0%.

Масса полуфабрикатов, грудки и задней четверти изменяется в соответствии с категорией упитанности тушки. Масса тушек 1 и 2 категорий упитанности в сравнении с нестандартной упитанностью соответственно выше на 42,7% и 13,0%, при этом масса грудки была выше на 79,1% и 35,0%, масса задней четверти - на 42,6% и 23,3%, масса спинки - на 31,1% и 37,6% и масса крыла - на 26,3% и 20,6% соответственно.

Основную массу полуфабриката «грудка бройлера» образуют грудные мышцы которые в зависимости от категории упитанности (1, 2 и нестандартная), составляют соответственно 44,6%, 39,6% и 35,5%. При этом большая грудная мышца среди других грудных мышц составляет 53,4%, 54,1% и 56,8% соответственно по категориям.

Основную массу полуфабриката «задняя четверть бройлера» образуют двойничная и ягодичные мышцы, которые, в зависимости от категории упитанности (1, 2 и нестандартная), составляют соответственно 14,6%, 12,6% и 10,9%. При этом указанные мышцы в структуре других мышц составляют 55,7%, 55,7% и 53,3% соответственно по категориям.

Заключение. Таким образом, мясные качества тушек бройлеров в большей степени зависят от массы грудки и задней четверти и в меньшей степени – от других частей тушки. При этом мясные качества грудки бройлера обусловлены массой большой грудной мышцы, а мясные качества задней четверти – массой двойничной и ягодичных мышц.

На основании проведенных исследований рекомендуем мясные качества тушек бройлера оценивать по развитию основных полуфабрикатов – грудка и задняя четверть, а также по степени развития основных мышц – большой грудной, двойничной и ягодичных.

Литература. 1. Гайдаенко, А. А. Основные пути повышения эффективности птицеводства в современных условиях / А. А. Гайдаенко // *Ефективне птахівництво*. – 2009. – №5. – С. 9-15. 2. Салеева И. П. Мясные качества бройлеров кросса «Росс - 308» в различном возрасте / И. П. Салеева // *Ефективне птахівництво*. – К., 2006. – №12. – с. 17-21. 3. Гиммельрейх, Г. А. Анатомия домашних животных : Практикум по препарированию / Г. А. Гиммельрейх, С. К. Абельян, П. А. Пофинский., М. К. Рубин, В. С. Плевчук // К. – «Вища школа» - 1980. – 136 с. 4. Чернявский, Н. В. Анатомо-топографические основы технологии ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных / Н. В. Чернявский. – М.: «Колос» - 2002. – 376 с. 5. Стефанов, С. Б. Ускоренный способ количественного сравнения морфологических признаков / С. Б. Стефанов, Н. С. Кухаренко. – Благовещенск: Амурспромпиздат, 1988. – 27 с.

УДК 636.4.033

РЫЖИКОВ Н.О., студент

Научный руководитель **ШУЛЬГА Л.В.**, канд. с.-х. наук, доцент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

КАЧЕСТВО СВИНИНЫ В СЫРЬЕВОЙ ЗОНЕ ОАО «ОРШАНСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

Введение. Одной из сложных проблем мировой экономики и политики является обеспечение населения продуктами животного происхождения. Обеспечение подавляющей части населения земного шара по калорийности и содержанию белка в ближайшие годы остается проблематичным. Во многих странах существует значительный разрыв между нормами питания и фактическим потреблением продуктов животноводства.

Основной целью государственной аграрной политики Республики Беларусь является повышение конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции, сырья, продуктов животного происхождения для обеспечения сбалансированности внутреннего продовольственного рынка, наращивания экспортного потенциала и одновременно сокращения импорта продовольствия. Производство продукции животноводства во многом определяет экономическое и финансовое состояние всего агропромышленного комплекса [1, 3].

Потребность в свинине для удовлетворения внутреннего спроса населения страны и реализации ее на внешний рынок определяется в размере 400–450 тыс. тонн в убойной массе, фактическое производство последних лет – на треть ниже. В настоящее время в мясном балансе республики свинина занимает более 45 % при положительной тенденции роста данного показателя. Доля свинины в структуре валового производства мяса выше, чем в структуре