

PUTPELIŲ MĖSOS KOKYBĖS MODIFIKACIJA LESINANT OLIGOSACHARIDŲ PAŠARO PAPILDAIS

Józefa Gardzielewska¹, Zofia Tarasewicz², Danuta Szczerbińska², Małgorzata Jakubowska¹, Tadeusz Karamucki¹, Wanda Natalczyk-Szymkowska¹

¹ *Department of Evaluation Livestock Products,*

² *Agricultural University, Department of Poultry Breeding, ul. dra Judyma 24; 71-466 Szczecin., Poland*

Santrauka. Tyrimai buvo atlikti su 40 *Pharaoh* veislės putpelių patelėmis. Penktąją amžiaus savaitę putpelės buvo pasvertos ir analogų principu padalintos į 5 lesinimo grupes. I – kontrolinės grupės, patelės buvo lesinamos standartiniu pašaru suaugusioms putpelėms. Eksperimentinės II ir III grupės gavo standartinius mišinius, papildytus oligosacharidais, kurie buvo ekstrahuoti iš žirnių sėklų nurodytais kiekiais ir laikotarpiu: 3 savaites 0,4 g/kg mišinio, visą eksperimento laikotarpį t. y. 4 mėnesius – 0,4 g/kg. IV ir V grupėms oligosacharidų papildoma įdėta 3 g/kg lesalo. IV grupė lesinanti 3 savaites, o V – 4 mėnesius.

Baigus bandymą putpelės buvo papjaautos. Tyrimams mėginiai paimti iš krūtinės raumens ir laikomi maždaug 6°C temperatūroje 24 valandas. Tada įvertinta mėsos pH, spalva – vizualiai ir su SPECOL 11 esant 560 nm bangos ilgiui. Buvo įvertintas ir terminio nuvarvėjimo kiekis, atlikta virtų raumenų ir sultinio sensorinė analizė.

Remiantis tyrimų rezultatais nustatyta, kad krūtinės raumenų rūgštėjimo laipsnis praėjus 24 valandoms nuo paskerdimo buvo skirtingas konkrečiose eksperimento grupėse. Reresnė virtos mėsos sensorinė charakteristika nustatyta, kai oligosacharidai buvo po 3 g vartoti 3 savaites. Blogesnė, kai oligosacharidai po 0,4 g buvo vartojami 3 savaites, o 3 g oligosacharidų duodami viso auginimo laikotarpiu. Oligosacharidai, nepriklausomai nuo eksperimento varianto, pagerino mėsos vandens rišlumą. Didesnės oligosacharidų dozės putpelėms gali paryškinti žalios krūtinės raumenų mėsos spalvą.

Raktažodžiai: putpelės, pašaro papildai, oligosacharidai, mėsos kokybė.