

фektivность от внедрения сооружений естественной биологической очистки сточных вод. Международный научный журнал Наука и Мир. №1 (1), 2013. – С. 127 – 132.

FEATURES CLEAN AND REMEDIATION SEWAGE THE BOX-POND

J.M.Subbotina, I. R.Smirnova

Keywords: *oxidation, stabilization ponds, closed ponds, wastewater, microalgae, legalizacja, disinfection, sanitation*

Abstract: *the article considers the problem of treatment and rehabilitation of waste water in special ponds, located on the contact mode of operation, the main feature of these ponds, is a contact mode of operation and the introduction of algological complex microalgae.*

УДК 636.5.033:637.05

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ И ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЖИДКОЙ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ ВЕРСАЛ ЛИКВИД

Е.Ю. Терентьева, аспирант тел. 8(8452)69-25-32, terenteva.e.1987@mail.ru

В.В. Салаутин, доктор ветеринарных наук, профессор,
тел. 8(8452)69-25-31, salautin60@mail.ru

С.Е. Салаутина, кандидат ветеринарных наук, доцент
тел. 8(8452)69-25-32, Sse36@mail.ru

ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»

Ключевые слова: *жидкая кормовая добавка, ВерСалЛиквид, дегустация тушкицы плят-бройлеров, мясной бульон, мясо.*

Работа посвящена оценке органолептических и дегустационных показателей мяса и бульона цыплят – бройлеров. Результаты свидетельствуют о повышении качественных показателей у цыплят опытной группы, получавших жидкую кормовую добавку ВерСал Ликвид.

По мере увеличения доходов населения России усиливается рост потребления спроса на мясо и мясную продукцию. Происходят изменения и в структуре потребления: доля птицы и свинины растет, а говядины сокращается. Если в 90-е годы удельный вес говядины в структуре потребления мяса составлял 43%, свинины – 35, а птицы – 18, то в настоящее время доля говядины снизилась до 26%, а свинины и птицы увеличилась соответственно до 31 и 38% [1].

Помимо увеличения производственных показателей, необходимо оценивать влияние добавок на качественные показатели получаемой продукции[2,3].

Цель исследования. Определить влияние ВерСалЛиквид на органолептические показатели мяса цыплят – бройлеров и провести дегустационную оценку качества их мяса и бульона.

Материалы и методы исследований. Объектом для исследования служило мясо, полученное после убоя цыплят – бройлеров контрольной и опытной группы на 42 день выращивания. ВерСалЛиквид является жидкой кормовой добавкой, предназначенной для улучшения процессов пищеварения. В её состав входят муравьиная, молочная, пропионовая, лимонная и уксусная кислоты.

Работа выполнена кафедре «Морфология, патология животных и биология» ФГБОУ ВПО



Рисунок 1 - Динамика живой массы цыплят-бройлеров

Таблица 1 - Дегустационная оценка мяса цыплят –бройлеров

Группа	Внешний вид	Аромат	Вкус	Консистенция (неж-ность, жесткость)	Сочность	Общая оцен-ка
Опытная	7,75±0,32*	8,00±0,41*	8,50±0,25*	7,75±0,32*	8,25±0,43*	8,05±0,12*
Контрольная	7,50±0,25	7,75±0,24	8,25±0,13	7,50±0,25	8,00±0,29	7,8±0,12

Примечание: здесь и далее * - $p \leq 0,050$

Таблица 2 - Дегустационная оценка качества бульона из мяса цыплят –бройлеров

Группа	Внешний вид	Аромат	Вкус	Наваристость	Общая оценка
Опытная	8,75±0,13*	8,25±0,24*	8,25±0,24*	8,50±0,25*	8,44±0,12*
Контрольная	8,50±0,25	8,00±0,41	7,75±0,24	8,00±0,29	8,06±0,16

«Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова». По принципу аналогов было сформировано 2 группы суточных цыплят –бройлеров кросса «Cobb-500» по 50 голов в каждой: первая контроль (основной рацион), вторая – к основному рациону, ежедневно, начиная с суточного возраста, добавляли в воду ВерсалЛиквид в дозе по 0,5 мл на 1л воды (согласно рекомендациям «БиохемГмБХ, Германия»).

При проведении дегустации руководствовались ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные», «Общие условия проведения органолептической оценки». При бальной оценке качества мяса птицы использовали 9- бальную шкалу, представленную в дегустационных листах. Согласно общим правилам проведения дегустации, органолептические показатели вареного мяса оценивали в следующей последовательности: внешний вид, аромат, вкус, нежность, сочность. Дегустационные исследования предусматривали оценку качества мясного бульона по следующим показателям: внешний

вид, аромат, вкус, наваристость[4,5].

Образцы мышечной ткани отбирали согласно ГОСТу 51944-2002. Исследование состава мяса цыплят-бройлеров 42-дневного возраста проводили согласно ГОСТам 25011-81; 23042-86; 9993-74; 26226-96; 7702.1-74; Р 51478-99.

