

В. М. МУШКАРЬОВ, кандидат сільськогосподарських наук

Українська сільськогосподарська академія

І. І. ТИМОЩУК, кандидат технічних наук

Технологічний інститут молока та м'яса УААН

М. М. БУРДУКАЛО, молодший науковий співробітник

Дослідна станція м'ясного скотарства «Ворзель»

ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ З ЯЛОВИЧИНИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ РІЗНИХ ГЕНОТИПІВ М'ЯСНОЇ ХУДОБИ *

Викладено результати досліджень по якості яловичини різних генотипів м'ясної худоби та виготовленої з неї продукції.

У м'ясному скотарстві України розроблено та впроваджено нову концепцію формування галузі, що ґрунтується на селекційно-генетичних принципах, основою яких є створення як мінімуму шести нових порід, на базі вже існуючих зональних типів та помісей, одержаних у промисловому схрещуванні. Метою концепції є також створення спеціалізованої переробної промисловості. Вже розроблені та впроваджені нові ТУ на яловичину, одержану від м'ясної худоби. Але комплексна переробка туш м'ясної худоби потребує створення принципово нових підприємств, які б давали змогу проводити переробку туш за сортами, виготовляти нові види продукції, реалізовувати їх у спеціалізованих торговельних підприємствах.

Досліди вчених свідчать, що посилена селекція, яка спрямована на виведення спеціалізованих порід худоби, разом з умовами промислового утримання та інтенсивною відгодівлею є факторами, які викликають підвищену чутливість тварин до різних впливів. Стреси по-різному впливають на післязайбінні зміни, які відбуваються в м'ясі тварин спеціалізованих м'ясних порід.

Встановлено, що з промислових тваринницьких комплексів надходить значна кількість м'яса худоби, яке має відхилення в якості (це м'ясо PSE — бліде, м'яке, ексудативне та ДФД — темне, жорстке, сухе). Але проведені в нас дослідження не враховують вплив породних факторів на ці показники, що визнано за кордоном.

Для вивчення м'ясного потенціалу та якості продукції в агрофермі «Дружба народів» в Криму було проведено серію дослідів щодо одержання різних помісей м'ясної худоби. В схрещуванні використовували маточне поголів'я червоної степової породи, помісей, раніше одержаних у промисловому схрещуванні (геррефордхчервона степова, шаролехчервона степова), та плідників порід шароле, геррефордської, зебу, нових типів м'ясної худоби України (створюваної української м'ясної породи, південного, знамянського та поліського типів), а також голштинів.

Забій бугайців проводили в віці 21 міс масою 420—570 кг при виході туші 51,2—57,8%. З кожної групи тварин (табл. 1) для контрольного забою відбирали по три голови. З туш на рівні 9—12-го грудних хребців відбирали проби найдовшого м'яза спини, з яких була виготовлена «Шинка посольська вищого сорту копчено-варена» (ТУ 49 УРСР 199—84).

Цей продукт повинен мати такі показники:

зовнішній вигляд — поверхня суха, чиста, без забруднення та плісені, краї рівні без торочок та жиру;

форма — характерна конфігурація відділених м'язів, прямокутна, округла, овальна; запах та смак — запах ароматний, смак приємний з ароматом шинки, в міру підсолений, без зайвого присмаку та запаху;

консистенція — пружна, некрихка;

вигляд на розрізі — рівномірно пофарбована м'язова тканина, яскраво-червоного кольору, без сірих плям.

* Науковий консультант — член-кореспондент УААН Д. Т. Вінничук.

© Мушкарьов В. М., Тимощук І. І., Бурдукало М. М., 1993.

1. Групи тварин, з м'яса яких вироблена шинка посольська

Дегустаційний порядковий номер	Порода або міжпородне поєднання
1	Знам'янський тип × червона степова
2	Герефорд × червона степова
3	Українська м'ясна × червона степова
4	Південний тип × червона степова
5	Поліський тип × шароле × червона степова
6	Шароле × червона степова
7	Герефорд × шароле × червона степова
8	Поліський тип × герефорд × червона степова
9	Червона степова
10	Зебу × червона степова
11	Українська м'ясна × герефорд × червона степова
12	Шароле × герефорд × червона степова

2. Рецепт ура шинки посольської

Сировина, прянощі та матеріали	Норма для шинки посольської вищого сорту	Сировина, прянощі та матеріали	Норма для шинки посольської вищого сорту
Сировина (в кг на 100 кг сировини)		лий тризаміщений (харчовий)	0,55
Спина частина (товстий край, найдовший м'яз спини)	100	Цукор-пісок	0,55
Поперекова частина (тонкий край, задньотазова частина)		Казеїн натрію (харчовий)	0,70
Прянощі та матеріали (в кг на 100 кг не соленої сировини)		Гірничний порошок	0,70
Кухонна сіль	5,00	Ароматизатор для маргаринової продукції	0,07
Нітрат натрію	0,01	Молочна кислота	0,07
Натрій пірвофосфорнокис-		Оцет харчовий	0,04
		Коптильний препарат «Вахтоль»	2,40
		Вихід готової продукції в масі не соленої сировини	90

