



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ДНІПРОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ**  
**ДЕРЖАВНА УСТАНОВА ІНСТИТУТ ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР НААН УКРАЇНИ**  
**ЛАБОРАТОРІЯ ТВАРИННИЦТВА**

**МАТЕРІАЛИ**  
**МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**  
**“АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ**  
**ТА БЕЗПЕКА ВИРОБНИЦТВА Й ПЕРЕРОБКИ**  
**ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА”**

**14 лютого 2020 року**

*(Конференція зареєстрована в Українському ІНТЕІ, свідоцтво № 647 від 11 листопада 2019 року)*

**Дніпро**

## **ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ:**

### **Голова:**

**Кобець Анатолій Степанович** – голова оргкомітету, ректор ДДАЕУ, доктор наук з державного управління, професор, заслужений працівник освіти.

### **Заступник:**

**Черчель Владислав Юрійович** – заступник голови, директор ДУ Інститут зернових культур НААН, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник.

### **Члени оргкомітету:**

**1. Козир Володимир Семенович** – головний науковий співробітник ДУ Інститут зернових культур, професор, академік НААН України;

**2. Грицан Юрій Іванович** – проректор з наукової роботи ДДАЕУ, доктор біологічних наук, професор;

**3. Заярко Олександр Ілліч** – директор Інституту біотехнології та здоров'я тварин, кандидат ветеринарних наук, професор ДДАЕУ;

**4. Піщан Станіслав Григорович** – декан біотехнологічного факультету, доктор сільськогосподарських наук, професор ДДАЕУ;

**5. Халак Віктор Іванович** – завідувач лабораторією тваринництва ДУ Інститут зернових культур, кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник.

**7. Новіцький Роман Олександрович** – доктор біологічних наук, професор кафедри водних біоресурсів та аквакультури ДДАЕУ.

**8. Горчанок Анна Володимирівна** – заступник декана з наукової роботи біотехнологічного факультету, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри водних біоресурсів та аквакультури ДДАЕУ.

### **Секретар оргкомітету:**

**Горчанок Анна Володимирівна** – заступник декана з наукової роботи біотехнологічного факультету, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри водних біоресурсів та аквакультури ДДАЕУ.

*Відповідальність за зміст матеріалів конференції несуть автори.*

УДК 636.92:636:612.015

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ М'ЯСА КРОЛІВ НОВОЗЕЛАНДСЬКОЇ  
ПОРОДИ

Н. В. Роль, В. М. Надточій,  
Г. П. Калініна, А. Д. Качан

Білоцерківський національний аграрний університет  
м. Біла Церква, Україна, nataliia.rol@btsau.edu.ua

Проведено органолептичну оцінку м'яса кролів новозеландської породи, які в період вирощування отримували до гранульованого комбікорму вітамінно-мінеральну добавку «Текро» в кількості 3,5 %. Встановлено, що використання добавки сприяє збільшенню живої маси кролів на 13,0% порівняно з контрольною групою. При цьому м'ясо кролів 90-добового віку має добрі органолептичні, смакові та кулінарні характеристики.

**Ключові слова:** кролі, м'ясо, якість, безпека, оцінка.

Забезпечення населення якісними продуктами одне з пріоритетних завдань тваринництва. Задля вирішення цього завдання необхідно використовувати сучасні кормові засоби, що дають змогу збільшити якісні та кількісні показники готової продукції, зокрема в галузі кролівництва (Коцюбенко, 2016). На основі проведених досліджень ефективності застосування вітамінно-мінеральної добавки «Текро» для годівлі кролів новозеландської породи від 45 до 90 добового віку важливо провести органолептичну оцінку м'яса кроликів (Цехмістренко, 2019).

У комплекс показників, які характеризують харчову цінність м'яса входять органолептичні, результати яких часто є остаточними і вирішальними при визначенні якості харчових продуктів (Гавриленко, 2017; Котелевич, 2016).

Загальноприйнятими показниками, які характеризують якість м'яса є його колір, рН, вологоємність, пружність, "мармуровість".

