

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕГУСТАЦИОННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СВИНИНЫ МОЛОДНЯКА РАЗЛИЧНЫХ РЕАЛИЗАЦИОННЫХ МАСС

Петрушко А. С.¹, Ходосовский Д. Н.¹, Хоченков А. А.¹, Матюшонок Т. А.¹, Рудаковская И. И.¹, Соляник А. Н.¹, Слинько О. М.²

¹ – РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по животноводству»

г. Жодино, Республика Беларусь;

² – ГП «Совхоз-комбинат «Заря»

д. Гурины, Мозырский р-н, Республика Беларусь

Общеизвестно, что свинина имеет высокую пищевую и биологическую ценность. По сравнению с другими видами мяса она характеризуется высокой калорийностью и пониженным содержанием холестерина. Потребители предпочитают мясо вкусное и ароматное, высокой сочности и нежности, с хорошими кулинарными свойствами.

Целью работы являлось проведение органолептической оценки свинины, полученной от молодняка различных реализационных масс.

Объектом для исследований являлись образцы мяса запеченного, вареного и бульона от трехпородных помесей йоркшир х ландрас х дюрок (Й х Л х Д) следующих весовых кондиций: 80-100, 100-120 и 120-140 кг.

Дегустационную оценку вышеперечисленной продукции проводили в лаборатории технологии производства свинины и зоогигиены РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по животноводству» по 5-балльной шкале.

В мясе запеченном и вареном были определены нежность, сочность вкус и аромат, в мясном бульоне – внешний вид, цвет, аромат, вкус, наваристость, а также подсчитаны общий и средний баллы.

Так, при дегустации мяса запеченного выявлено, что нежность в группе подсвинков с реализационной массой 120-140 кг была выше, чем у аналогов массой 80-100 и 100-120 кг, на 0,2-0,3 балла (4,8 против 4,6 и 4,5), лимиты – 3-5 баллов, коэффициент вариации – 7,2-14,1 % и коэффициент корреляции – 0,99-1,00. Сочность – на 0,1 балла (4,6 против 4,5), лимиты – 3-5 баллов, коэффициент вариации – 8,7-13,9 %; коэффициент корреляции – 0,97-0,99. Вкус и аромат – на 0,1 балла (4,7 против 4,6), лимиты – 3-5 баллов, коэффициент вариации – 8,9-14,3 %, коэффициент корреляции – 0,88-0,94. Общий балл – на 0,5-0,6 балла (14,2 против 13,7 и 13,6), лимиты – 9-15 баллов, коэффициент вариации – 7,7-13,9 %, коэффициент корреляции – 0,46-0,98. Средний балл – на 0,1-0,2 балла (4,7 против 4,6 и 4,5), лимиты – 3-5, коэффициент вариации – 7,5-13,9 %, коэффициент корреляции – 0,90-0,95.

В ходе органолептической оценки вареного мяса установлено, что средний показатель нежности в группах свиней со сдаточной массой 80-100 и 120-140 кг был выше на 0,1 балла по сравнению со сверстниками массой 100-120 кг (4,3 против 4,2 балла) при колебаниях от 3 до 5 баллов, коэффициенте вариации 17,2-27,5 % и коэффициенте корреляции 0,98-1,00. Сочность по всем подопытным группам составила 4,2 балла, лимиты колебались от 3 до 5 баллов при коэффициенте вариации 17,2-27,3 % и коэффициенте корреляции 0,96-0,98. По вкусу и аромату отмечалось превосходство особей реализационной массой 120-140 кг над аналогами массой 80-100 и 100-120 кг на 0,2-0,1 балла (4,4 против 4,2 и 4,1 балла), колебаниях от 3 до 5 баллов, коэффициенте вариации 16,9-27,6 % и коэффициенте корреляции 0,89-0,94. По общему баллу – на 0,2-0,3 балла (12,9 против 12,7 и 12,6), лимиты – 4,5-15 баллов, коэффициент вариации – 16,9-26,8 %, коэффициент корреляции – от -0,02 до 0,79. По среднему баллу – на 0,1 балла (4,3 против 4,2), лимиты – 3-5 баллов, коэффициент вариации – 16,9-26,8 %, коэффициент корреляции – 0,80-0,97.

При органолептических испытаниях бульона выявлено, что по внешнему виду, цвету данный дегустационный объект от молодняка с массой 80-100 кг превосходил бульон от сверстников массой 100-120 и 120-140 кг на 0,1-0,2 балла (4,4 против 4,3 и 4,2), лимиты составили 3-5 баллов, коэффициент вариации – 14,4-24,9 %, коэффициент корреляции – 0,91-0,98. По аромату – на 0,1-0,2 балла (4,5 против 4,4 и 4,3), лимиты – 3-5, коэффициент вариации – 14,3-25,1, коэффициент корреляции – 0,91-0,98. По вкусу – на 0,1-0,2 балла (4,6 против 4,5 и 4,4), лимиты – 3-5, коэффициент вариации – 14,0-24,5, коэффициент корреляции – 0,93-0,98. По общему баллу – на 0,2-0,5 балла (17,7 против 17,5 и 17,2), лимиты – 6-20, коэффициент вариации – 12,8-24,4, коэффициент корреляции – от -0,14 до 0,39. Средний показатель наваристости по всем подопытным группам составил 4,3 балла, лимиты – 3-5 баллов, коэффициент вариации – 14,7-25,2, коэффициент корреляции – 0,56-0,93. Среднего балла – 4,4, лимиты – 3-5 баллов, коэффициент вариации – 11,9-24,4, коэффициент корреляции – 0,83-0,96.

При проведении дегустационной оценки установлено, что органолептические характеристики запеченного и вареного мяса (нежность, сочность, вкус и аромат), а также средний и общий баллы, полученного от молодняка свиней со сдаточной массой 120-140 кг, были на 0,1-0,6 балла выше, чем от особей со сдаточными массами 80-100 и 100-120 кг.