

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПЕРЕПЕЛИНОГО МЯСА

Жумабай А.О.¹

¹Жумабай Арайлым Отанкызы - Магистрант 2 курса, факультет «Ветеринарная санитария», Казахский Агротехнического университета имени С. Сейфуллина, Специальность 7М138 - «Безопасность и качество пищевых продуктов»

г. Нур-Султан, Республика Казахстан

Аннотация: В статье приводится сравнительное исследование видового показателя мяса перепелов, выращиваемого в Акмолинской области. Изучены органолептические и микробиологические показатели мяса перепелов.

Ключевые слова: перепела, мяса перепелов, показатели качества.

DETERMINATION OF THE QUALITY AND NUTRITIONAL VALUE OF QUAIL MEAT

Zhumabay A.O.¹

¹Zhumabay Arailym Otankyzy - 2nd year Master's student, Faculty of "Veterinary Sanitation", Kazakh Agrotechnical University named after S. Seifullin, Specialty 7M138 - "Food safety and quality"

Nur-Sultan, Republic of Kazakhstan

Abstract: The article provides a comparative study of the specific index of quail meat grown in the Akmola region. The organoleptic and microbiological characteristics of quail meat have been studied.

Keywords: quail, quail meat, quality indicators.

Перепел (*Coturnix*) - самая мелкая сельскохозяйственная птица. Баланс незаменимых аминокислот в перепелином мясе оптимален, поэтому перепелиное мясо считается качественной пищей. Богаты А, РР, В2 витаминами и минеральными веществами. Соотношение белков, жиров, углеводов и минеральных веществ уникально, что делает их особенно идеальными для питания детей. В настоящее время среди отрасли птицеводства во многих странах мира бурно развивается перепелиное хозяйство, что позволяет



расширить ассортимент продукции за счет производства высоко диетических продуктов-перепелиных яиц и мяса [1, 2]. Быстрый рост, быстрое созревание мяса и яиц, короткий период роста перепелов способствуют успешному урожаю.

Мясо перепелов отличается от мяса других видов сельскохозяйственной птицы мягкой консистенцией, высокой сочностью, приятным ароматом, хорошими вкусовыми качествами, ретинолом, витаминами группы В, микроэлементами (железо, кобальт, медь), незаменимыми аминокислотами и относится к деликатесным продуктам [3]. Кроме того, перепела, в отличие от других птиц, не болеют инфекционными и инвазионными заболеваниями [4]. Для сохранения здоровья людей важным является повышение санитарного качества, а также пищевой и биологической наполняемости продуктов питания, их полной безвредности.

Краткая, сравнительная характеристика пород перепелов:

Японский перепел коричнево-белого цвета, живая масса самцов 110-120 г, самок 130-140 г, начало откладки яиц 35-40 дней, в год производит до 300 яиц, средний вес 9-10 г, порода относится к типу яйценоскости. Птицы, привезенные в Россию из Японии в 1964 году [5]. Эти птицы выращиваются для производства яиц и дальнейшей реализации.

Маньчжурский перепел желто-коричневого цвета, самцы 130-140 г, самки 150-160 г, в год производит до 290 яиц, средний вес 9-10г, порода относится к типу яйценоскости. Маньчжурская порода используется для повышения продуктивности перепелов других пород, часто с техасскими перепелами, которые повышают мясную продуктивность.

Эстонские перепела-самцы 160-180 г, самки достигают 200 г. вес яиц 11-12 г в год производит 280 яиц. Окрас натуральный, "дикий", хорошо заметны темно-коричневые полосы [3]. Форма тела более округлая, чем у японцев, самки в 20-25 раз крупнее самцов.

Техасский бройлер перепел-эта мясная порода, выведенная в Америке, ценится за способность быстро набирать вес. Взрослая самка техасского бройлерного перепела весит 360 грамм, самцы 470 грамм [5].



Цель исследования: определение качества и пищевой ценности мяса перепелов.

Материалы и методы исследования:

Ветеринарно-санитарная оценка мяса перепелов санитарная экспертиза проведена на кафедре "Ветеринарная санитария АО "КАТУ им. С. Сейфуллина". Для оценки ветеринарно-санитарных показателей и качества мяса перепелов были взяты на исследование виды перепелов тexasского, японского, маньчжурского, эстонского происхождения.

