

Таблица 2

Состав протеиногенных аминокислот

Аминокислота	Относительная концентрация протеиногенных аминокислот к общей белковой массе, %						
	Помеси F_1						
	ВМ-ПД	ВМ-АММ	ВМ-СК	ВМ-ИДФ	ВМ-СФ	ВМ-МРЛ	ВМ
Аргинин	1,9325	1,9353	1,9665	0,7505	1,725	1,9075	1,6535
Лизин	1,6285	0,8483	1,565	1,52	1,76	1,637	1,629
Тирозин	0,8315	0,776	0,641	0,7325	0,7365	0,7165	0,689
Фенилаланин	1,0835	0,924	0,866	0,9135	0,909	0,8475	0,601
Гистидин	0,512	0,3763	0,4495	0,385	0,268	0,4765	0,344
Лейцин + Изолейцин	1,218	1,39467	1,479	1,574	1,6025	1,8695	1,2675
Метионин	0,557	0,13	0,1925	0,184	0,205	0,1295	0,127
Валин	1,3915	0,73	0,837	0,9985	0,975	0,9715	0,9685
Пролин	0,8205	0,988	0,809	0,9695	0,869	0,957	1,92
Треонин	0,664	0,601	0,746	0,933	0,9035	0,919	0,8935
Серин	0,8905	0,4703	0,518	0,6985	0,565	0,5725	0,5425
Аланин	1,326	1,3733	1,2625	1,4065	1,4835	1,509	1,3085
Глицин	0,846	0,5543	0,6735	0,8265	0,6565	0,808	0,7315
Триптофан	0,2725	0,1913	0,2165	0,229	0,2475	0,2295	0,2655
всего	13,429	11,29277	12,222	12,121	12,906	13,5505	11,941

иль-де-франс, суффолк была практически одинаковое – 12,383%, а наименьшей – 11,941% была у чистопородных сверстников волгоградской породы.

Таким образом, анализ химического состава мякоти чистопородных и помесных баранчиков показал, что приведенные варианты скрещиваний являются перспективными в плане на качественные показатели мяса и могут быть реализованы в хозяйствах занимающихся разведением овец волгоградской породы.

УДК 636.3.033/.035

КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ БАРАНИНЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОНИНЫ ШЕРСТИ

А.В. МОЛЧАНОВ, А.Н. КОЗИН

Саратовский ГАУ имени Н.И. Вавилова

В статье рассмотрены качественные показатели молодой баранины, полученной от баранчиков волгоградской породы с разной тониной шерсти.

Ключевые слова: баранина, волгоградская порода, технологические свойства, химический состав, тонина шерсти.

Вопросам исследования качественных показателей баранины, полученной от молодняка различных пород, посвящены исследования многих авторов [1, 2, 4, 5, 6]. В тоже время работы, посвященные качеству баранины в зависимости от тонины шерсти практически отсутствуют. Наши данные в этом отношении выполняют этот пробел.

The chemical composition and nutritional value of the meat of progeny obtained by crossing the mares of the Volgograd breed with rams of a number of meat-wool breeds.

Key words: Crossbreeding, breed, chemical composition, nutritional evaluation of meat.

Лушников Владимир Петрович – доктор с.х. наук, профессор, тел. 8(929)7718448;

Фомин Алексей Викторович, Сарбаев Миржан Галимович – аспиранты

Результаты исследований химического состава мяса баранчиков волгоградской породы с разной тониной шерсти представлены в таблице 1.

Из результатов исследований видно, что во всех группах наблюдается снижение влаги за счёт увеличения содержания жира и белка. Но более зрелым было мясо баранчиков с тониной шерсти 60-го качества, которое отличалось наименьшим содержанием влаги. Содержание золы во всех исследуемых групп было примерно на одном уровне.

Наибольшее количество жира было в мясе животных с грубой шерстью 60 качества. Более высокое различие было в возрасте 7 мес. по сравнению с ба-

ЛИТЕРАТУРА.

1. Колосов Ю.А., Дегтярь А.Е. Эффективность двух – и трехпородного скрещивания для повышения уровня и качества мясной продуктивности овец. Овцы, козы, шерстяное дело. 2008. – № 2. – с. 31-34

2. Лушников В.П., Молчанов А.В., Верховая Д.В. Мясная продуктивность молодняка овец волгоградской и кавказской пород и их помесей с северокавказской мясошерстной породой. Овцы, козы, шерстяное дело, 2015, № 3. с. 12-14

3. Молчанов А.В. Оценка показателей убоя и химического состава мяса молодняка овец разного направления продуктивности в условиях Саратовского Заволжья. Овцы, козы, шерстяное дело, 2016, № 4. с. 19-20

4. Ерохин А.И., Карасев Е.А., Ерохин С.А. Интенсификация производства и повышение качества мяса овец: монография / Под ред. проф. А.И. Ерохина. – М.: МЭСХ, 2015. – 304с.

ранчиками с тониной шерсти 70 качества.

Потребительскую ценность мяса во многом определяют его технологические качества: влагоудерживающая способность, увариваемость, уровень рН и кулинарно-технологический показатель [3].

