

УДК 637.54:636.087.7

**УЛУЧШЕНИЕ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ МЯСА
ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «ROSS-308»**

Елена Николаевна Третьякова

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

telena303@mail.ru

Анастасия Геннадьевна Нечепорук

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

anecheporuk222@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье дается обоснование включения в кормосмесь цыплят-бройлеров биологически активных добавок и пробиотиков, что позволяет улучшить вкусовые качества мяса птицы. В связи с этим полученное мясо птицы, возможно, использовать и при производстве мясных продуктов направленных на здоровое питание.

Ключевые слова: биологически активные добавки, пробиотики, мясо, бройлеры, птицеводство, кросс.

В настоящее время одной из наиболее приоритетных отраслей животноводства является бройлерное производство. Это объясняется скороспелостью, высокой мясной продуктивностью птицы при сравнительно низких затратах корма и небольших потребностях в производственных площадях [8]. Однако воздействие различных неблагоприятных факторов внешней среды, погрешности в кормлении и содержании приводят к стрессовому состоянию, что отражается на продуктивности, и как следствие этого на вкусовых качествах мяса [1, 2].

Большинство крупных птицефабрик используют большое количество различных стимуляторов роста химического происхождения [10]. Это дает возможность получить большое количество продукции за достаточно короткий промежуток времени при минимальных затратах труда и средств. При этом качество получаемого мяса остается на низком уровне [6].

В этой связи важным моментом повышения мясной продуктивности птицы и улучшения его качества, является замена искусственных препаратов на биологически активные добавки и пробиотики [3-7].

Использование в кормлении птицы добавок, даже растительного происхождения, обязывает к проведению многосторонней оценки получаемой продукции. Так, химические и физиологические методы исследования качества продукции дают возможность установить состав входящих в него питательных веществ и консистенцию. Но по этим показателям нельзя определить вкусовые качества мяса [9].

Одним из показателей качества продукции является дегустационная оценка, обуславливающая ее пригодность для удовлетворения потребностей человека в питательных веществах [11].

В связи с этим для изучения влияния биологически активной добавки и пробиотика на дегустационную оценку мяса цыплят-бройлеров кросса «Ross 308» было исследовано мясо, полученное от убоя 20 голов птицы, получавших препараты.

После убой птицы в 42 дневном возрасте была проведена дегустационная оценка мяса подвергнутого тепловой обработке с целью определения влияния добавок на вкусовые качества (табл. 1).

Таблица 1

Дегустационная оценка мяса цыплят-бройлеров, подвергнутого тепловой обработке

Группа	Показатель в баллах			
	вкус, запах	жесткость	сочность	общий балл
контрольная (ХР)	3,2±0,1	3,2 ±0,1	3,4±0,1	9,8±0,2
ХР + экстракт элеутерококка по 0,3 мг	3,8±0,1	3,6±0,1	3,2±0,1	10,6±0,1
ХР + пробиотик «Субтилис» по 2 г	3,4±0,1	3,4±0,1	3,6±0,1	10,4±0,1

При комиссионной дегустационной оценки мяса цыплят-бройлеров опытных групп получавших с кормом экстракт элеутерококка и пробиотик «Субтилис» и контрольной группой выявлено, что данные препараты оказывают положительное влияние на вкус, запах, жесткость и сочность мяса.

Максимальный общий балл был получен у группы птицы в состав кормосмеси которой входил экстракт элеутерококка в дозе 0,3 мл на голову в сутки, общий балл в этой группе был выше на 0,8 ($P<0,95$) по сравнению с контролем. Использование пробиотика «Субтилис» показало, что данный препарат также оказывают благоприятное воздействие на дегустационную оценку мяса бройлеров опытной группы.

Так, скармливание экстракта элеутерококка по 0,3 мл на голову в сутки привело к улучшению таких показателей, как вкус, запах и жесткость, но при этом по сочности контрольное мясо было лучше. Включение в состав кормосмеси пробиотика «Субтилис» по 2 г на голову в сутки, показало, что качество мяса опытной группы незначительно снизилось, по сравнению с контролем. Однако использования пробиотика «Субтилис» в дозе 2 г привело к

улучшению вкуса, запаха, жесткости и сочности мяса опытного образца по сравнению с контролем, общий балл опытного образца был выше контрольного на 0,2 ($P < 0,95$).

