

PROBIOTIKŲ IR FITOBIOTIKŲ ĮTAKA KIAULIŲ MĖSINĖMS SAVYBĖMS IR MĖSOS KOKYBEI

Česlovas Jukna, Vigilijus Jukna, Almantas Šimkus

Laboratory of Meat Characteristics and Quality Assessment, Lithuanian Veterinary Academy, Tilžės 18, LT-47181 Kaunas, Lithuania. E-mail: vjukna@lva.lt

Santrauka. Rinkoje didėjant kokybiškos ir saugios gyvulininkystės produkcijos paklausai, gamintojai stengiasi naudoti natūralius, saugius pašarinius priedus, kurie teigiamai veikia gyvulių sveikatingumą, didina gyvulių produktyvumą ir gerina produkcijos kokybę. Bandymuose tirta probiotikų YEASTURE, MICROBOND ir fitobiotikų YUCCA, QUILLAJA įtaka kiaulių augimo spartai ir jų mėsos kokybei. Į grūdų ir pupų miltus tiriamųjų grupių gyvuliams buvo įmaišomi probiotikai santykiu 2 kg/t miltų, 120 g/t fitobiotikų. Kiaulių, gavusių probiotikų, priesvoriai per parą atitinkamai buvo 20,3% ir 18,0% ($p>0,05$) didesni nei kontrolinės grupės kiaulių. Probiotikai 2,0 – 2,1% padidino tiriamųjų grupių kiaulių skerdenos išeigą. Šie preparatai gerina kiaulių mėsos kulinarines savybes: 5,4 – 6,1% sumažina virimo nuostolius, 1,8 – 3,2% padidina vandens rišlumą, 6,9 – 47,2% ($p>0,05$ ir $p<0,05$) sumažina mėsos kietumą. Fitobiotikai kiaulių priesvoriams per parą įtakos neturėjo. Panaudojus fitobiotikus 1,7 – 1,3% padidėja kiaulių skerdenų išeiga. Kiaulių pašarams panaudojus YUCCA, mėsos kietumas vidutiniškai buvo 35,9%, o panaudojus QUILLAJA – 46,4% ($p<0,05$) mažesnis negu kontrolinės grupės.

Raktažodžiai: probiotikai, fitobiotikai, kiaulės, skerdena, priesvoris, mėsos kokybė.