

ВИРІШЕННЯ СУЧАСНИХ ПРОБЛЕМ У ВЕТЕРИНАРНІЙ МЕДИЦИНІ



15 - 16 лютого 2024

ПОЛТАВА

**Матеріали ІХ
Всеукраїнської науково-практичної
Інтернет – конференції**

<i>Кулаксіз Д. В., Роша Л. Г., Кулаксіз Д. В., Москаленко А. Є.</i> Лімфома дрібних тварин: поширення, етіологія, особливості діагностики	36
<i>Кушнір В. Ю.</i> Антибіотикорезистентність та її вплив на вибір засобів боротьби з уропатогенною <i>E. coli</i>	39
<i>Медвідь О. О., Передера Ж. О., Щербакова Н. С., Передера С. Б.</i> Методи встановлення терміну придатності та оцінка процесів зберігання продуктів харчування	43
<i>Михайлютенко С. М., Надрічна О. А.</i> Оцінка окремих показників якості качиноного м'яса	48
<i>Рибачук Ж. В.</i> Ембіотик – екологічний засіб профілактики та лікування діарей у великої рогатої худоби	51
<i>Роман Л. Г., Валієва О. О., Склярів П. М., Сідашова С. О.</i> Структурно-функціональна асиметрія яєчників у корів	54
<i>Роман Л. Г., Юськова А. В.</i> Особливості діагностики гіпофункції яєчників у корів за умов промислового виробництва молока	57
<i>Рудченко А. О.</i> Вплив системного каліцівірозу котів на функціональну активність печінки	60
<i>Собакар Ю. В., Маценко О. В., Боровков С. Б., Щепетільников Ю. О., Могільовський В. М.</i> Клінічне дослідження ефективності ветеринарного препарату «Тимпанол К-200» за тимпанії кіз	63
<i>Твердохліб Ю. В., Науменко С. В., Кошевой В. І.</i> Морфологічні особливості яєчників за комбінованого застосування гонадотропінів для стимуляції овуляції у кролиць	66
<i>Тодоров М. І., Горностаєва К. О.</i> Вплив вітамінної суміші Ломіксвіт 0,02 % на деякі показники обміну речовин поросят у разі відлучення	69
<i>Яценко І. В.</i> Можливості судово-ветеринарної експертизи у зв'язку із масовим мором тваринних гідробіонтів	72
Секція 2	
Заразна патологія	
<i>Антіпов А. А., Гончаренко В. П., Палієнко С. О., Човгун А. М., Пересунько О. Д.</i> Розповсюдження паразитозів курей	77
<i>Гаврик Б. А., Мельничук В. В.</i> Вікова динаміка за ктеноцефальозу котів	80
<i>Грінченко Д. М., Северин Р. В., Баско С. О., Штагер Г. М., Колесник О. С.</i> Удосконалення схеми лікування собак хворих на дерматомікози	82

ОЦІНКА ОКРЕМИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КАЧИНОГО М'ЯСА

Михайлютенко С. М.,

к. вет. н., доцент,

Надрічна О. А.,

здобувач вищої освіти ступеня магістр

Полтавський державний аграрний університет,

м. Полтава, Україна

Актуальність проблеми. М'ясо качки популярне в усьому світі, особливо в Азії, завдяки своєму привабливому смаку, поживній цінності, смаку та ніжній текстурі. Там, качок переважно вирощують для несучості. Вибракувані тушки качки надходять на ринок вже після 3–4 років яйцекладки. Таким чином, отримане качине м'ясо, призначене для споживання людиною, має меншу соковитість, більшу жорсткість, меншу смакову привабливість, що є прихованими причинами неприйнятності качинового м'яса споживачами, хоча суттєвого зниження його поживної цінності зі збільшенням віку немає [1–3].

У китайській кухні традиційні методи обробки качки розроблялися та вдосконалювалися впродовж сотень років. Солонка качка, приготовлена у воді, відноситься до найбільш цінуваних продуктів; річне виробництво такої качки перевищує близько 30 мільйонів одиниць у Нанкіні, Китай. Традиційно цей продукт обробляють за низької температури впродовж тривалого часу для посилення смаку. Однак його характерний смак і аромат скомпрометовані використанням надвисоких температур і скороченого часу, які зазвичай використовують в комерційних операціях, що призводить до значної втрати вологи та поживних речовин, залишаючи продукт менш смаковим. Крім того, продукти демонструють варіації смаку та текстури в результаті нерівномірної теплопровідності, при цьому теплове навантаження на поверхню майже вдвічі перевищує теплове навантаження, спрямоване в середину тушки качки [4–6].

Божко Н. В. обґрунтував доцільність виробництва м'ясомістких січених напівфабрикатів із застосуванням м'яса качки та м'яса механічного обвалювання індика, пояснюючи можливість розширення асортименту м'ясної продукції з одночасним підвищенням біологічної цінності за рахунок такого поєднання сировини [7]. Важливим критерієм якості є м'ясні показники тушок птиці. Окремі науковці працюють в даному напрямку [8]. Дослідження якості качинового м'яса дозволить отримати необхідну інформацію для підвищення ефективності використання качинового м'яса [9].