Таким образом, применение биологически активной добавки - элеутерококка, а также пробиотика «Субтилис» оказывает положительное влияние на качественные показатели мяса цыплят-бройлеров кросса «Ross 308». Наиболее эффективное влияние оказал экстракт элеутерококка. Применение пробиотика «Субтилис» так же показало положительное влияние на качество мяса, но менее значительное, по сравнению с включением в кормосмесь биологически активной добавки.

Список литературы:

1. Абросова Е.Р. Биологическая ценность мяса птицы и его ветеринарно-санитарная экспертиза // Молодежь и наука. 2021. № 3.
2. Лукашенко В.С. Технологические приемы повышения выхода мяса птицы и улучшения его качества // Сборник научных трудов ВНИТИП. Сергиев Посад. 2000. С. 185-193.
3. Ляпустина Т.А. Результаты изучения стимулирующего действия растительных препаратов на мясную продуктивность кур и цыплят // Применение биостимуляторов в животноводстве и изучение механизма их действия. М., Боровск. 1972. С. 122-124.
4. Машталер Д. В., Скоркина И. А., Третьякова Е. Н. Мясная продуктивность цыплят-бройлеров кросса "ROSS-308" при использовании в кормосмеси биологически активных добавок и пробиотиков // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2015. № 4. С. 82-85.
5. Особенности роста и развития ремонтного молодняка кур при включении в кормосмесь препарата Черказ / В.А. Бабушкин, К.Н. Лобанов, Т.Р. Трофимов, А.С. Федин // Достижения науки и техники АПК. 2009. № 6. С. 41-42.

6. Повышение продуктивности кур путем включения в кормосмесь биологически активных веществ / А. Н. Негреева, Е. Н. Третьякова, А. Н. Негреева, Е. Н. Третьякова. Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2010. 103 с.
7. Препарат Черказ в рационах ремонтного молодняка кур / В.А. Бабушкин, К.Н. Лобанов, Т.Р. Трофимов, А.С. Федин // Зоотехния. 2008. № 4. С. 19-20.
8. Третьякова Е. Н., Скоркина И. А., Ламонов С. А. Влияние биологически активной добавки на качество мяса кур и цыплят-бройлеров // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2019. № 1. С. 92-94.
9. Третьякова Е. Н., Скоркина И. А., Ламонов С. А. Новые пути получения мяса птицы высокого качества // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2017. № 3. С. 108-111.
10. Третьякова Е. Н., Скоркина И. А., Нечепорук А. Г. Особенности роста и развития цыплят-бройлеров при включении в кормосмесь биологически активных добавок // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2020. № 4(63). С. 134-137.
11. Щугорев М. А. Разработка рецептуры полуфабрикатов из мяса птицы функциональной направленности с растительными компонентами // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Вологда-Молочное: Вологодская государственная молочнохозяйственная академия им. Н.В. Верещагина. 2021. С. 331-337.

UDC 637.54:636.087.7

**IMPROVING THE TASTE OF MEAT BROILER CHICKENS OF THE
ROSS-308 CROSS**

Elena N. Tretyakova

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

telena303@mail.ru

Anastasia G. Nечeporuk

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

anecheporuk222@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Annotation. The article provides a justification for the inclusion of biologically active additives and probiotics in the feed mixture of broiler chickens, which makes it possible to improve the taste qualities of poultry meat. In this regard, the resulting poultry meat may also be used in the production of meat products aimed at a healthy diet.

Key words: biologically active additives, probiotics, meat, broilers, poultry farming, cross.

Статья поступила в редакцию 28.10.2021; одобрена после рецензирования 30.11.2021; принята к публикации 10.12.2021.

The article was submitted 28.10.2021; approved after reviewing 30.11.2021; accepted for publication 10.12.2021.

