

ми относится к PSE. Чаще всего PSE мясо встречается у мясных туш свиней выращенных на промышленных комплексах в помещениях с недостаточным микроклиматом. Эти изменения хорошо наблюдаются в наиболее ценных отрубях мясных туш (околока, поясничная часть). pH мяса имеет более кислую реакцию 5,20-5,60.

При медленном неполном снижении показателя pH в мясе, на протяжении первых часов после убоя и практически без изменений через 24 часа, при конечном показателе pH мяса 6,20-6,96 - такое мясо характеризуют как DFD мясо.

По органолептическим показателям такое мясо имеет темно-красный цвет с буроватым оттенком, жесткую твердую консистенцию, влагоудерживающая способность более выраженная, чем у нормального мяса. Мясо с вышеуказанным дефектным отклонением часто встречается после убоя старых животных (свиней, крупного рогатого скота).

Для более точной идентификации мяса с нормальными свойствами от мяса с дефектными отклонениями наряду с существующими методами нами предложен дополнительный метод - определение переваримости мяса с различными дефектами отклонения. С целью получения достоверных результатов пробы мяса отбирали от различных туш с длинной мышцы спины убойных животных по принципу аналогов.

Переваримость мяса с различными функциональными свойствами определяли под действием пепсина (искусственного желудочного сока).

NOR и DFD мясо за определенный промежуток времени переваривались пепсином почти одинаково, однако мясо с измененными свойствами в сторону DFD имело более лучшую переваримость. В то же время PSE мясо имело самую лучшую переваримость.

Литература

1. Большаков А.С. и др. Технология мяса и мясопродуктов. - М.: Пищевая промышленность, 1976.- 398 с.
2. Петровский К.С. Гигиена питания М.: Медицина, 1975.- 393 с.
3. Поздняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. - Новосибирск, 2001.- 526 с.

УДК 636.4.082

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МЯСА СВИНЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ГЕНОТИПОВ

Храмченко Н.М., Янович Е.А.

РУП «Институт животноводства НАН Беларуси», г. Жодино, Республика Беларусь

Основной тенденцией в развитии свиноводства является не только повышение мясности животных, но и улучшение вкусовых качеств свинины.

Наряду с физико-химическим, бактериологическим и гистологическим анализом мяса важное значение имеет его органолептическая оценка. Результаты ее являются окончательными и решающими при определении качества мяса, то есть именно они отвечают на основной вопрос – насколько полученная продукция соответствует запросам и потребностям человека. Органолептическая оценка позволяет одновременно и относительно быстро получить сведения о целом комплексе показателей, характеризующих цвет, вкус, аромат, сочность, нежность и некоторые другие, которые не всегда можно определить лабораторными способами. Большинство этих показателей качества мяса взаимосвязаны и взаимообусловлены. На степень их выраженности влияет целый ряд как биологических, так и технологических факторов. Наибольшее влияние на органолептические качества свинины оказывают послеубойные факторы, прежде всего продолжительность и условия хранения, технология переработки [1].

Оценка вкусовых качеств мяса проводилась на СГЦ «Заднепровский» Оршанского района Витебской области у животных следующих генотипов: крупной белой (КБ×КБ) – контроль; белорусской мясной (БМ×БМ), дюрока (Д×Д); двухпородных белорусская мясная×ландрас (БМ×Л) и трехпородных крупная белая×белорусская мясная×пьетрен ((КБ×БМ)×П) – опытные. Дегустационная комиссия определила качественные характеристики образцов жареного, вареного мяса и бульона.

Полученные данные свидетельствуют, что животные БМ×БМ и (КБ×БМ)×П имели значительное превосходство по органолептической оценке мяса жареного над животными контрольной группы. Мясо свиней в этих группах было соответственно на 0,16 и 0,38 балла выше оценки кон-

трольной группы. Жареное мясо подсвинков Д×Д по вкусу и аромату было наравне с контрольной группой, по нежности уступало на 0,14 балла, а по внешнему виду на 0,07 балла превзошло оценку мяса контрольной группы. Внешний вид и вкус жареного мяса группы БМ×Л был на уровне показателей оценки мяса контрольной группы, а по аромату - на 0,22 балла ниже. В результате этого средний балл оценки этих групп был ниже оценки контрольной группы на 0,03 балла.

