Заключение. Оценка качества меда в южном регионе Казахстана показала, что по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует нормативным требованиям ветеринарно-санитарной экспертизы, имеет средние значения диастазного числа, в Кызылординской области наблюдается относительно повышенное содержание радионуклидов по сравнению с другими регионами.

УДК: 636. 32/38. 082

Турсын Д.К., студент 4 курса направления подготовки “Экологические аспекты производства продукции животноводства”

Научный руководитель – Кулатаев Б.Т., кандидат с.-х. н., профессор
Казахский национальный аграрный университет, г. Алматы, Казахстан

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПЕРЕРАБОТКИ БАРАНИНЫ

Актуальность. Баранина, перерабатываемая на предприятиях мясной промышленности, сочетает в себе сложный комплекс био – и физико-химических свойств, предопределяющих эффективность её использования в экзотрофической цепи.

В настоящее время убой овец в основном производится на частных подворьях, что и привело к падению интереса производителей к разведению данного вида животных и существенному снижению поголовья овец.

Целью работы является повышение эффективности различных технологий производства молодой баранины с учетом показателей мясной продуктивности, ее качества и потребительских свойств, в зависимости от возрастных закономерностей и породы.

Методы исследования: объектами исследования являлись ягнята в возрасте 3-х месяцев и молодняк казахской мясо-шерстной плуотонкорунной породы, казахской тонкорунной и казахской грубошерстной породы. В ходе работы изучен комплекс показателей: мясная продуктивность, морфологический, микро-, макронутриентный состав, биологическая ценность, структурно-механические свойства, микроструктурные и микробиологические показатели, содержание общего холестерина, липопротеидов активность ферментов АсАТ и АлАТ, уровень билирубина в крови, подтверждение лечебного эффекта на биологических объектах (мышы), а также пищевая ценность, включая перевариваемость и органолептику.

Результаты исследований. Влияние системы кормления и технологии содержания овец на мясную продуктивность.

Рост и развитие молодняка мелкого рогатого скота и особенности индивидуального развития животных определяются наследственностью и обусловлены условиями кормления и содержания. Изменение внешних условий среды напрямую отражается на обмене веществ, что в конечном итоге изменяет индивидуальное развитие животных.

С практической точки зрения очень важно в производстве использовать мясо животных, достигающих в более короткие промежутки времени большей

живой массы, то есть разводит животных более скороспелых. Наиболее крупными (3,9 кг) рождаются ягнята казахской грубошерстной породы, а самыми мелкими (3,6 кг) тонкорунного направления продуктивности – казахской тонкорунной породы. Животные полутонкорунного направления казахской мясо-шерстной полутонкорунной породы занимали по продуктивности промежуточное положение.

Общее содержание белка в мясе недостаточно полно характеризует его пищевую ценность, так как наряду с полноценными белками, в состав которых входят все незаменимые аминокислоты, в нем имеются еще и неполноценные, а также азотистые экстрактивные вещества.

Соотношение морфологических элементов не является абсолютным критерием для определения ценности мяса как продукта питания, поскольку не характеризует такой важный показатель качества мяса, как его белковый состав. Установлены особенности формирования качества баранины в зависимости от условий содержания, откорма, возраста и породы животных. Исследованиями физико-химических и микроструктурных показателей мяеса доказана целесообразность дифференцированного использования баранины с учетом возрастных категорий скота. Показано, что с увеличением возраста животных происходит снижение выхода более ценных отрубов при увеличении выхода мякотной ткани, за счет накопления жировой, при оптимальном возрасте убоя овец – 5-7 месяцев.

Установлено, что молодая баранина механической дообвалки обладает высокой пищевой и биологической ценностью, вследствие высокого содержания кальция и пищевых волокон и может быть использована при производстве функциональных продуктов питания.

На основании микробиологических, микроструктурных, органолептических показателей, динамики накопления первичных и вторичных продуктов окисления липидной фракции, установлены наиболее оптимальные условия и режимы холодильной обработки и сроки хранения отрубов.

Заключение. С применением системы компьютерного моделирования осуществлено проектирование рецептур рубленых полуфабрикатов из баранины с учетом медико-биологических требований сбалансированности состава и оценки качества поликомпонентных пищевых систем. Установлено, что диеты с включением полуфабрикатов из баранины оказывают положительное воздействие на состав крови и улучшают функциональное состояние печени, обладают липотропным, желчегонным действием, способствуют уменьшению явлений жировой дистрофии.