3. Органолептична оцінка продукту за 5-бальною системою

Номер проби продукту	Товарний вигляд	Колір та малюнок	Запах і аромат	Смак	Консистенція	Соковитість	Загальний бал
1	4,0	3,0	5,0	5,0	4,0	4,0	4,1
2	5,0	4,0	5,0	5,0	4,0	5,0	4,6
3	4,0	4,0	5,0	5,0	4,0	5,0	4,5
4	4,0	4,0	4,0	4,0	3,0	4,0	4,0
5	4,0	4,0	5,0	4,0	5,0	5,0	4,5
6	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,0	4,6
7	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,0	4,6
8	5,0	4,0	4,0	4,0	5,0	5,0	4,5
9	5,0	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	4,8
10	5,0	5,0	5,0	5,0	4,0	5,0	4,8
11	4,0	4,0	4,0	4,0	5,0	5,0	4,3
12	4,0	5,0	4,0	4,0	5,0	4,0	4,3

Примітка. Якість відмінна — 5, добра — 4, задовільна — 3, погана — 2, дуже погана — 1.

Шинку посольську вищого сорту виробляють за рецептурою, наведеною в таблиці 2. Дегустацію готового продукту проводили комісійно.

Органолептичну оцінку проводили за 5-бальною системою (табл. 3). Майже всі проби мали відмінний або добрий товарний вигляд, смак, аромат, соковитість та м'яку консистенцію. При цьому відмічено, що в пробах № 1, 7, 12 та 6, де є кров породи шароле, волога зв'язувалась не повністю, на розрізі помітні її краплини.

Частина проб відрізнялася мармуровістю, за малюнком їх можна розподілити в такій послідовності: № 5, 12, 2, 8, 9. Найбільше відрізнялась від інших проб № 10, виготовлена з м'яса гібридів зебу × червона степова. Вона була найсвітлішою, подібна до свинини, дуже приємна на смак, хоч і мала трохи жорсткувату консистенцію.

Одержані результати підтвердили раніше проведені дослідження, в яких було встановлено, що в більшості випадків виготовлена з м'яса помісей «Шинка посольська вищого сорту копчено-варена», хоч і мала відмінні та добрі смакові якості й запах, однак мала гірший товарний вигляд і загальний біл, ніж продукт, виготовлений з м'яса бугайців червоної степової породи та гібридів зебу × червона степова, в яких було менше жиру, а м'язові волокна в них були більш грубими.

Одержано редколегією 26.02.92.

Изложены результаты исследований по качеству говядины разных генотипов мясного скота и приготовленной из нее продукции.

ISSN 0135-2385. Розведення та штучне осіменіння великої рогатої худоби. 1993. Вип. 25.

УДК 636.03.082.611.69

Г. С. КОВАЛЕНКО, науковий співробітник
Інститут розведення і генетики тварин УААН

ІМПОРТНА ЧОРНО-РЯБА ХУДОБА В ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Наведено результати аналізу молочної продуктивності, екстер'єру, властивостей молоковіддачі корів німецької і польської селекції.

У Дніпропетровській області масив чорно-рябї худоби формується в основному за рахунок завезення тварин з різних регіонів та по імпорту, а також схрещуванням корів червоної степової породи з бугаями чорно-рябї голштинської породи. Тому вивчення господарсько корисних ознак завезених тварин має велике практичне значення. А удосконалення племінних і продуктивних якостей тварин можливе на основі науково обґрунтованої селекційної програми в поєднанні з оптимальними умовами їх годівлі та утримання.

Методика досліджень. При розробці селекційно-племінної програми з імпортом поголів'ям було проведено аналіз зоотехнічного й племінного обліку завезених тварин. Лінійні проміри у тварин брали за загальноприйнятими методиками. Матеріали опрацьовані біометрично за методикою М. О. Плохінського (1969).

Результати досліджень. У радгосп «Нижньодніпровський» із Східної Німеччини і Польщі були завезені 203 нетелей. Акліматизація завезених тварин у нових умовах відбувалася складно. За першу лактацію з різних причин вибуло 15 корів. При отеленні було отримано 30 мертвонароджених телят і 6 корів абортувало.

За генеалогічною структурою завезені тварини неоднорідні, вони походять від 87 бугаїв. Частина тварин є потомками голландських ліній. Значна група (54,5 %) тварин відноситься до таких відомих голштинських ліній, як Рокита 252 803 — 15,4 %, Персеуса 260 599 — 11,4, Айдіала 933 122 — 7,8 і Вісконсін Леда 697 789 — 7,8 % та інших малочисельних ліній.

Завезені тварини походять від матерів із середньою молочною продуктивністю. По німецьких тваринах вона становить 4685 кг молока з вмістом жиру 4,11 % і польських — відповідно 4680 кг і 4,04 %.