

УДК 636.222.033.082(047.31)

КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ОТ ТЕЛЯТ РАЗНЫХ ГЕНОТИПОВ

Вергунская О.В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Мясо – это важнейший высококалорийный продукт питания. В нем содержится в легкоусвояемой форме 35-55% сухого вещества, 10-20% белка, 15-45% жира, 1-5% минеральных веществ, а также витамины А, D и группы В. В 1 кг мяса 1500-3000 калорий. Наукой о питании мясо крупного рогатого скота отнесено к источникам пищевых белков первого класса, т.е. к продуктам питания, белки которых в значительных количествах содержат все незаменимые аминокислоты. К тому же, мясо является одним из важнейших продуктов детского питания. Своевременное введение мяса в рацион ребенка обеспечивает необходимые условия для его полноценного развития [1, 2].

В связи с этим целью наших исследований было изучить качественные показатели мяса от телят разных генотипов.

Для проведения исследований в СПК «Корнадь» Свислочского района Гродненской области было отобрано по принципу аналогов две группы телят по 12 голов в каждой: I – бычки черно – пестрой породы; II – геррефорд х черно-пестрые помеси. Бычки обеих групп выращивались от рождения до 6-месячного возраста. Контрольный убой животных был произведен на ОАО "Гродненский мясокомбинат". Для исследований использовались средние пробы мяса от телят разных генотипов.

Качество мяса определяется его пищевой и биологической ценностью, органолептическими свойствами и пригодностью для различных технологических целей. Пищевая ценность мяса характеризуется содержанием в нем питательных веществ и определяется по химическому составу и калорийности [3].

Данные химического состава мяса подопытных телят показали, что в образцах помесных бычков содержалось больше жира и сухого вещества на 5,27% и 5% соответственно по сравнению с черно-пестрыми животными. По содержанию воды преимущество было у чистопородных бычков на 5% по сравнению с помесными. По содержанию золы и протеина значительных различий не наблюдалось, разница между чистопородными и помесными бычками составила 0,0035% и 0,28% ($P>0,05$). Более оптимальное соотношение между белком и жиром наблюдалось в мясе геррефорд х черно-пестрых телят 1,56:1 по сравнению с мясом черно-пестрых сверстников – 2,76:1.

Эталоном для определения качества мяса животного является длиннейшая мышца спины, так как она состоит преимущественно из одной мышечной ткани. Анализ химического состава длиннейшей мышцы спины подопытных телят показал, что по химическому составу длиннейшая мышца чистопородных телят по сравнению с помесными отличается повышенным содержанием воды и золы на 0,29% и 0,01% соответственно. По содержанию жира, протеина и сухого вещества преимущество было у геррефорд х черно-пестрых телят на 0,07%, 0,43% и 0,29% соответственно ($P>0,05$).

Качество мяса характеризуется органолептическими, физическими, физико-химическими и химическими показателями.

Показатели pH водно-мясной вытяжки через 48 часов после убоя подопытных телят обеих групп были на уровне 6,05-6,06 ($P>0,05$). У здоровых и неистощенных животных величина pH мяса вскоре после убоя равна 6,6-7,0, затем она снижается до 5,5-5,7. Привлекательность мяса зависит от его цвета, который в основном (на 90%) обусловлен присутствием белка миоглобина и частично (на 10%) гемоглобином. Мясо чистопородных телят имело более интенсивную окраску по сравнению с помесными, что обусловлено различным типом кормления. Показатель интенсивности у черно-пестрых бычков был выше на 8,3% ($P<0,05$), чем у геррефорд х черно-пестрых сверстников.

Технологические свойства мяса характеризует влагоудерживающая способность. Влагоемкость обуславливается наличием связанной воды в процентах к массе мяса. Различия по % влагоудержания между группами были незначительными и составили 0,86% ($P>0,05$) в пользу помесных телят. Мясо с высокой влагоудерживающей способностью меньше теряет влаги при термиче-

ской обработке, что позволяет получать более сочное готовое блюдо и больший его выход.

Увариваемость мяса является не менее важным технологическим показателем мяса, который отрицательно коррелирует с влагоудерживающей способностью мяса ($r = -0,66$). В нашем исследовании по показателю увариваемости мяса образцы помесных телят имели преимущество на 3,5% ($P > 0,05$) по сравнению с черно-пестрыми бычками.

В результате исследований установлено, что мясо геррефорд х черно-пестрых телят имеет преимущество по сравнению с мясом черно-пестрых сверстников по содержанию жира, сухого вещества и протеина. В мясе помесей более оптимальное соотношение между белком и жиром. К тому технологические свойства мяса геррефорд х черно-пестрых помесей позволяют получать более сочное готовое блюдо и больший его выход.

ЛИТЕРАТУРА

1. Устинова, А.В. Мясо для детского питания / А.В. Устинова // Кумячок. - 2006. - №1(5). - С.18.
2. Гордынец, С.А. Аmino- и жирнокислотная сбалансированность мясного сырья от телят разных генотипов / С.А. Гордынец // Пищевая промышленность: наука и технологии. - 2010. - №3(9). - С.60-68.
3. Справочник по мясному скотоводству. Сост. И.И. Черкашенко. М.: Колос. 1975. - 240с.