

*Considered physico-chemical parameters and mineral composition of milk of Saanen goats and Romanov sheep breed in comparison with milk of cows of black-motley breed.*

**Key words:** goat, sheep, cow's milk, composition and properties of milk, thermostability, somatic cells.

**Шуваригов Анатолий Семенович** – профессор, зав. кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства

**Канина Ксения Александровна** – аспирант E-mail: kseniya.kanina91@gmail.com

**Красуля Ольга Николаевна** – профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства

**Пастух Ольга Николаевна** – доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства  
**Робкова Татьяна Олеговна** – аспирант ФГБОУВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

127550 г. Москва, ул. Тимирязевская, 49. Тел.: (499)976-46-12, E-mail: tppj@rgau-msha.ru

УДК 636.39:637.5.072

## ХИМИЧЕСКИЙ И АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ МЯСА КОЗЛЯТ РАЗНОЙ МАСТИ

**Ж.М. АБЕНОВА**

РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

*Рассмотрен химический состав и белково-качественный показатель мяса козлят белой и темной масти, разводимых в Республике Калмыкия.*

**Ключевые слова:** козлятина, химический состав, белково-качественный показатель мяса, масть козлят.

**К**озоводство – отрасль животноводства, которая дает большое разнообразие продуктов питания и сырья для промышленности. В мире насчитывается более 1 миллиарда голов коз и производится более 5,5 млн т. козлятины.

В нашей стране насчитывается более 2 млн коз, в том числе 11% мясного типа. Значительное количество коз разводят для получения мяса. Это, в основном местные беспородные грубошерстные козы, которые обладают сравнительно неплохой мясной продуктивностью [1, 2]. Они могут бы стать основной базой для создания в нашей стране мясного козоводства.

В этом отношении определенный интерес может представлять Калмыкия. В настоящее время в Калмыкии 53,3 тыс. коз. Создание мясного козоводства позволит обеспечить эффективное использование об-

ширных природных пастбищ Калмыкии и увеличить производство высококачественной диетической козлятины.

Козье мясо употребляют в пищу с древнейших времен все народы. Козлятина по вкусовым и питательным качествам сходна с бараниной, имеет высокие пищевые достоинства. По содержанию витамина А (ретинола), В<sub>1</sub> (тиамина), и В<sub>2</sub> (рибофлавина) козлятина значительно превосходит мясо сельскохозяйственных животных других видов. Содержание холестерина в козьем мясе в несколько раз ниже, чем в говяжьем и свином и, возможно, этим объясняется сравнительно малое распространение атеросклероза у народов, употребляющих в пищу козлятину. [3,4,5]

Цель работы – изучить качественные показатели мяса местных калмыцких коз разной масти.

Экспериментальная часть работы проводилась в ОАО ПЗ «Кировский» Яшкульского района Республики Калмыкия. Для опыта были сформированы 2 группы козлят: I группа – козлята белой масти (КБ), II группа – козлята темной масти (КТ), по 25 голов в каждой. На протяжении всего эксперимента подопытные животные находились в одном хозяйстве, в одинаковых условиях кормления и содержания. Убой проводили по 3 головы из каждой группы в возрасте 7 мес. Химический состав мяса козлят разной масти изучали по средней пробе, отобранной после обвалки туш.

Пищевая и биологическая ценность козлятины в основном обусловлена химическим составом мяса (табл. 1).

Из данных таблицы видно, что по содержанию белка лучшими показателями характеризовались козлята с белой мастью, содержание белка у них составило 20,6%, что на 0,5 абс. процента выше, чем у сверстников с темной мастью. Содержание жира у козлят второй группы составило 9,7%, что на 2,8 абс. процента выше чем у сверстников первой (белой) группы. Калорийность мяса во второй группе выше, чем в первой на 18 ккал.

Таблица 1

Химический состав средней пробы мякоти козлят

Показатель	Группа	
	I	II
Содержание в мякоти, %:		
влага	69,9	68,8
сухое вещество	29,1	29,5
белок	20,6	18,9
жир	6,9	9,7
зола	1,6	0,9
Влаго-белковое отношение	3,39	3,64
Жиро-белковое отношение	0,33	0,50
Энергетическая ценность 100 г мякоти, ккал.	149,7	167,6

Важная роль в определении качества мяса козлят отводится аминокислотному составу его белков (табл. 2).