Влагоудерживающая способность (ВУС) – это доля удерживаемой влаги по отношению к исходной массе мяса, которая остается в нем после центрифугирования. Влагоудерживающая способность напрямую связана с уровнем рН. Наибольшую влагоудерживающую способность имеет парное мясо, рН которого находится на уровне 6,6-7,0. По мере созревания мяса рН сдвигается в кислую сторону до 5,6-6,2.

Увариваемость мяса показывает общую потерю массы мяса после варки. Данный показатель обратно пропорционален влагоудерживающей способности мяса. А кулинарно-технологическим показателем мяса является отношение влагоудерживающей способности к увариваемости. Наибольшее значение кулинарно-технологического показателя мяса, определяется чем он выше, тем выше выход и сочность готовых изделий.

Технологические свойства мяса баранчиков волгоградской породы с разной тониной шерсти представлены в таблице 2.

Из полученных данных видно, что по уровню рН мясо всех исследуемых групп практически равноценно. Таким образом, можно сделать вывод, что тонина шерсти не оказывает влияния на этот показатель.

Наиболее высокие показатели влагоудерживания имели баранчики с тониной шерсти 60 качества. Так, данный показатель в 4 мес. у них был выше на 0,89% по сравнению со сверстниками с 64 качеством шерсти и на 1,53%, по сравнению со сверстниками с 70 качеством, а в 7 мес. на 1,25 и 1,66%, соответственно.

Наибольшую увариваемость имело мясо от животных с тониной шерсти 70 качества. По данному показателю в 4 месяца они превосходили своих сверстников с тониной шерсти 64 качества на 0,41% и с тониной шерсти 60 качества на 0,64%, а в 7 мес., соответственно, на 0,50 и на 0,91%.

Таким образом можно отметить, что качественные показатели мяса, полученного от баранчиков с 60 качеством шерсти выше по сравнению с мясом от животных с 64 и 70 качеством шерсти.

ЛИТЕРАТУРА

1. Гиро Т.М. Технологические аспекты повышения эффективности переработки баранины с учетом региональных особенностей Поволжья. Саратов, 2005. 129 с.
2. Лушников, В.П. Ресурсосберегающая технология производства баранины / В.П. Лушников, А.В. Молчанов. – Саратов: ИЦ «Наука», 2011. – 100 с.

Таблица 1

Химический состав мяса баранчиков волгоградской породы с разной тониной шерсти

Тонина шерсти, качество	Содержание, %				Калорийность 100 г мякоти, ккал
	влаги	жира	зола	белка	
В возрасте 4 месяца					
60	72,7±0,11	6,7±0,10	1,0±0,12	19,6±0,28	142,4±20,14
64	73,4±0,23	6,5±0,17	1,0±0,09	19,0±0,25	138,4±21,50
70	74,0±0,19	6,1±0,18	1,0±0,07	18,9±0,19	134,6±29,41
7 месяцев					
60	69,9±0,18	8,8±0,15	1,02±0,07	20,3±0,25	165,0±27,91
64	71,0±0,21	8,5±0,18	1,0±0,11	19,4±0,27	158,9±29,72
70	72,2±0,29	7,7±0,19	1,0±0,09	19,1±0,24	150,2±31,15

Таблица 2

Технологические свойства мяса баранчиков с разной тониной шерсти

Показатели	Тонина шерсти, качество (n=3)		
	60	64	70
В возрасте 4 месяца			
ВУС, %	59,53±0,21	58,64±0,26	58,00±0,32
Увариваемость, %	37,00±0,19	37,23±0,20	37,64±0,18
рН	5,81±0,09	5,81±0,06	5,80±0,07
В возрасте 7 месяцев			
ВУС, %	59,97±0,19	58,72±0,18	58,31±0,21
Увариваемость, %	37,10±0,17	37,51±0,15	38,01±0,15
рН	5,82±0,05	5,85±0,06	5,84±0,03

3. Могильникова Т.Н., Дуднева З.А., Албегонова Р.Ф. Продуктивные качества полукровных помесей от скрещивания маток советской мясошерстной породы с баранами породы австралийский корридель. Ставрополь, 1997. – С. 156.

4. Молчанов А.В. Мясная продуктивность молодняка овец разных пород аридной зоны Поволжья / Молчанов А.В., Лушников В.П., Абулхайров Р. // Главный зоотехник. 2011. № 8. – С. 31-34.

5. Молчанов А.В. Убойные и мясные качества баранчиков волгоградской породы с разной тониной шерсти / А.В. Молчанов, А.Н. Козин // Овцы, козы, шерстяное дело. 2015. – № 3. – С. 11-12.

6. Ерохин А.И., Магоматов Т.А., Карасев Е.А., Двалишвили В.Г., Никитченко В.Е. Формирование мясности у овец в постнатальном онтогенезе. – М., 2010. – 192 с.

The article considers quality indicators lamb received from rams of the Volgograd breed with different Tonino the wool.

Key words: lamb, breed Volgograd, technological properties, chemical composition, fineness of wool.

Молчанов Алексей Вячеславович, доктор с.-х. наук, профессор, заведующий кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства»; **Козин Антон Николаевич**, ассистент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова, 410005, г. Саратов, Соколова, 335. Тел.: (8452) 69-23-46.