

УДК 636.52.033

КАЧЕСТВО МЯСА КУР – НЕСУШЕК

*Еремин М.С., студент 5 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель – Наумова В.В., кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»*

Ключевые слова: мясо кур, нежность, сочность, вкус, аромат мяса, качество мясного бульона: вкус, аромат, наваристость, цвет, прозрачность

В статье приведены результаты оценки качества мяса кур-несушек и мясного бульона по органолептическим показателям.

Мясо птицы - одна из наиболее важных составляющих здорового питания человека. Несмотря на то, что мясо кур является полноценным белковым продуктом, его использование ограничено по причине жёсткости и сухости мышечной ткани и кожного покрова.

Нами была поставлена **цель исследования:** изучить качество мяса кур кросса «Родонит-3» по органолептическим показателям. Исследования проводились в условиях ООО «Симбирская птицефабрика» Ульяновского района.

Методика исследований. При органолептической оценке вкусовых качеств мяса кур проводили дегустацию бульона и вареного мяса по отдельным вкусовым показателям по пятибалльной шкале. Образцы мяса, потребляемые в горячем виде, дегустировали при температуре 55-60 °С. Мясо после варки нарезали кусочками, массой по 30-40 г, параллельно ходу мышечных волокон.

Результаты исследований. Органолептическая оценка качества бульона по 5-балльной шкале показала, что вкус соответствует 5-и баллам, все остальные показатели можно оценить на 4 балла (табл. 1).

Таблица 1 - Органолептическая оценка качества бульона

Показатели	Оценка качества	Балл	Оценка качества
Запах (аромат)	Ароматный	4	Хорошее
Вкус	Очень вкусный	5	Отличное
Прозрачность и цвет	Светло-соломенный, опалесцирующий	4	Хорошее
Крепость (наваристость)	Наваристый, выраженное ощущение мясного вкуса, наличие пятен жира	4	Хорошее

Таблица 2 - Органолептическая оценка качества вареного мяса

Показатели	Оценка качества	Балл	Оценка качества
Запах (аромат)	Приятный, достаточно ароматный	4	Хорошее
Вкус	Вкусное мясо	4	Хорошее
Нежность, жесткость	Недостаточно нежное, при пережевывании ощущаются пучки мышечных волокон, остаток слаболокнистый.	3	Выше удовлетворительного
Сочность	Недостаточно сочное, несколько суховатое	3	Выше удовлетворительного

В таблице 2 приведена органолептическая оценка качества вареного мяса кур кросса «Родонит-3».

Из таблицы видно, что показатели органолептической оценки качества вареного мяса кур-несушек кросса «Родонит-3»: запах, вкус можно оценить на 4 балла, как хорошее, а нежность, жесткость и сочность оценены на 3 балла, выше удовлетворительного.

Вывод. Проведенные исследования свидетельствуют, что мясо кур-несушек отличается хорошим вкусом, запахом, но недостаточно нежное и сочное. Поэтому мясо кур-несушек можно рекомендовать для приготовления первых блюд и производства мяса механической обвалки.

Библиографический список

1. Зеленев, Г.Н. Переработка мяса птицы / Г.Н. Зеленев, В.В. Наумова. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – 72 с.
2. Зеленев, Г.Н. Переработка мяса птицы и яиц / Г.Н. Зеленев, В.В. Наумова. – Ульяновск: УГСХА, 2010.- 99 с.: ил. 22.
3. Наумова, В.В. Продуктивные качества и сохранность кур разных кроссов / В.В. Наумова // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы IV Международной научно-практической конференции.- 2012.-Том 1.- С. 140-145.
4. Хайсанов, Д.П. Продуктивное действие одних и тех же рационов у кур разных кроссов / Д.П. Хайсанов, В.В. Наумова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.– 2012. - №1(17). – С.122-125.
5. Садыков, Д.Д. Продуктивные качества и сохранность кур при содержании их в клеточных батареях разной конструкции /Д.Д.Садыков, А.С. Мироненко, В.В. Наумова // В мире научных открытий. Материалы Всероссийской

- студенческой научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2012. - С. 196-199.
6. Наумова, В.В. Живая масса, сохранность и половая зрелость птицы кроссов «Родонит» и «Бованс белый» /В.В.Наумова // Региональные проблемы народного хозяйства. Материалы Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых.– Ульяновск: УГСХА, 2004. – Часть 1. - С.229-232.
 7. Наумова, В.В. Затраты корма на продукцию птицей кроссов «Родонит» и «Бованс белый»/В.В.Наумова// Региональные проблемы народного хозяйства. Материалы Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых.– Ульяновск: УГСХА, 2004. – Часть 1. – С.226-228.
 8. Хайсанов, Д.П. Переваримость и использование питательных веществ скармливаемых рационов птицей кроссов «Родонит» и «Бованс белый»/ Д.П. Хайсанов, В.В. Наумова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. Серия «Зоотехния и биотехнология» .- 2004.- № 15.- С.157-160.
 9. Наумова, В.В. Биологические и хозяйственные особенности кур кроссов «Родонит» и «Бованс белый» / В.В.Наумова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. Серия «Зоотехния и биотехнология» .- 2004.- № 15. - С.153-157.
 10. Семенов, А.С. Современные кроссы кур, используемые на птицефабриках Ульяновской области и их продуктивные качества / А.С. Семенов, А.С. Мироненко, В.В. Наумова // В мире научных открытий. Материалы Всероссийской студенческой научно-практической конференции. - Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2012. - С. 204-209.

QUALITY MEAT CHICKENS-HENS

Eremin M.S.

Keywords: *chicken, tenderness, juiciness, flavor, aroma of meat quality of beef broth: taste, flavor, richness, color, transparency broth*

The results of evaluation of the quality of meat hens and meat broth organoleptic