

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА ОВЕЦ ВОЛГОГРАДСКОЙ ПОРОДЫ И ЕЁ ПОМЕСЕЙ

**В.В. САБРЕКОВА¹, Ф.Р. ФЕЙЗУЛЛАЕВ¹, Ю.И. ТИМОШЕНКО¹, А.В. САМОЙЛОВ²,
А.М. АБДУЛМУСЛИМОВ³**

¹ ФГБУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина,

² ВНИИ ТеК – филиал ФГБУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

³ Дагестанский ФНАЦ

В статье рассмотрен химический состав мяса баранчиков волгоградской породы и её помесей 1/8 кровности по северокавказской породе, выращенных в условиях Волгоградского Поволжья.

Ключевые слова: волгоградская и северокавказская породы овец, помеси, химический состав мяса, жир, белок, энергетическая ценность мяса.

В настоящее время производство баранины основывается на убое молодняка в возрасте до одного года. Это обусловлено тем, что в возрасте до года на производство единицы продукции корма используются наиболее эффективно, а получаемая мясная продукция отличается высоким качеством [2]. В этот возрастной период идет наиболее интенсивное образование белка. Увеличение массы туши овец в более позднем возрасте происходит преимущественно за счет отложения жира. Это снижает биологическую ценность мяса и экономическую эффективность его производства.

В современных условиях одной из основных задач овцеводства является увеличение производства молодой баранины и улучшение ее качества [3].

В тонкорунном овцеводстве этим требованиям полнее отвечают породы мясо-шерстного направления. Среди тонкорунных пород наилучшим образом этим требованиям отвечает волгоградская тонкорунная мясо-шерстная порода овец [1]. У животных этой породы хорошее сочетание выраженного меринского руна, скороспелости с высокой мясной продуктивностью. Кроме того, овцы этой породы характеризуются отличной приспособленностью к экстремальным условиям сухостепного Поволжья [4].

Для изучения мясных качеств животных в СПК ПЗ «Ромашковский» были сформированы и поставлены на откорм две группы баранчиков в возрасте 8 мес.: чистопородные волгоградские и помесные 1/8-кровности по северокавказской породе, по 30 голов в каждой группе. Рацион кормления баранчиков в период опыта для обеих групп был одинаковым и состоял из следующих кормов: сена злакового разнотравного- 1,0 кг, травы пастбищной – 1,5 кг, ячменной дерти – 300 г, соли

поваренной – 10 г. В рационе содержалось: 1,48 ЭКЕ и 117,7 г переваримого протеина. Продолжительность откорма – 60 дней.

Химический состав и энергетическая ценность мяса представлены в таблице 1.

Результаты химического состава показывают, что мясо ягнят разного происхождения несколько различается по содержанию основных химических компонентов.

Таблица 1

Химический состав и энергетическая ценность мяса, %

| Показатель | Группа (n = 5) | |
|---|----------------|---------------|
| | чистопородные | помесные |
| Массовая доля, % | | |
| белка | 17,71±0,77 | 17,63±0,24 |
| жира | 20,73±0,73 | 17,89±0,82* |
| влаги | 60,11±0,67 | 63,05±0,65* |
| зола | 0,89±0,01 | 0,85±0,01** |
| углеводов | 0,56±0,02 | 0,58±0,02 |
| Энергетическая ценность 1 кг мякоти, ккал | 259,36± 16,78 | 233,85± 11,10 |
| кДж | 1076,39±68,60 | 971,48±45,56 |

Примечание: здесь достоверность при: *P < 0,5; **P < 0,01.

В мясе-фарше помесных баранчиков в сравнении с чистопородными содержалось больше влаги (на 2,94%), а в мясе-фарше чистопородных животных, в сравнении с помесными, было больше жира (на 2,8%). По содержанию белка, зола и углеводов в мясе показатели практически одинаковые. Энергетическая ценность 1 кг мякоти была выше на 10,5 кДж у чистопородных баранчиков, нежели у помесных сверстников. Такая разница может быть объяснена особенностями жиротложения у чистопородных и помесных животных. У молодняка чистопородных овец по сравнению с помесным молодняком калорийность мяса выше за счёт большего количества жира в мясе.

Биологически более ценным считается мясо, в котором соотношение белка и жира близкое к 1 : 1. Этим требованиям полнее отвечает мясо помесей, нежели чистопородных сверстников.

ЛИТЕРАТУРА

1. Лушников В.П. Эффективность вводного скрещивания волгоградских маток с баранами забайкальской

породы / В.П. Лушников Н.И. Аюпов // Овцы, козы, шерстяное дело. – 2009. – № 1. – С. 12-14.

2. Ерохин А.И. О возрасте овец при убое / А.И. Ерохин Е.А. Карасев С.А. Ерохин // Овцы, козы, шерстяное дело. – 2016. – № 3. – С. 41-43.

