

2. Хамицаев Р.С. Повышение мясной продуктивности тонкорунно-грубошерстных помесей методом промышленного скрещивания с баранами мясо-шерстных пород в условиях Целиноградской области. – Автореферат канд. дис.-Дубровицы. – 1968.- 21 с.

ТҮЙІН

Бұл түйендемеде 8 айлық қозыны семірту және оның өнімін өткізуінің тиымдылығы көрсетілген.

SUMMARY

The article in lighting the efficiency of lamb realization.

А.К. КУРЖЕМБАЕВ

кандидат сельскохозяйственных наук

В.А. ЖИТИНСКИЙ

кандидат сельскохозяйственных наук

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОЛНОЦЕННОСТЬ МЯСА

Актобинский университет «Дуние», г.Актобе

В тушах крупного рогатого скота содержится более 70% мышечной ткани, состоящей из 20% и более из белка. Белки мяса состоят из аминокислот, состав и содержание которых подвержены воздействию различных факторов. К.Б.Свечин (1965,1967) считает, что аминокислотный состав зависит от породы.

О влиянии уровня кормления и других факторов на состав аминокислот свидетельствуют данные Э.А.Арзуманяна (1968).

А.А.Гайко (1970), А.Г.Хараев (1972) указывают, что существенные изменения в аминокислотном составе мяса происходят при промышленном скрещивании в скотоводстве.

В.М. Эпштейн и соавт. (1974), изучая аминокислотный состав и биологическую ценность мяса костромской породы и ее помесей с шароле, пришли к выводу, что с возрастом качественный состав мяса улучшается за счет уменьшения количества оксипролина и увеличения триптофана. По их мнению, биологическая ценность мяса с возрастом повышается и в меньшей степени зависит от породы.

Биологическая полноценность мяса чаще всего характеризуется содержанием незаменимых и заменимых аминокислот. В зависимости от состава аминокислот белки подразделяются на полноценные и неполноценные. Установлено, что белки мышечной ткани такие, как актомиозин, миоген, миозин, миоальбумин, глобулин - полноценные, так как в них содержатся все незаменимые аминокислоты.

Коллаген, эластин, ретикулин (белки соединительной ткани) – неполноценны, так как в них нет незаменимых аминокислот, в частности триптофана, зато много заменимых, например оксипролина, которого в свою очередь нет в полноценных белках мяса. Исходя из этого, ученые предложили для объективной оценки биологической полноценности мяса белковый качественный показатель.

Белковый качественный показатель характеризуется отношением полноценных белков и неполноценным. Содержание полноценных белков определяется по количеству триптофана, а неполноценных по количеству оксипролина. Чем выше белковый качественный показатель мяса, тем лучшую биологическую полноценность оно имеет.

По данным Всесоюзного научно-исследовательского института мясной промышленности, в наиболее высококачественной говядине БКП составляет 5,8; в средней – 4,8; низкокачественной – 2,5. В говядине, полученной от молодых, хорошо упитанных животных, белковый качественный показатель

считается оптимальным, если на пять частей триптофана приходится одна часть оксипролина.

Нами в условиях Западного Казахстана был проведен научно-хозяйственный опыт на некастрированных и кастрированных животных (табл. 1).