

ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА УТОК-БРОЙЛЕРОВ

Хицкая О. А.

Белоцерковский национальный аграрный университет
г. Белая Церковь, Украина

Как показал анализ литературных источников [1-2], отрасль птицеводства в Украине в последние годы интенсивно развивается и является достаточно перспективной. Вместе с тем статистика говорит о том, что промышленное выращивание уток уменьшается. Хотя продукция этой отрасли востребована как на отечественном, так и зарубежном рынках [3-5]. Первоочередной задачей является обеспечение отечественных потребителей качественной и безопасной продукцией птицеводства.

Материалом для исследования было мясо уток-мулардов и бройлерных пекинских уток (кросс Star-53 Н. У.). Лабораторные исследования мяса проводили согласно общепринятым методикам, которые регламентированы национальными нормативно-техническими документами (НТД).

При органолептической оценке поверхность утиных тушек была сухой, мышцы на разрезе упругие, плотной консистенции. Бульон из мяса прозрачный, со специфическим ароматом.

Нами была проведена оценка мясных качеств тушек уток. Для этого определяли выход разных продуктов убоя птицы. Средняя масса уток хозяйства, направлявшихся на убой, составляла 3,230 кг. После убоя средняя масса обработанных тушек была около 2,207 кг, что составило 68,3 % от массы живой птицы перед убоем. Хотим отметить, что убойный выход тушек был выше на 9,7 % средней нормы выхода продуктов убоя уток, предусмотренной НТД.

Оценка мясных качеств тушек уток показала, что выход грудной мышцы составил в среднем 480,6 г, что составило 81,9 % от массы этой части тушки (586,5 г). Выход мышц бедра – 83,6 % (389,2 г) от его общей массы. Мышцы голени весили в среднем 310,8 г, что составило 76,5 % массы этой части тушки. Выход мускулов каркаса тушки составил 281,6 г – 62,2 % от его массы. Самым низким был выход мышц крыла – всего 55,5 % (102,5 г) от массы крыла.

Общий выход субпродуктов (легкие, почки) составил 1,3 %, что ниже нормативного показателя, поскольку мы не учитывали в этом

показателе массу печени, которая отделялась от тушек во время потрошения.

Выход съедобной части тушек составлял в среднем 69 %, несъедобной – 9,1 %. Соотношение съедобной части к несъедобной составляло 7,58, отношение массы мышц к массе костей – 5,31.

Мясо уток-бройлеров характеризовалось невысоким содержанием жира ($6,57 \pm 0,39$ %), но высокими показателями белка ($18,07 \pm 0,24$) и сухого вещества ($31,7 \pm 0,27$).

Биохимические показатели мяса птицы отвечали установленным критериям: pH – $5,93 \pm 0,13$, реакция на пероксидазу была положительной, вытяжка из мяса в реакции с аммиаком и солями аммония имела зеленовато-желтый цвет и была прозрачной.

Содержание летучих жирных кислот в мясе составляло $2,9 \pm 0,26$ мг КОН, что было в 1,6 раза ниже МДУ.

Кислотное число жира составляло $1,47 \pm 0,08$ мг КОН, пероксидное – $0,008 \pm 0,002$ % йода, что свидетельствовало о соответствии критериям качества.

Количество микроорганизмов в мазках-отпечатках из мяса составило $3,66 \pm 0,88$ клеток, что было почти втрое ниже максимально допустимого уровня.

Мясо уток-бройлеров имело высокие мясные характеристики и по показателям качества отвечало требованиям действующих государственных стандартов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Заболотний В. С. Конкуентоспроможне птахівництво України: аналітична оцінка, прогноз розвитку / В. С. Заболотний, О. Ф. Кирилюк. – К.: ЦП «Компринт», 2013. – 197 с.
2. Беженар, І. М. Стан та перспективи розвитку птахівництва в Україні / І. М. Беженар, Т. М. Васюта // Агросвіт. – 2015. – № 18. – С. 41-51.
3. Пешук, Л. В. М'ясо птиці – дієтичне, а галузь перспективна і економічно вигідна / Л. В. Пешук // Мясное дело – 2006. – № 8. – С. 64-66.
4. Mazanowski, A. Comparison of meat traits, carcass slaughter value and chemical composition of duck meat from three maternal strains / A. Mazanowski, Z. Bernacki // Annals of Animal Sciences. – 2004. – № 1. – P. 39-54.
5. Bernacki, Z. Evaluation of selected meat traits in seven-week-old duck broilers / Z. Bernacki, D. Kokoszyński, T. Mallek // Animal Science Papers and Reports. – 2008. – № 3. – P. 165-174.