Метою нашого дослідження став аналіз показників якості м'яса, одержаного від забою качок-бройлерів.

Матеріали і методи досліджень. Матеріалом для дослідження було м'ясо, отримане від забою качок-бройлерів Стар 53 (крос від пекінської качки), що надходить у вільну реалізацію. Ми

визначили вихід продуктів забою качок у віці 5 місяців. Обраховано 8 тушок. Оцінку показників якості качиного м'яса проводили у відповідності до вимог чинних державних стандартів.

Результати досліджень. Середня маса качок склала 3,030 кг. Після забою маса оброблених тушок становила в середньому 2,06 кг, що склало 68,0 % від маси живої птиці перед забоєм. Слід відмітити, що забійний вихід тушок був вищим за середню норму виходу продуктів забою качок. Так, вихід м'язів грудинки (філе) склав в середньому 490,03 г, що становило 23,8 % від маси тушки. Вихід м'язів стегна – 385,1 г від його загальної маси. М'язи гомілки важили в середньому 306,73 г, що склало 14,92 % від маси обробленої тушки. Вихід м'язів каркасу тушки склав 274,8 г. Найнижчим був вихід м'язів крила – лише 100,3 г. Доведено, що м'ясо качок-бройлерів характеризувалося незначним умістом жиру, але високими показниками вмісту білка та сухої речовини. Так, масова частка жиру в м'ясі качок становила $6,69 \pm 0,21$, білка – $18,02 \pm 0,17$, сухої речовини – $30,7 \pm 0,18$ %.

Таке м'ясо є менш калорійним порівняно з іншими породами качок, має високу харчову цінність і користується попитом у споживачів.

Біохімічні показники дослідженого м'яса качок-бройлерів Star 53 відповідали встановленим критеріям: реакція на пероксидазу була позитивною; витяжка із м'яса у реакції з аміаком та солями амонію мала зеленкувато-жовтий колір; була прозорою. Уміст летких жирних кислот в м'ясі становив $2,92 \pm 0,20$ мг КОН.

Висновок. Одержані результати свідчать про високі якісні показники качиного м'яса.

Література

1. De P. N. A study on the quality of spent duck meat with special reference to physico-chemical characters. M.V.Sc., *Thesis submitted to WBUAFS, Kolkata, West Bengal, India*, 2001.
2. Khan M. A., Ali S., Abid M., Cao J., Jabbar S., Tume R. K., Zhou G. Improved duck meat quality by application of high pressure and heat: A study of water mobility and compartmentalization, protein denaturation and textural properties. *Food Research International*. 2014. Vol. 62. P. 926–933.
3. Kokoszynski D., Bernacki Z. Comparison of some meat traits in ducks from two conservative flocks. *Archiv für Tierzucht*. 2010. № 53 (4). P. 484–493.
4. Liao G. Z., Wang G. Y., Xu X. L., Zhou G. H. Effect of cooking methods on the formation of heterocyclic aromatic amines in chicken and duck breast. *Meat Science*. 2010. № 85 (1). P. 149–154.
5. Liu Y., Liu C., Zhang D., Wang Z., Wang K., Chen L., Wang C. Improvement of Water Retention Quality of Beijing Roast Duck: Analysis from Protein Structure Perspective. 2023. doi: 10.2139/ssrn.4628078
6. Khalid W., Maggolino A., Kour J., Arshad M. S., Aslam N., Afzal M. F., Meghwar P., Zafar K. U., De Palo P., Korma S. A. Dynamic alterations in protein, sensory, chemical, and oxidative properties occurring in meat during thermal and non-thermal processing techniques: A comprehensive review. *Frontiers in Nutrition* / 2023. № 9. 1057457. doi: 10.3389/fnut.2022.1057457

7. Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М. Оцінка якості м'ясомістких посічених напівфабрикатів з м'ясом качки. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького. Серія «Харчові технології»*. 2019. Т. 21 (92). С. 8–13. doi: 10.32718/nvlvet-f9202
8. Хіцька О. А. Оцінка показників якості м'яса качок-бройлерів. *Сучасні проблеми ветеринарної медицини з питань інфекційної патології та патоморфології тварин: матеріали Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції*. (18–19 травня, 2017 р. Полтава). Полтава: ФОП Кека О. І. 2017. С. 29–30.
9. Naveen Z., Naik B. R., Subramanyam B. V., Reddy P. M. Studies on the quality of duck meat sausages during refrigeration. *SpringerPlus*. 2016. 5. 2061. doi: 10.1186/s40064-016-3743-7

Бібліографічний опис для цитування: Михайлютенко С. М., Надрічна О. А. Оцінка окремих показників якості качиного м'яса. *Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (15–16 лютого 2024 року м. Полтава)*. Полтава: ПДАУ, 2024. С. 48–50.



Copyright © The Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>.