Анализ результатов органолептической оценки качества вареного мяса показал, что наилучшие показатели по всем признакам имели животные БМ×Л и (КБ×БМ)×П ($P<0,05$), за исключением вкуса мяса у животных БМ×Л, который был равен контролю и составил 4,14 балла. Вкус и нежность мяса у свиней БМ×БМ были ниже на 0,07 балла аналогичного признака контроля. Однако балльная оценка цвета и аромата была значительно выше на 0,15 и 0,29 балла соответственно. Средняя балльная оценка мяса животных БМ×БМ, БМ×Л и (КБ×БМ)×П была выше оценки контроля на 0,07, 0,14 и 0,54 бала соответственно. По признакам вареного мяса худшие показатели имела группа БМ×Л, исключение составил лишь внешний вид, который был на уровне контрольной группы.

Результаты оценки мясного бульона свиней различных генотипов свидетельствуют, что по цвету, аромату и вкусу балльная оценка бульона опытных групп была близка или превышала оценку контрольной группы, однако по наваристости бульон всех опытных групп, за исключением группы (КБ×БМ)×П (4,87 балла ($P<0,01$)), был хуже контрольной на 0,07-0,4 балла. Средняя оценка органолептических признаков мясного бульона у всех групп была равна или превышала на 0,15-0,51 балла оценку бульона контрольной группы.

В заключении следует отметить, что органолептическая оценка свинины трехпородных животных с 25% кровности по белорусской мясной и 50% кровности по пьетрену оценено дегустационной комиссией очень высоко, по большинству показателей этой группы была установлена достаточная достоверность, однако ни по одному признаку самая высокая оценка (5 баллов) не была получена. Чистопородные животные породы дюрок получили худшую оценку среди всех исследуемых групп.

Литература

1. Зеньков А.С. Лосьмакова С.И. Качество мяса свиней в условиях интенсивного свиноводства. - Мн.: «Ураджай», 1990. - 160 с.

УДК 636.028/03.

МЯСНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ ИНБРЕДНЫХ И АУТБРЕДНЫХ БАРАНЧИКОВ

Шацкий А. Д., Шишлюк Э.И.

УО «Гродненский государственный аграрный университет», Республика Беларусь

Мясная продуктивность овец изучена довольно широко в породном аспекте и в зависимости от множества генотипических и паратипических факторов в чистопородных популяциях и при скрещивании [1]. Несмотря на это, в литературе нет данных по влиянию различных степеней родственного спаривания на показатели мясности овец помесного происхождения.

Исходя из этого, целью данных исследований являлось изучение влияния разной степени инбридинга на мясную продуктивность молодняка овец, полученного при разведении «в себе» помесей от скрещивания пород прекоз, романовская, финская и линкольн.

Объектом исследований послужили баранчики в возрасте 8,5 месяцев ОПХ «Будагово» Минской области с коэффициентами инбридинга по С. Райту в группах I-я ($F_x = 12,5\%$ - кровосмешение), II-я ($F_x = 3,125 - 6,25\%$ близкое родство), III-я ($F_x = 0,78 - 1,56\%$ - умеренное родство), IV-я - аутбредные животные. Убой животных по 5 голов в каждой группе проводился на Борисовском мясокомбинате, химический состав мяса - в лаборатории УО «ГТАУ».

Анализ данных таблицы свидетельствует о неравноценном влиянии степени инбридинга на показатели мясной продуктивности молодняка. При незначительных различиях в группах баранчиков по предубойной массе в пределах 2,3-3,3%, с более тяжеловесными тушами выделялись аутбредные особи, превосходство которых составляло относительно первой группы 10,3% ($P<0,01$), второй -2,9% и третьей 3,6%. Наименьшее количество внутреннего жира имели баран-