

ХІМІЧНИЙ СКЛАД М'ЯСА ГРУДИНИ ТА СТЕГНА КУРЕЙ КРОСУ *ROSS-308*

В. Г. Гурський

Інститут розведення і генетики тварин імені М. В. Зубця НААН,
с. Чубинське, Бориспільський р-н, Київська обл., Україна

Птахівництво в багатьох країнах світу займає провідне місце серед інших сільськогосподарських галузей. Інтенсивний розвиток промислового птахівництва став можливим завдяки підвищенню ролі науки у вирішенні проблем розведення, годівлі, утримання птиці, удосконаленню технічного оснащення птахофабрик, виробництву комбікормів, а також у зв'язку зі зростанням споживання продукції птахівництва. Останнім часом при вирощуванні бройлерів особливу увагу приділяють показникам якості продукції, складу тушок та хімічній характеристиці їх істивних частин. У молодняку курей, як і у всіх інших тварин на відгодівлі, зміна хімічного складу м'яса відбувається досить динамічно. У м'язах бройлерів швидко зменшується вміст води і збільшується кількість жиру, але, на відміну від інших тварин, у ньому зростає вміст протеїну. На сьогодні в Україні найбільш високопродуктивними є кроси курей зарубіжної селекції. Ступінь пристосованості цієї птиці до умов вирощування та утримання впливає на її продуктивні якості. Тому імпорتنі кроси курей в умовах господарств нашої країни змінюють показники своєї продуктивності, які гарантує фірма-виробник. Постембріональне життя птиці супроводжується змінами в організмі у цілому та окремих його частинах. Метою нашої роботи було вивчити хімічний склад м'яса грудини та стегна бройлерів кросу *ROSS-308* в умовах Львівщини.

Дослідження провели на курчатах-бройлерах кросу *ROSS-308* у ТзОВ «В.Д.С.АГРО» Радехівського р-ну Львівської обл. Для вивчення хімічного складу м'яса птиці було проведено забій курчат у віці 21, 28, 35 та 42 доби по 5 голів кожного віку та відібрано середні проби грудних і стегнових м'язів. У пробах визначали вміст вологи, сухої речовини та золи за загальноприйнятими методиками, білка — за К'ельдалем, жиру — методом Сокслета. Статистичну обробку даних здійснювали за допомогою програмного пакету *Microsoft Excel* та *Statistica 6.1* за Г. Ф. Лакиним. Результати середніх значень вважали статистично вірогідними при $P < 0,05$ (*), $P < 0,01$ (**), $P < 0,001$ (***)

Встановлено, що вміст сухої речовини у грудних м'язах піддослідної птиці у 21-добовому віці становив 27,78, вологи — 72,22, білка — 22,13, жиру — 1,78 та золи — 1,22 %. Слід зазначити, що вміст сухої речовини, білка та жиру з кожним наступним віковим періодом зростав, а вміст вологи — знижувався. За вмістом золи у м'ясі після його спалювання певних закономірностей не спостерігали, до того ж різниця за цим показником, залежно від вікового періоду, була незначною: цей показник у досліджувані вікові періоди був у межах 1,12–1,22 %. За вмістом сухої речовини вірогідне збільшення спостерігалось лише у 42-добовому віці порівняно з 21-добовим — на 1,13 % ($P < 0,05$) та вмістом білка у 28-, 35- і 42-добовому віці порівняно з 21-добовим — відповідно, на 1,15 ($P < 0,01$); 1,20 ($P < 0,05$) і 1,34 % ($P < 0,01$). Подібна закономірність за вищенаведеними показниками спостерігалася і у м'ясі стегна піддослідної птиці. Вміст сухої речовини у бройлерів 21-добового віку становив 27,22, вологи — 72,78, білка — 21,07, жиру — 2,08 та золи — 1,22 %. За вмістом сухої речовини у стегнових м'язах бройлери 21-добового віку поступалися птиці 28-, 35- та 42-добового віку на 0,6; 0,95 і 1,14 % при $P < 0,05$ у всіх зазначених випадках, за вмістом білка — на 0,55; 0,86 ($P < 0,05$) та 0,22 % ($P < 0,01$), за вмістом жиру — на 0,06; 0,19 та 0,29 %. За вмістом золи у м'ясі стегна після його спалювання, як і в попередньому випадку, певних закономірностей не виявлено. Цей показник, залежно від вікового періоду птиці, був у межах 1,15–1,22 %.

Встановлено, що грудні та стегнові м'язи відрізнялися за хімічним складом. Так, вищим вмістом сухої речовини та білка у всі вікові періоди характеризувалися грудні м'язи, а жиру — стегнові. Проте варто зазначити, що вірогідна різниця була встановлена лише за вмістом білка у м'ясі у 21-добовому віці — 1,06 % ($P < 0,05$), у 28-добовому — 1,66 ($P < 0,05$), у 35-добовому — 1,40 ($P < 0,01$) та у 42-добовому — 1,18 ($P < 0,001$) і за вмістом жиру у 35-добовому віці — 0,34 % ($P < 0,01$).

Таким чином, на хімічний склад м'яса певний вплив мав вік птиці та анатомічна частина тушки. З віком бройлерів вміст сухої речовини, білка і жиру у грудних та стегнових м'язах зростав, а вміст вологи знижувався. Вищими показниками сухої речовини та білка відзначалися грудні м'язи, а жиру — стегнові.