1. Дегустаційна оцінка м'яса кролів (за 9-бальною шкалою)  
та фізико-хімічні показники ( $M \pm m$ ,  $n=5$ )

Показник	Контрольна група	Дослідна група
М'ясо		
Зовнішній вигляд	6,64±0,05	6,81±0,03
Аромат	6,62±0,1	6,63±0,04
Смак	6,69±0,03	6,8±0,05
Соковитість	6,69±0,04	6,74±0,04
Загальна оцінка	6,65±0,05	6,76±0,04
Реакція середовища (рН) через 24 год	5,51±0,04	5,44±0,03
Вологоємність, %	54,3±3,2	53,9±2,7
Бульйон		
Зовнішній вигляд	6,48±0,4	6,66±0,04
Аромат	6,66±0,5	6,71±0,03
Смак	6,38±0,08	6,54±0,02
Наваристість	6,26±0,08	6,41±0,04
Загальна оцінка	6,45±0,06	6,64±0,04

При експертизі м'яса кролів органолептичне дослідження включає визначення зовнішнього вигляду і кольору м'яса, поверхні туші, стану м'язів на розрізі, їх консистенції, запаху, стану жиру та сухожиль, а також якості бульйону при варінні. Органолептичні дослідження проводилися через 24 години після забою кролів.

При цьому встановлено, що всі туші кролів дослідної і контрольної груп були вкриті кірочкою підсихання, колір м'яса був блідо-рожевий, м'язи на розрізі не залишали вологої плями на фільтрувальному папері. Консистенція м'язів у всіх досліджуваних тушах була цупкою, яка при натисканні виповнювалася швидко, м'ясний сік – прозорий, запах при варінні був специфічним, притаманний кролячому м'ясу. Бульйон прозорий і ароматний. Дегустаційна оцінка виявила ідентичність аромату, смаку, консистенції соковитості м'яса тварин в контрольній і дослідній групах. При бактеріологічному дослідженні м'язів, лімфатичних вузлів і паренхіматозних органів дослідних тварин умовно патогенної та патогенної мікрофлори не виявлено.

Процеси дозрівання м'яса при його зберіганні у значній мірі детерміновані інтенсивністю перетворення вуглеводів шляхом гліколізу. Після добового зберігання кролятини (при температурі від +1 до +20С) величина рН у м'ясі кролів дослідної групи мала тенденцію до зниження відносно аналогічного показника м'яса контрольної групи. За вологоємністю суттєвої різниці не встановлено.

Таким чином, встановлено, що за додаткового введення до раціону ВМД «Текро» в організмі кролів активуються обмінні процеси. Згодовування кролям вітамінно-мінеральної добавки сприяє отриманню доброякісної продукції з високими кулінарними властивостями м'яса.

#### **Бібліографічний список**

1. Гавриленко О.С. Експертні дослідження м'яса та м'ясних продуктів. О.С. Гавриленко, О.А. Хоміцька, О.В. Загорулько. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2017. №1-2. С. 74-77.
2. Котелевич В.А. Ветеринарно-санітарна експертиза та ветеринарно-санітарна оцінка мяса кролів різновікових груп, вирощених у приватному секторі смт. Ємільчине Ємільчинського району Житомирської області. Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького. 2016. Т.18. № 3. С. 153-156.
3. Погорелова А.О. Морфологічна та біохімічна оцінка кролятини залежно від віку забою. А.О. Погорелова, Г.А. Коцюбенко. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2016. № 2. С. 191-198.
4. Tsekhmistrenko S. Peroxide oxidation processes and enzyme activity of the antioxidant system in the organism of rabbits of the New Zealand breed / S.Tsekhmistrenko, N.Rol, M.Fedorchenko // *Biologija* .- 2019 .- Vol. 65, №1 .- P. 12–19.

#### **ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF THE MEAT QUALITY OF THE NEW ZEALAND BREED**

**Nataliia Rol, Valentyna Nadtochiy, Galina Kalinina, Anatoliy Kachan**

*Organoleptic evaluation of meat of rabbits of New Zealand breed, which during the period of cultivation received to the granulated compound feed vitamin and mineral supplement "Tekro" in the amount of 3.5%. It was found that the use of the additive contributes to the increase in live weight of rabbits by 13.0% compared with the control group. The meat of rabbits of 90 days of age has good organoleptic, taste and culinary characteristics.*

**Keywords:** rabbits, meat, quality, safety, evaluation.