

протеина и понижение жира в подкожном сале у животных, полученных с использованием хряков мясных пород [2].

По содержанию минеральных веществ в сале существенной разницы у опытных групп по отношению к контрольным не наблюдалось.

Таким образом, проведенные исследования подтвердили наличие влияния использования на заключительном этапе скрещивания мясных пород на качество получаемого от помесного молодняка мяса и сала.

Литература

1. Рыбалко В. П. Управление качеством мяса в условиях интенсивного выращивания свиней / В. П. Рыбалко, И. Б. Баньковская, А. А. Гетья // Промышленное и племенное свиноводство. – 2005. – №4. – С.26-28.
2. Сравнительная оценка продуктивности и качества мяса свиней отечественной и зарубежной селекции / [С. А. Грикшас и др.] // Промышленное и племенное свиноводство. – 2009. – №2. – С.6-9.
3. Influence of breed and muscle metabolic type on muscle glycolytic potential and meat pH in pigs / [G. Monin et al.] // Meat Science. – 1987. – Vol.20. – №2. – P.149-158.

УДК 636.612.336.3:619:615.37

*Гласкович М. А. – к. с.-х. н., доц., Кусков М. Н. – асп.,
УО «Белорусская ГСХА», Горки, Республика Беларусь*

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ ВВЕДЕНИИ В РАЦИОН ИММУНОСТИМУЛЯТОРА «АПИСТИМУЛИН-А» И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ «ВИТОЛАД»

Значение мяса и мясопродуктов в питании населения определяется тем, что эти продукты служат источником полноценных белков, жира, минеральных и экстрактивных веществ, некоторых витаминов, потребление которых является необходимым для нормального функционирования организма. Показатели качества мяса зависят от состава и свойств исходного сырья, используемых рецептур, условий и режимов технологической обработки и хранения. Объективная и всесторонняя оценка указанных зависимостей является необходимой основой для выявления факторов, влияющих на качество продукции.

С целью изучения влияния комплексного применения иммуностимулятора «Апистимулин-А» и биологически активной добавки «ВитоЛАД» был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований 12 тушек цыплят-бройлеров (3 контрольных и 9 опытных), убитых в возрасте 41 день. Перед убоем птицу выдерживали на голодной диете в течение 12 часов, поение прекращали за 2 часа, после чего взвешивали и определяли предубойную массу, осматривали кожный покров, слизистые оболочки глаз, ротовой полости, суставы. Для определения дегустационных показателей мяса цыплят-бройлеров была создана дегустационная комиссия. Качество мясного бульона оценивали по следующим показателям: вкус, аромат, наваристость, цвет, прозрачность (табл. 1). Образующиеся при гниении мяса первичные продукты гидролиза белков изменяют качество и цвет бульона. Альбумозы и пептоны растворимы в горячей воде и при варке испорченного мяса переходят в бульон, который становится вязким и мутным. В нашем случае бульон

остался прозрачным при варке мяса от бройлеров всех групп, что говорит о его свежести. При гниении мяса происходит распад белков, которые под действием тяжелых металлов выпадают в осадок, что дает возможность установить степень свежести мяса. В бульоне сомнительной свежести при добавлении в него раствора меди появляются хлопья, если мясо свежее – бульон остается прозрачным, что хорошо видно из данных. По заключению дегустационной комиссии, вкусовые качества бульона из мяса цыплят-бройлеров, в рацион которых была включены исследуемые препараты, улучшаются. Балльная оценка мяса опытных цыплят-бройлеров достоверно превышает контроль. Наваристость, цвет и прозрачность бульона определяются ощущением концентрированного мясного вкуса и зависят от количества перешедших в раствор азотистых и безазотистых веществ. При определении прозрачности учитывается характер пятен жира. Вкус складывается из аромата и собственно вкуса. Вкус обуславливается, главным образом, растворяющимися в воде компонентами: азотистыми экстрактивными веществами, глютаминовой кислотой, летучими жирными кислотами, а также продуктами взаимодействия белков и углеводов при тепловой обработке.

Таблица 1

Органолептическая оценка качества бульона птицы ($M \pm m$, $n=6$)

Показатели	Группы			
	1-я (контроль)	2-я опытная	3-я опытная	4-я опытная
Запах (аромат)	Ароматный	Очень ароматный	Очень ароматный	Очень ароматный
Вкус	Вкусный	Очень вкусный, с выраженным вкусом, свойственным мясу бройлеров	Очень вкусный, с выраженным вкусом, свойственным мясу бройлеров	Очень вкусный, с выраженным вкусом, свойственным мясу бройлеров
Прозрачность и цвет	Светло-соломенный, опалесцирующий	Соломенный, совершенно прозрачный	Соломенный, совершенно прозрачный	Соломенный, совершенно прозрачный
Крепость (наваристость)	Наваристый, выраженное ощущение мясного вкуса, наблюдается наличие пятен жира	Очень наваристый, долго не проходящее ощущение мясного вкуса, наличие крупных пятен жира	Очень наваристый, долго не проходящее ощущение мясного вкуса, наличие крупных пятен жира	Очень наваристый, долго не проходящее ощущение мясного вкуса, наличие крупных пятен жира
Общая оценка качества	$4,2 \pm 0,25$	$4,9 \pm 0,71$	$4,8 \pm 0,25$	$4,9 \pm 0,04$

При анализе качества бульона птицы контрольной и трех опытных групп, очевидно, что введение в рацион комплексного применения иммуностимулятора «Апистимулин-А» и биологически активной добавки «ВитоЛАД» улучшает вкусовые качества мясного бульона птицы и ведет к положительной тенденции.