

УДК 637.5'64.04/.05 (476.1)

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СВИНИНЫ, ПОЛУЧЕННОЙ ПРИ УМЕРЕНО-ИНТЕНСИВНОМ ОТКОРМЕ

А. И. ШАМОНИНА¹, А. И. ШАМОНИНА²

¹Гродненский государственный аграрный университет»

Гродно, Беларусь

²РУП «Научно-практический центра Национальной академии наук

Беларуси по животноводству»

Жодино, Беларусь

Введение. Откорм свиней – один из важнейших процессов производства свинины. От соотношения входящих в нее тканей зависит химический состав, энергетическая ценность, усвояемость, вкусовые качества, кулинарные и другие свойства мяса. С возрастом животных мышечная ткань претерпевает ряд изменений в химическом составе [1]. Международный опыт показывает, что недостаточно вырастить животных для убоя, необходимо правильно оценить качество полученного мяса, добиться повышения его потребительских, технологических характеристик и уметь рационально использовать в зависимости от его качества [2]. Зоотехническая практика свидетельствует, что наиболее вкусные и ароматные продукты питания из свинины получают от животных, откормленных по менее интенсивным технологиям, с включением в их рационы грубых и сочных кормов, снижающих приросты живой массы, но формирующих особую вкусовую палитру мясного изделия, его привлекательность для потребителей [3]. Таким образом, в научном и практическом плане вызывает интерес изучение химического состава и органолептической оценки свинины, полученной при менее интенсивном откорме молодняка свиней в условиях комплекса.

Целью работы является изучение химического состава свинины и проведение органолептической оценки мясного бульона и вареного мяса полученного при умерено-интенсивном откорме свиней.

Основная часть. Для реализации поставленной цели в СГЦ «Белая Русь» ОАО Слуцкий КХП и СП «Брусы» ОАО Вилейский ККЗ был проведен опыт по откорму молодняка свиней (помеси белорусская крупная белая × дюрок) до 7-месячного возраста при среднесуточных приростах живой массы за этот период 600...630 г. Продуктивность животных и технология содержания на этих предприятиях примерно одинаковы, но принципиально различается кормление поголовья. На комплексе СГЦ «Белая Русь» животные получали комбикорма, где зерновая часть представлена пшеницей, а протеиновая – соевым шротом, в комплексе СП «Брусы» – ячменем, тритикале, подсолнечным и рапсовым шротом. В связи с этим проведена дегустация бульона и вареного мяса, полученного от туш откормочного молодняка свиней по пятибалльной шкале.

В наших исследованиях определен химический состав мясного сырья от животных вышеуказанных предприятий. В мясном сырье, полученном на комплексе СГЦ «Белая Русь» выявлена незначительная тенденция в повышении

содержания сырого жира, а также концентрации энергии в сравнении с данными по другой подопытной группе, однако эти различия незначительны.

Следует отметить, что новые генотипы животных отселекционированны на быстрый рост в специфических условиях интенсивного откорма. Они достигают убойных кондиций в период, когда мышечная ткань не прошла фазы физиологического созревания и практически не имеет жировых включений. Свинина является источником жира, которая формирует вкусовую палитру продукта и определяет диетические предпочтения потребителей [4]. Интенсивная селекция на повышение мясности туш и сокращение внутримышечного жира может способствовать изменению органолептических свойств и структуры мяса, повышению жесткости, ухудшению вкуса и аромата. Повышение уровня жировой ткани свиней в продуктах питания помогает снизить дефицит жирорастворимых витаминов, а иногда и предотвратить его [4, 5]. Поэтому при откорме помесей современных пород требуются туши или их отруба с определенным жировым поливом [3].

При проведении дегустационного испытания мясopодуkтов выявлено, что мясо, полученное от свиней откормленных преимущественно на местных кормах в СП «Бpусы», характеризовалось хорошими вкусовыми качествами (бульон – 4,5 балла, вареное мясо – 4,9 балла). В СГЦ «Белая Русь» эти показатели составили 4,4 и 4,7 баллов, соответственно [3].

Заключение. Таким образом, умеренно-интенсивный уровень откорма свиней способствует получению продукции с более высокими вкусовыми характеристиками, чем при интенсивном откорме, путем внесения определенных изменений в технологию откорма (снижение его интенсивности, подбор определенных кормов).

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. **Косарев, В. Е.** Технология откорма свиней / В. Е. Косарев // Вестн. Курской гос. с.-х. акад. – 2008. – № 1. – С. 27–29.
2. Формирование показателей качества свинины / В. В. Насонова [и др.] // Все о мясе. – 2016. – № 4. – С. 22–25.
3. Рацион для свиней: как корма влияют на качество мяса / А. А. Хоченков [и др.] // Белорус. сельское хоз-во. – 2017. – № 7 (183). – С. 46–49.
4. Свиной жир. Его прошлое, настоящее и будущее / А. А. Хоченков [и др.] // Наше сельское хоз-во. – 2022. – № 24. – С. 63–68.
5. **Чернуха, И. М.** Требования к промышленно пригодным свиньям и полученному мясу: взгляд переработчика / И. М. Чернуха, И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн // Все о мясе. – 2007. – № 4. – С. 42–44.