

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГОВЯДИНЫ, ПОЛУЧЕННОЙ ОТ МОЛОДНЯКА РАЗНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Введение. Мясная продуктивность и качество получаемой от крупного рогатого скота мясной продукции зависят от влияния разных факторов. В связи с этим главной задачей, стоящей перед специалистами АПК, занятыми в скотоводстве, является создание условий для максимальной реализации продуктивного потенциала животных. По материалам разных исследований [1, 2, 3], особенности пород разного направления продуктивности и методы разведения оказывают значительное влияние на мясную продуктивность крупного рогатого скота. В России и других странах мира накоплен значительный опыт использования промышленного скрещивания скота молочных и мясных пород с целью увеличения объема производства говядины и улучшения ее качества. На результаты проводимой работы оказывают влияние сочетание пород, а также условия выращивания и откорма помесного молодняка [4]. В Ленинградской области сосредоточено небольшое поголовье племенного скота специализированных мясных пород, которое может быть использовано для получения помесного скота и увеличения производства говядины [5]. В связи с этим, целью исследований было проведение сравнительного анализа качества говядины, полученной от скота разного происхождения по органолептическим показателям.

Материалы и методы исследований. В условиях животноводческого предприятия Ленинградской области был проведен научно-хозяйственный опыт, для которого было сформировано две группы бычков (по 9 гол. в каждой) разного происхождения: контрольная группа - черно-пестрая порода, опытная группа - полукровные помеси черно-пестрой и герефордской пород. Убой скота в группах был проведен в возрасте 16 мес. при достижении живой массы 400 кг. Оценку мясной продуктивности скота провели по органолептическим показателям вареного и жареного мяса в соответствии с требованиями ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки» по 5-ти бальной шкале. Материалы исследований были обработаны методом вариационной статистики на ПК с использованием программного обеспечения Microsoft Excel.

Результаты исследований. В большинстве животноводческих предприятий Ленинградской области убой скота на мясо проводят при достижении живой массы 400-420 кг в возрасте 18 мес. Выращивание помесного молодняка, обладающего высокой энергией роста за счет эффекта гетерозиса, позволяет проводить его убой при достижении указанной массы в возрасте 16 мес. Интенсивное выращивание и откорм скота оказывают влияние на формирование мясной продуктивности животных и качество получаемой говядины.

В результате проведенной сравнительной оценки органолептических показателей говядины, полученной от чистопородного и помесного молодняка, было установлено, что мясо помесей имело лучше выраженные органолептические свойства. Так, мясо вареное и жареное по комплексу показателей оценено в среднем в 4,5 балла, а мясо от их чистопородных сверстников – в 4,3 балла. Мясо вареное от бычков опытной группы обладало сочностью (4,6 балла) и выраженным вкусом (4,5 балла), которые отметили все эксперты. Следует отметить, что в результате термического воздействия на мясо (жарение), оно приобрело привлекательный внешний вид, выраженный вкус и аромат (запах), которые были оценены экспертами в 4,5 балла. Говядина помесного скота отличалась «мраморностью», поэтому в результате жарения было сочное с нежной консистенцией, оцененных наивысшим баллом – 4,6. Оценка мяса вареного и жареного в контрольной группе по органолептическим показателям колеблется от 4,2 (внешний вид и консистенция) до 4,4 (сочность, внешний вид, запах и вкус) балла.

Различия в оценке бульона по органолептическим показателям между группами были незначительные. При этом вкус бульона в исследуемых группах оценен экспертами в 4,5 балла. «Наваристость» бульона в контрольной и опытных группах оценена в 4,0 и 4,1 балла. Можно предположить, что менее выраженные органолептические показатели мяса и бульона в контрольной группе обусловлены особенностями скота молочного направления продуктивности. Возможно, что для полного проявления всех вкусовых качеств говядины необходим более длительный период откорма скота.

Заключение. Проведенные исследования свидетельствуют о целесообразности выращивания и откорма помесных бычков, полученных от скрещивания скота черно-пестрой и герефордской пород, до реализации их на убой в возрасте 16 месяцев при достижении живой массы 400 кг.

Литература. 1. *Characteristics of meat by-products: nutritional and biological value* / G. Abdilova [и др.] // *International Journal of Modern Agriculture*. – 2021. – Т. 10. – С. 3895. 2. *Productive qualities of holsteinized black-and-white cattle* / N. A. Fedoseeva [и др.] // *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. – Krasnoyarsk, 2021. – С. 12068. 3. Дяков М. В. Мясная продуктивность молодняка крупного рогатого скота в условиях интенсивного выращивания и откорма / М. В. Дяков, С. Ю. Харлап, Н. Д. Виноградова // *Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета*. – 2018. – №52. – С. 82-88. 4. Гумеров М. Б. Сравнительная оценка мясной продуктивности ремонтного молодняка мясных пород / М. Б. Гумеров, Д. К. Найманов, Н. Д. Виноградова // *Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета*. – 2018. – №50. – С. 73-79. 5. Виноградова Н. Д. Сравнительная характеристика органолептических показателей говядины, полученной от скота разного происхождения / Н. Д. Виноградова, С. Л. Сафронов, А. В. Санганаева / *Материалы национальной научной конференции профессорско-преподавательского состава, научных сотрудников и аспирантов СПбГУВМ*. – СПб.: СПбГУВМ. – 2021. – С. 25-27.