По содержанию в мясе триптофана молодняк второй группы в 7-мес. возрасте, превосходил показатели козлят с белой мастью на 22 мг/%, или 7,1%. По содержанию оксипролина в мясе тенденция обратная, лучшими показателями характеризуется козлятина полученная от животных с белой мастью, разность составила 14,5%. В результате белково-качественный показатель у козличков второй группы (темная масть) был выше и составил 4,06 единиц против 3,3 у сверстников с белой мастью, что позволяет говорить о более высоких вкусовых показателях качества мяса, полученного от козлят второй группы.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Юлдашбаев Ю.А., Чикалѳв А.И., Гаряев Б.Е. К вопросу создания мясного козоводства в России // Зоотехния. 2014. № 12. С. 14-15.
2. Галиева З.А., Юлдашбаев Ю.А., Кубатбеков Т.С. Особенности формирования мясной продуктивности молодняка овец разных сроков рождения // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2016. № 1 (57). С. 107-109.
3. Ерохин А.И., Магамадов Т.А., Карасев Е.А., Двалишвили В.Г., Ролдугина Н.П., Юлдашбаев Ю.А. Особенности формирования мясной продукции овец разных пород / Под редакцией А.И. Ерохина. – М.: ФГБОУ ВПО МГАУ, 2013. – 190 с.

УДК636.32/38

## ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОТКОРМА БАРАНЧИКОВ ШАХРИНАУ-РЕГАРСКОГО ПОРОДНОГО ТИПА ОВЕЦ ГИССАРСКОЙ ПОРОДЫ

**К. КУРБОНОВ, А.Х. ХАЙИТОВ**

*Таджикский аграрный университет им Ш. Шотемур*

*Представлены результаты исследований откорма баранчиков создаваемого шахринау-регарского внутривидового типа*

**Ключевые слова:** интенсивный откорм, живая масса, абсолютный и среднесуточный прирост, убойная масса, убойный выход, прибыль, выручка, рентабельность

**Б**ольшое значение для увеличения производства и улучшения качества ягнятины и баранины имеет откорм мясного контингента овец на кормах, производимых в хозяйствах – сене, соломе, зеленой массе и концентратах.

В настоящее время необходимо, чтобы мясо, помимо привлекательного внешнего вида, обладало определенным количеством жира и максимальным количеством полноценных белков и незаменимых аминокислот. Поэтому, в большинстве стран мира, производство баранины базируется преимущественно

Таблица 2  
Белково-качественный показатель мякоти козлят

Показатель	Группа	
	I	II
Триптофан, мг/%	287,2±13,4	309,2±16,5
Оксипролин, мг/%	87,0±7,2	76,1±6,5
Белково-качественный показатель мяса	3,30	4,06

4. Карабаева М.Э., Колотова Н.А., Юлдашбаев Ю.А. Тенденция развития рынка мяса в России // Зоотехния. 2015. № 12. С. 6-8.с.

5. Траисов Б.Б., Укбаев Х.И., Смагулов Д.Б. Современное состояние и перспективы развития овцеводства Западно-Казахстанской области // Известия Национальной академии наук Республики Казахстан. Секция аграрных наук. 4 (34), июль-август 2016. Г. Алматы, НАН РК. С. 149-153.

*The chemical composition and protein quality index of meat goat kids of white and dark colours, bred in the Republic of Kalmykia.*

**Key words:** goat, chemical composition, protein-kachestenny figure lean, suit kids.

**Абенова Жазирайым Муратбековна**, аспирантка кафедры частной зоотехнии, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, abenova.zhaziraiym@mail.ru

но на выращивании и откорме молодняка, у которого удачно сочетаются рост и откормочные способности, то есть увеличение количества мышечной ткани и одновременное отложение жира на внутренних органах, внутри мышц и между ними, а также на поверхности туши.

Производство баранины в значительной мере нужно осуществлять за счет реализации сверх ремонтных ягнят на мясо в год их рождения. Ягнятина по своим вкусовым качествам и пищевой ценности из-за низкого содержания жира принадлежит к самым лучшим видам мяса.

Эффективность откорма определяется многими факторами: уровнем кормления и биологической полноценностью рациона, живой массой при постановке на откорм, продолжительностью и типом откорма, временем, и возрастом, в котором животных ставят на откорм (1, 2, 3, 5, 6). В ряде работ отмечена