Статистический анализ полученных результатов проводили с использованием стандартных программMicrosoftExcelXP.

Результаты собственных исследований. В начале эксперимента (с 1 по 8 день) живая масса цыплят в обеих исследуемых группах существенно не отличалась, и в среднем составила 201,8 г. К концу опыта живая масса цыплят опытной группы на 5,4 % была выше по сравнению с контрольной.

Наиболее наглядно динамика массы тела цыплят представлена на рисунке 1.

Проведенные нами исследования показали, что живая масса цыплят опытной группы в 42 - дневном возрасте составила 2972,0 г, а контрольной -2820,4 г.

Качество мяса птицы регламентировали по ГОСТам 21784-76 и 25391 -82. Тушки птиц обеих групп были хорошо обескровлены, чистые, без остатков пера, пуха и пеньков, поверхность тушек сухая, цвет бледно-желтоватый с розовым оттенком; подкожный жир бледно-розового цвета; консистенция мяса упругая, при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается; на поверхности и на глубине разреза запах специфический, свойственный свежему мясу птицы. При варке мяса бульон прозрачный, ароматный. На поверхности бульона жир собирался в виде крупных капель; вкус бульона в обеих группах соответствовал показателям доброкачественного продукта. Посторонние запахи отсутствовали.

Таким образом, нами установлено, что результаты органолептического анализа тушек цыплят - бройлеров обеих групп характерны для свежего мяса.

По результатам комиссионной дегустационной оценки образцы мяса и бульона получили от 7,5 до 8,5 баллов. Данные представлены в таблицах 1 и 2.

Из данных таблиц 1 и 2 видно, что мясо цыплят, получавших кормовую добавку ВерСалЛиквид, превосходило контрольную группу по: внешнему виду на 4%, аромату – на 3,8%, вкусу – на 3,6%, консистенции – на 2,7%, сочности – на 2,6%.

В целом, результаты общей (комплексной) органолептической оценки образцов цыплят-бройлеров показывают, что мясо цыплят опытной группы получило оценку 8,05 баллов, в то время как в контрольной - 7,8 баллов.

Наиболее выраженные отличия между группами, экспертами были отмечены в показателях вкуса бульона. Так, вкусовые качества бульона из мяса цыплят-бройлеров опытной группы получили оценки 8,25 -8,75 баллов, а контрольной – 7,75 – 8,5 баллов.

Аналогичная тенденция прослеживается при оценке мясного бульона. При общей оценке бульона более высокие показатели отмечены в опытной группе, получавшей в воду добавку ВерСалЛиквид. Бульон из мяса цыплят опытной группы получил 8,44 балла, а в контрольной- 8,06 балла.

Таким образом, наши исследования показали, что применение жидкой кормовой добавки ВерСалЛиквид улучшает товароведческие показатели тушек. Кроме этого, по дегустационной оценке, мясо цыплят-бройлеров опытной группы превосходит мясо цыплят контрольной, что дает основание признать его наиболее полно удовлетворяющим потребительский спрос.

Библиографический список:

1. Тучемский Л. Морфологический состав тушек курочек породы плимутрок в зависимости от возраста / Л. Тучемский, В. Никитченко, Ж. Емануйлова // Птицеводство. – 2012. - №6. – С. 9-14.
2. Андреев В.В. Органолептическая и дегустационная оценка мяса цыплят – бройлеров, получавших в рационе комплекс органических микроэлементов / В.В. Андреев // Молодой ученый. – 2013.- №3.- С. 534-536.
3. Преображенская С.М. Ветеринарно-санитарная оценка применения пероксидов при откорме цыплят-бройлеров/С.М.Преображенская, И.Г.Серегин // Мясная индустрия. – 2007.- №8. – С.64-67.
4. Методические рекомендации по проведению анатомической разделки тушек и органолептической оценке мяса и яиц сельскохозяйственной птицы и морфология яиц/ ВНИТИП; сост. В.С. Лукашенко, М.А. Лысенко, Т.А. Столяр, А.Ш. Кавтарашвили, О.А. Лукашенко, В.В. Дычановская, А.И. Калашников.- Сергиев Посад, 2001.-26 с.
5. Определение качества мяса сельскохозяйственных животных птицы: методические рекомендации / сост. С.П. Кулаченко, В.И. Булавина, Е.Я. Логвинова, Н.П. Дьякова. – Белгород, 1982. -82 с.

ORGANOLEPTIC AND TASTING QUANTITATIVE METRICS OF MEAT OF BROILER CHICKENS, WHEN USING LIQUID FEED SUPPLEMENT VERSALLIKVID

E.Y.Terentieva, V.V.Salautin, S.E.Salautina

Keywords: *liquid feed supplement, VerSal Likvid, poultry farming, tasting of broiler chickens meat, meat broth, meat.*

The work is devoted to the evaluation of organoleptic and tasting characteristics of meat and broth of chicken broilers. The results show an improvement of quality indicators in chickens from experimental group treated with a liquid feed supplement Versal Liquid.