

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СОСТАВА РАЦИОНА

Мишурова Мария Николаевна

E-mail: mishurova.mari@mail.ru

канд.биол.наук, доцент кафедры «Акушерство и терапия» Волгоградского ГАУ

Букаева Юлия Григорьевна

ст.преподаватель кафедры «Акушерство и терапия» Волгоградского ГАУ

г. Волгоград, Россия

Annotation: *The successful sale of livestock products, including poultry meat, largely depends on the taste, which can be determined by tasting, therefore, we conducted a tasting assessment of broth, boiled and fried meat prepared from the meat of broiler chickens from experimental groups. As a result of our research, it has been established that the use of various types of vegetable oils in diets does not have a negative effect on the organoleptic characteristics of broiler chicken meat.*

Ключевые слова: *цыплята-бройлеры, рацион, мясо, растительные масла.*

Успешная реализация продукции животноводства, в том числе мяса птицы, с точки зрения потребителя, во многом зависит от вкусовых качеств, которые можно определить путем дегустации [1], поэтому нами была проведена дегустационная оценка бульона, вареного и жареного мяса, приготовленного из мяса цыплят-бройлеров подопытных групп.

В состав рациона цыплят-бройлеров входил основной рацион. Различия между группами были следующие: в контрольной группе добавляли подсолнечное масло, в первой опытной группе горчичное масло и во второй опытной группе – рыжиковое масло.

При наружном осмотре тушки цыплят-бройлеров имели упругую консистенцию и более интенсивный желтоватый оттенок. Поверхность кожи сухая, подкожный и внутренний жир желтого цвета. Запах тушек и внутренних органов был характерен для куриного мяса. На разрезе мясо плотное, грудные мышцы белые, с розоватым оттенком, эластичные, сухожилия блестящие, белые, упругие [2, 3].

В соответствии с методикой ВНИТИП (таблица 1) провели дегустационную оценку бульона и мяса цыплят-бройлеров по пятибалльной шкале.

Дегустационная оценка бульона, сваренного из мяса грудных и ножных мышц цыплят-бройлеров, не выявила достоверных отличий между контрольной и опытными группами, при этом самый высокий балл, в среднем по бульону был во II – опытной группе – 4,07, где использовали в рационах рыжиковое масло. Несколько уступал им мясной бульон цыплят-бройлеров I и опытной группы соответственно на 0,09 (2,26%).

Таблица № 1.

Дегустационная оценка бульона, балл

Показатель	Группа		
	контрольная	I-опытная	II-опытная
Прозрачность	3,93±0,21	3,99±0,19	4,08±0,28
Наваристость	4,05±0,11	4,09±0,15	4,15±0,15
Цвет	4,02±0,09	4,05±0,09	4,11±0,05
Аромат (запах)	3,85±0,18	3,88±0,12	4,03±0,21
Вкус	3,86±0,06	3,89±0,09	4,01±0,11
Общий балл	3,94	3,98	4,07

Проанализировав данные дегустационной оценки вкусовых качеств мяса цыплят-бройлеров в целом было не выявлено достоверных отличий между контрольной группой и 1, и 2 – опытными группами, при этом самый высокий балл по мышцам был у II – опытной группы – 3,88, где использовали в рационах рыжиковое масло, несколько уступают по этому показателю контрольная группа – 3,77, где использовали в рационах подсолнечное масло. Низкий балл по мышцам, как показывают данные, наблюдаются в I – опытной группе – 3,74, где в качестве добавки использовали горчичное масло.

Данные дегустационной оценки вареного мяса (грудных и ножных мышц) представлены в таблице 2.

Таблица № 2.

Дегустационная оценка вареного мяса, балл

Показатель	Мышцы	Группа		
		контрольная	I-опытная	II-опытная
Нежность, жесткость	грудные	3,71±0,11	3,70±0,12	3,87±0,09
	ножные	3,22±0,13	3,20±0,11	3,29±0,17
Сочность	грудные	3,82±0,17	3,84±0,09	3,98±0,21
	ножные	3,21±0,08	3,18±0,14	3,46±0,12
Вкус	грудные	4,13±0,11	4,10±0,21	4,25±0,18
	ножные	4,04±0,09	4,01±0,15	4,11±0,14
Аромат (запах)	грудные	4,02±0,13	3,97±0,18	4,07±0,15
	ножные	3,99±0,14	3,96±0,12	4,03±0,09
Средний балл	грудные	3,92	3,90	4,04
	ножные	3,62	3,59	3,72
Общий балл		3,77	3,74	3,88

Вареное мясо было сочное, нежное, имело приятный специфический вкус. Никаких посторонних запахов и привкуса не обнаруживалось.

Органолептическая оценка качества жареного мяса представлена в таблице 3.

Приведенные данные показывают, что дегустационная оценка по вкусовым качествам жареного мяса не выявила достоверных отличий между контрольной группой и опытными группами. Более высокая оценка по качеству мяса была выявлена во II– опытной группы. Так, при оценке вкусовых качеств жареного мяса в этих группах были выставлены оценки 3,93, или на 0,14 балла выше по сравнению с контрольной группой.

Таблица № 3.

Дегустационная оценка жареного мяса, балл

Показатель	Мышцы	Группа		
		контрольная	I-опытная	II-опытная
Нежность, жесткость	грудные	3,74±0,12	3,72±0,13	3,95±0,09
	ножные	3,26±0,08	3,26±0,11	3,42±0,15
Сочность	грудные	3,78±0,21	3,80±0,23	3,97±0,06
	ножные	3,32±0,15	3,28±0,18	3,54±0,12
Вкус	грудные	4,15±0,16	4,12±0,11	4,23±0,07
	ножные	4,02±0,07	4,01±0,13	4,12±0,18
Аромат (запах)	грудные	4,06±0,11	4,05±0,09	4,15±0,20
	ножные	4,00±0,22	4,01±0,17	4,09±0,13
Средний балл	грудные	3,93	3,92	4,07
	ножные	3,65	3,64	3,79
Общий балл		3,79	3,78	3,93

В целом, оценивая вкусовые качества вареного и жареного мяса с учетом бульона, следует отметить, что более высокая общая оценка была получена во II – опытной группе и составила 3,96 балла, где в качестве добавки использовали рыжиковое масло, что на 0,13 балла выше по сравнению с I – опытной группой и на 0,13 баллов, чем в контрольной группе.

Таким образом, использование в составе рационов цыплят-бройлеров различных видов растительного масла не оказало отрицательного действия на органолептические показатели мяса.

Список использованных источников:

1. Злепкин А.Ф. Физико-химический состав и кулинарно- технологические свойства мяса цыплят-бройлеров при использовании в рационах треонина и минеральных добавок [текст]/ А.Ф. Злепкин, Л.Ю.Сафронова // Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: Наука и высшее профессиональное образование.- 2012.-№ 1(25).-С.75-78.

2. Меренкова С.П. Пищевая и биологическая ценность мяса при применении кормовой добавки Нутрил селен молодым свиньям на откорме [текст] / С.П. Меренкова // Сборник статей научно-практической конференции, посвященной 65-летию УРГСХА. - Том 1. –Екатеренбург,2005. – С. 38–48.

3. Саломатин В.В. Пищевая ценность и технологические свойства мяса свиней при скармливании биологически активных препаратов [текст] / В.В. Саломатин В.А. Злепкин В.В. Водяников // Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: Наука и высшее профессиональное образование. – 2011. – № 3 (23). – С. 87–91.