

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ І ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

**БІОЛОГІЧНІ, ТЕХНОЛОГІЧНІ
І ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОВКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИНИЦТВА**

МАТЕРІАЛИ

**II Міжнародної студентської
наукової конференції**

14–16 березня 2012 року

**Кам'янець–Подільський
2012**

Слабак Н.В. — магістр

Напрямок підготовки — технологія зберігання, консервування та переробки м'яса
Науковий керівник — Паска М.З., кандидат вет. наук, доцент
Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнології імені
С.З. Гжицького, Львів, Україна

ТЕХНО-ХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ЯЛОВИЧНИНИ, ЗБАГАЧЕНОЇ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ

Ринок, що постійно розвивається, висуває більш високі вимоги до продукції, яка реалізується м'ясною галуззю. Основні аспекти розвитку технології галузі спрямовані на раціональне використання сировини та виробництво продуктів високої якості, які відповідають світовим зразкам.

М'ясо — складна біологічно активна сировина. Під дією навколишнього середовища та технологічних факторів у ній відбувається багато процесів різної природи, кожний з яких проходить

Згідно даних літератури, одним із корегуючи факторів, якості м'яса є мікроелементна корекція раціону тварин.

Мета роботи — технологічна оцінка якості яловичини збагаченої біологічно-активними речовинами.

При вивченні м'ясної продуктивності тварин і якості м'яса аналіз хімічного складу окремих м'язів дозволяє зробити висновки про енергетичну та біологічну цінність м'яса, особливості конверсії поживних речовин кормів у ті чи інші компоненти м'яса. З цією метою відібрано тканину найдовшого м'яза спини.

У м'язовій тканині контрольної групи вміст сухої речовини становив $23,53 \pm 0,18\%$, при додаванні шистейну значення показника вище, ніж у контролі на $0,40\%$ ($p > 0,5$), при підгодівлі неорганічними солями дефіцитних мікроелементів — на $0,78\%$ ($p < 0,01$). У 3 та 4 дослідних групах показник збільшувався відповідно на $1,23$ та $1,46\%$ ($p < 0,001$).

Вміст жиру у контролі становив $2,32 \pm 0,17\%$, у дослідних групах I, II, III та IV встановлено приріст величини показника, відносно контролю, на $0,24$; $0,50$; $0,69$ ($p < 0,05$) та $0,72\%$, відповідно.

Вміст золи у найдовшому м'язі спини бугайців контрольної групи в середньому $0,96\%$. У 3 та 4 дослідних групах вміст золи у м'язовій тканині, порівняно з контролем був більшим відповідно на 2 та 6% .

Калорійність м'яса у дослідних групах зростала порівняно до контролю. Так, калорійність м'яса у I групі була вищою на $2,9\%$; II — на $5,7\%$ ($p < 0,05$); III — на $9,0\%$ та у IV — на $10,2\%$ ($p < 0,01$).

М'ясо, збагачене металоорганічними сполуками, відзначалось підвищенням калорійності яловичини та покращення хімічного складу, зокрема, підвищення вмісту сухої речовини, жиру та золи. Найоптимальніші показники відмічено в яловичині, одержаній від тварин, що отримували шистейнати мікроелементів (4 група). Отже, м'ясо збагачене металоорганічними преміксами, які є у доступній біологічно активній формі (шистейнати), характеризувалось найбільш високою харчовою цінністю та покращеними функціонально-технологічними властивостями.