3. Тимошенко Ю.И. Эффективность использования полукровных северокавказских баранов на матках волгоградской тонкорунной породы / Ю.И. Тимошенко И.Н. Шайдуллин Ф.Р. Фейзуллаев Е.К. Кириллова В.В. Сабрекова // Овцы, козы, шерстяное дело. – 2013. – № 1. – С. 17-18.

4. Шайдуллин И.Н. Рынок баранины и пути насыщения ее отечественной продукцией / И.Н. Шайдуллин А.И. Куликов // Зоотехния. – 2009. – № 7. – С. 25-27.

5. Searle T.W. Differences in body composition between three breeds / T.W. Searle D.A. Griffiths // Proceeding of the Australian. – 1976. – 11. – С. 57-60.

The article deals with the chemical composition of meat of rams of Volgograd breed and its hybrids 1/8 blood on the North Caucasian breed, grown in the conditions of the Volgograd Volga region.

Key words: Volgograd and North Caucasus sheep breeds, hybrids, chemical composition of meat, fat, protein, energy value of meat.

В.В. Сабрекова, ассистент кафедры зооигиены и птицеводства имени А.К. Даниловой;

Ф.Р. Фейзуллаев, доктор с.-х. наук, профессор кафедры генетики и разведения;

Ю.И. Тимошенко, канд. с.-х. наук, доцент кафедры мелкого животноводства ФГБУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина;

А.В. Самойлов, канд. биол. наук, руководитель испытательного центра, ВНИИ ТеК – филиал ФГБУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Абдулмуслимов А.М., к.с.-х.н., докторант-соискатель, Дагестанский ФНАЦ

УДК 619:614.31:637.563

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА МЯСА САЙГАКОВ И ОВЕЦ ПО ОРГАНОЛИПТИЧЕСКИМ, ХИМИЧЕСКИМ, ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

И.Г. СЕРЕГИН, Л.Б. ЛЕОНТЬЕВ, А.-А.Е. БЕЙСЕНОВ

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

Дана сравнительная оценка баранины и мяса сайгаков. Полученные данные подтверждают отсутствие выраженных отличий по органолептическим, химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям в мясном сырье животных указанных видов.

Ключевые слова: мясо сайгаков, баранина, органолептические, химические, физико-химические и микробиологические исследования.

Известно, что обеспеченность населения мясным сырьем осуществляется, в основном, за счет мяса птицы и свинины, а производство мяса крупного и мелкого рогатого скота существенно отстает от производства птичьего и свиного мяса [1].

Повысить обеспеченность населения мясом можно за счет промысловых парнокопытных, мясо которых по пищевой ценности практически не отличается от мяса сельскохозяйственных животных.

Сайгак-парнокопытное млекопитающее животное из подсемейства настоящих антилоп. Изначально сайгаки заселяли большую территорию в степях и полупустынях Евразии от подножия Карпатских гор и Кавказа до Джунгарии и Монголии. Но из-за массового и продолжительного браконьерства в 2002 г. Международным союзом охраны природы (МСОП) этот вид был отнесен к категории «CR», то есть «находящийся в критическом состоянии».

В последние годы обитание сайгаков отмечают в Казахстане, Узбекистане, Киргизии, Туркмении, западной Монголии. Также данный вид реинтродуцирован на Украине в заповеднике Аскания-Нова [1, 2].

На территории России обитает номинативный подвид сайгака (*Saiga tatarica tatarica* L. 1766),

представленный волго-уральской группировкой и популяцией Северо-Западного Прикаспия (Республика Калмыкия и Астраханская область). Они внесены в Перечень объектов животного мира, отнесенных к объектам охоты (Пост. Правительства РФ № 1289 от 26.12.1995). В настоящее время созданы определенные предпосылки по увеличению добычи, заготовки и реализации населению мяса диких животных. Примером, подтверждающим эффективность охранных мероприятий в отношении сайгаков, является рост численности поголовья [1]. К концу 2020 г. запрет на промысел сайгаков в ряде стран (Российская Федерация, Республика Казахстан) будет упразднен, а это значит, что охота на них снова будет разрешена. Это позволит населению заменить в определенном объеме баранину мясом сайгаков.

Цель наших исследований – ветеринарно-санитарная оценка мяса сайгаков в сравнении с мясом овец.

Материалы и методы исследований. Материалом для исследований явились образцы баранины и мяса сайгаков непосредственно после убоя или в первые 1-2 часа хранения в холодильной камере, полученные от животных одинаковой упитанности, 2-3 летнего возраста. Исследованию подвергли мышцы шеи, области лопатки и бедра в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет–МСХА имени К.А. Тимирязева». Отбор проб и органолептическую оценку мяса проводили в соответствии с ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» [3] и системой балльной оценки, разработанной ВНИИМП (1993). Для определения химического состава мышечной ткани использовали