Микробиологические показатели мяса перепелов исследованы в учреждении "Научно-исследовательский институт сельскохозяйственной биотехнологии (НИИ)"

Органолептическое исследование ГОСТС7702. 0-74 "Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества". При этом установлено: состояние слизистой оболочки полости рта, глазного яблока, поверхности туши, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудной клетки, их консистенцию, запах, а также прозрачность и аромат бульона.

Таблица 1. Органолептические показатели туш перепелов

Показатель	Порода			
	Техасский	Японский	Эстонский	Маньчжурский
Внешний вид клюва, цвет	глянцевый светло-красный	глянцевый коричневый-серый	глянцевый коричневый-серый	глянцевый светло-желтый
Глазное яблоко	выпуклое, блестящая оболочка	выпуклое, блестящая оболочка	выпуклое, блестящая оболочка	выпуклое, блестящая оболочка
Поверхность туши	сухой, желтовато-серый с красноватым оттенком	сухой, желтовато-серый с красноватым оттенком	сухой, желтовато-серый с красноватым оттенком	сухой, желтовато-серый с красноватым оттенком
Подкожный жир	бледно-желтый	бледно-желтый	бледно-желтый	бледно-желтый
Запах	характерен для перепелиного мяса	характерен для перепелиного мяса	характерен для	характерен для перепелиного мяса



			перепелиного мяса	
Консистенция	мышцы упругие, плотные	мышцы упругие, плотные	мышцы упругие, плотные	мышцы упругие, плотные
Запах и прозрачность супа	ароматный, прозрачный, с крупными каплями жира на поверхности	ароматный, прозрачный	ароматный, прозрачный	ароматный, прозрачный

Органолептическая оценка туши перепелов и ее бульона, по результатам, представленным в таблице 1, мясо перепелов характеризовалось приятным ароматом, средней твердостью. Посторонних запахов не обнаружено.

Для определения микробиологических показателей был использован Compact Dry-готовый метод испытаний, который помогает сократить время, затрачиваемое на микробиологическое тестирование. Пластины могут использоваться для тестирования сырья, а также продуктов питания, напитков, мяса, косметики или других готовых продуктов.



Рисунок 1. Compact Dry

При определении микробиологических показателей были взяты на исследование техасские, японские, маньчжурские, эстонские перепела. Исследованы следующие виды микроорганизмов: сальмонелла, стафилококк, кишечная палочка и колиформ, дрожжи и плесень, общее количество жизнеспособных бактерий.

Порядок проведения исследовательской работы: подготовка Compact Dry:

1. добавить 25 г ломтика мяса, 225 мл буфера
2. гомогенизация или смешивание проб блендером
3. титрование 1 мл пробы



4. введение в среду Compact Dry

5. инкубация

6. подсчет колоний

Подсчет микроорганизмов проводился по программе VactLab.

Таблица 2. Микробиологические показатели

Показатель	Порода			
	Техасский	Японский	Эстонский	Маньчжурский
кишечные палочки и колиформ	2	4	2	3
сальмонелла	не выявлено	не выявлено	не выявлено	не выявлено
стафилококк	не выявлено	не выявлено	не выявлено	не выявлено
дрожжи и плесень	не выявлено	не выявлено	не выявлено	не выявлено
общее количество жизнеспособных бактерий	4	3	5	5

На основании проведенных исследований мясо перепелов является доброкачественным по органолептическим, микробиологическим показателям, а также биологической ценности и безвредности, что позволяет использовать его в пищевых целях без ограничений.

Список литературы

1. Арестова. Н.Е. Продуктивность перепелов в зависимости от возраста выбраковки: автореферат дис. канд. с.-х. наук: 06.02.04 / Н.Е. Арестова; Рос. гос. аграр. ун-т. - Москва, 2007. - 16 с.
2. Зибров С.Н. Мясная продуктивность перепелов при разном уровне голозерного овса в комбикормах / С.Н. Зибров, А.Н. Ратошный // Эффективное животноводство. - 2011. - №5. - С. 58.
3. Ратошный А.Н. Кормление ремонтного молодняка перепелов и перепелок-несушек / А.Н. Ратошный, С.Н. Зибров // Эффективное животноводство. - 2012. - №3. - С. 28 - 30.
4. Субботин А. М. Гельминты как основной компонент паразитарной системы животных / Витебская государственная академия ветеринарной медицины. - Витебск, 2012. - Т. 48, вып. 1. - С. 203-206.
5. Птица и птицепродукты. № 1-2009 г. январь-февраль

