

Тардаскина В.С.

Алтайский государственный аграрный университет.

Научный руководитель – С.В. Чуфенева, к.с.-х.н.

ИСПЛЬЗОВАНИЕ МЯСА КУР-НЕСУШЕК

Качество мяса птицы в значительной степени зависит от направления продуктивности, условий выращивания и возраста. Значительную часть в валовом производстве мяса птицы занимает мясо выбракованных кур-несушек. Поэтому целью наших исследований явилось выявление перспектив использования мяса, полученного после убоя выбракованных кур-несушек. Экспериментальная часть исследования проводилась на ОАО «Птицефабрика «Молодежная» с 4.07 по 2.09.2011г. Для проведения исследования по принципу пар аналогов были подобраны две группы птицы породы Хайсекс Уайт (по пять голов в каждой). Схема исследования включала в себя определение убойного выхода у птицы разной категории упитанности, определение химического состава мяса, его энергетической ценности и технологических свойств. Потребительские качества мяса были определены путем проведения органолептической оценки. Все данные полученные в ходе эксперимента были обработаны биометрически с выявлением степени достоверности [3].

Категория упитанности является определяющим показателем дальнейшего использования мяса, вследствие того, что на яичных птицефабриках не проводятся мероприятия по дополнительному увеличению упитанности, такие как откорм выбракованного поголовья, нами было изучено процентное соотношение разных категорий упитанности у выбракованных кур-несушек. Из общего числа убитой птицы (18750 голов) к I категории отнесено 5813 голов, что составляет 31%, остальная птица отнесена ко второй категории (12937 голов или 69%). Выход потрошенных тушек определяется отношением массы тушки без пера, крови, ног, головы, несъедобных внутренних органов к предубойной живой массе, выраженным в процентах. Этот показатель зависит от упитанности и обмускуленности тушек. Результаты наших исследований показывают, что благодаря более высокой убойной массе у птицы I категории убойный выход оказался выше на 12,3% в сравнении с птицей II категории и составил 64,2%.

Мясо птицы является ценным диетическим продуктом. Пищевая ценность мяса определяется его качеством – совокупностью питательных веществ (белков и жиров), минеральных веществ, витаминов, их полноценностью и усвояемостью, а также вкусовыми свойствами. Одним из объективных показателей питательной ценности мяса является его химический состав и калорийность. В мясе птицы I категории содержание влаги на 5,4% ниже, чем у птицы II категории и составляет 71,4%. Меньшее содержание влаги обусловлено более высоким содержанием жира в мясе (6,7%), так как между этими двумя показателями существует обратно пропорциональная зависимость. По содержанию жира мясо птицы I категории превосходит мясо птицы II категории в 2,58 раз. По содержанию белка также наблюдается превосходство

мяса, полученного после убоя птицы, отнесенной к первой категории упитанности. Его количество составляет 16,8%, что в 2,7 раза выше, чем в мясе птицы II категории. Благодаря высокому содержанию белка и жира, мясо птицы I категории имеет более высокую энергетическую ценность, которая составляет 127,5 ккал, что на 47,6% выше, чем энергетическая ценность мяса птицы II категории. Органолептическая оценка во многом определяет спрос потребителей на товар, вследствие этого нами была проведена дегустация исследуемого мяса. Оценку образцов бульона из мяса птицы и образцов вареного мяса кур, полученного от убоя кур в возрасте 72 недель, по окончанию цикла яйцекладки, мы проводили по 9-балльной системе. По данным дегустационной оценки было выявлено, что мясо I категории является более доброкачественным. Благодаря высокому содержанию экстрактивных веществ, оно получило высокие баллы за запах и вкус, вследствие этого общая оценка качества составила 7,8 баллов, что на 3,1 балла выше, чем мясо птицы II категории. Бульон из мяса птицы II категории получил низкую оценку 4,8 баллов, вследствие неприятного вкуса и отсутствия ярко выраженного мясного аромата. Бульон же из мяса птицы I категории получил наивысшую оценку, благодаря привлекательному внешнему виду, насыщенному аромату и вкусу. Показателем качества мяса, имеющим значение, как в технологической переработке, так и при кулинарном использовании, является его влагосвязывающая способность. Последняя зависит от содержания в мясе структурных белков (актомиозина и др.), а также от величины рН. Высокая влагосвязывающая способность мяса сопровождается при тепловой обработке малыми потерями влаги, в результате чего обеспечиваются высокий выход готового продукта, его сочность и высокие вкусовые свойства. Активная реакция среды является показателем, дополнительно характеризующим качество мяса. По величине рН можно судить не только о качестве мяса, о способности его связывать воду, о возможности хранения его, но и о стадии созревания мышечной ткани подопытных животных. Мясо, характеризующееся более кислой реакцией среды, способно более долго храниться. Нашими исследованиями было установлено, что благодаря более низкому содержанию жира, мясо птицы II категории имело более высокую влагосвязывающую способность, на 4,3% выше, чем у мяса I категории.

Заключительным этапом исследований является расчет экономической эффективности. При исследовании потребительского рынка продуктов из мяса птицы необходимо учитывать ряд факторов, определяемых спецификой товара. Кроме того, существует взаимозаменяемость между мясом птицы и другими видами мяса; между мясом птицы и полуфабрикатами из него. Надо принять во внимание, что основное количество продуктов из мяса птицы имеет ограниченные сроки хранения. Поэтому нами были рассчитаны такие показатели как эффективность производства мяса птицы разной категории упитанности. Результаты оценки экономической эффективности показывают, что благодаря более высоким убойному выходу и цене реализации окупаемость производства мяса птицы I категории выше на 10%, по сравнению с мясом птицы II категории. Благодаря меньшей стоимости мяса II категории,

себестоимость производства колбасы из этого мяса ниже на 8,4%, при неизменной стоимости остальных ингредиентов, общепроизводственных и непроизводственных затрат, а также с сохранением заработной платы. Мясо птицы II категории имеет высокую влагосвязывающую способность, что в свою очередь способствует высокому выходу готовой продукции, который составляет 122,0%, что выше, чем у мяса I категории на 3,7%. Меньшая себестоимость и высокий выход готовой продукции обуславливают получение дополнительного дохода в размере 1250,4 руб. Полученные в ходе исследований данные позволяют нам рекомендовать использовать мясо птицы I категории упитанности в виде потрошенных тушек или «суповых наборов», а мясо птицы II категории упитанности, благодаря высоким технологическим свойствам и низкой стоимости, целесообразно использовать для глубокой переработки, в частности для производства колбасы «Куриной деликатесной 1 сорта».

Библиографический список

1. Лаврова, Г.П. Зоотехнический анализ кормов: учебное пособие к лабораторным занятиям для студентов зоотехнического факультета. /Г.П. Лаврова, Е.И. Машкина //Под ред. Н.И. Шевченко. – Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 30 с.

2. Рудишин, О.Ю. Практикум для лабораторных занятий по свиноводству: учено-методическое пособие для проведения лабораторных и практических занятий по курсу «Свиноводство», «Технология производства продукции животноводства» и «Современные методы исследования в животноводстве»/ О.Ю. Рудишин, С.В. Бурцева, Л.Н. Черемнякова. – Барнаул: Изд-во АГАУ, 2010. – 75 с.

3. Шевченко, Н.И. Выполнение дипломных работ (проектов) по специальности 310700 - Зоотехния: учебно-методическое пособие. / Н.И. Шевченко, Л.Н. Черемнякова. – Барнаул: Изд-во АГАУ, 2004. – 135с.