

УДК 636.5.053.033.083

МУХАММЕТДУРДЫЕВ А. Ч., студент (Туркменистан)

Научный руководитель **Шульга Л.В.**, канд. с.-х. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ВЛИЯНИЕ ВОЗРАСТА УБОЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ НА ВЫХОД ПОЛУФАБРИКАТОВ

До недавнего времени обработку тушек птицы производили до стадии полупотрошения, то есть осуществляли операции убоя, обескровливания, снятия оперения и удаления кишечника. В связи с этим убойный выход рассчитывали с учетом именно полупотрошенных тушек, который составлял 79 – 81%. В последние годы с развитием птицеперерабатывающей промышленности и совершенствованием технологии убоя и переработки птицы в республике перешли на полное потрошение с глубокой разделкой тушек, что позволило расширить ассортимент выпускаемой продукции и улучшить ее качество.

Одним из перспективных направлений глубокой переработки мяса птицы является производство полуфабрикатов. Для производителя реализация мяса птицы в виде полуфабрикатов позволяет увеличить прибыль до 30% по сравнению с реализацией этого же мяса в виде тушек.

В последние несколько лет наряду с классической разделкой куриных тушек применяются новые технологии для выпуска диетических продуктов. Наметилась тенденция к повышению интереса конечного потребителя к мясным полуфабрикатам и росту объемов потребления.

Объектом исследований являлись цыплята-бройлеры кросса «Росс-308» в возрасте 38 дней (I группа) и 40 дней (II группа) и их тушки. Цыплят-бройлеров размещали в заранее подготовленных помещениях. Условия кормления и содержания были идентичными.

При проведении исследований установлено, что средний вес одной тушки цыпленка-бройлера I группы превышал вес тушки II группы на 13 граммов. Также I группа превосходила по весу такие показатели II группы, как голень, грудка, плечевая часть крыла с локтевой частью и задняя четвертина, где наблюдалось наибольшее содержание мясных ингредиентов. Наибольшее превосходство имели: грудка – 32 г ($P > 0,095$), плечевая часть крыла с локтевой частью – 16 г и задняя четвертина – 34 г ($P > 0,095$).

Таким образом, при убое цыплят-бройлеров I группы наибольший вес после разделки тушек занимает масса грудки и задней четвертины – 554 и 346 г соответственно, что на 0,8 и 6,6 п.п. выше, чем у цыплят-бройлеров II группы. Следовательно, производство полуфабрикатов из мяса птицы является перспективным направлением, т.к. позволяет расширить ассортимент продукции и увеличить прибыль производства.