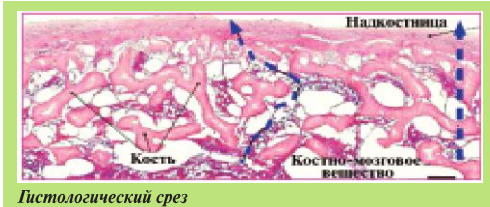


«Синдром черных костей»: ВЫХОД ЕСТЬ!

Элиза ФОЛЕГАТТИ
Мария СОТО-САЛАНОВА
ДСМ Нутришнл Продактс

Известно, что внешний вид продуктов влияет на предпочтения потребителей. Например, изменение цвета мяса птицы может негативно отразиться на желании покупателей его приобрести.

Так называемый «синдром черных костей» (СЧК) представляет собой дефект, обнаруживаемый в термически обработанном продукте после его приготовления. Это происходит вследствие пористости костей: прилегающие ткани темнеют из-за просачивания в них костно-мозгового вещества (рисунок), в результате чего после жарки или варки формируются темные пятна.



Гистологический срез

Основная цель исследовательского проекта «синдрома черных костей» (ДСМ, 2008) — определение встречаемости СЧК непосредственно в убойных цехах, а также выявление причин и факторов, влияющих на изменение цвета мяса птицы.

В общей сложности на СЧК было исследовано 1400 костей в девяти убойных цехах, расположенных в Турции, Италии, Испании и Португалии. В каждом из них случайным образом отобрали 150 бройлеров (по 50 голов из трех партий птицы) со схожими характеристиками (возраст, живая масса и генетика).

У тушек удаляли правые большеберцовые кости и отделяли их от окружающих тканей для оценки на колориметре Minolta CR-400. Приемлемые для потребителей уровни СЧК определяли по значению L^* (освещенность) свежих образцов (таблица). Помимо этого, взяли 52 образца из разных стран. Одни и те же экземпляры оценивали до и после замораживания в течение недели при температуре -20°C .

Результаты исследования подтвердили, что замораживание снижает уровень L^* в среднем на 7,5 пункта. Для того



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

чтобы удовлетворить предпочтения клиентов в полном объеме, степень развития СЧК определяли, оценивая каждый образец отдельно до и после замораживания.

В Европе при производстве охлажденного мяса «синдром черных костей» встречается довольно редко — только 2% образцов классифицировали по шкале как неприемлемые. В замороженном продукте уровень СЧК возрастает до 18% (график 1).

Лабораторные данные подтвердили, что в европейском бройлерном птицеводстве встречается СЧК. При этом потемнение костей и мяса увеличивается при замораживании или кулинарной обработке.

Кроме того, в ходе эксперимента была проведена сравнительная оценка образцов продукции компаний-производителей, добавлявших в корма либо витамин D_3 и 25-ОН D_3 (Ровимикс Ну- $D^{\text{®}}$ от ДСМ), либо только витамин D_3 . Специалисты сделали вывод, что применение 25-ОН D_3 в течение всего периода выращивания бройлеров позволяет заметно снизить частоту проявления СЧК как в охлажденном, так и в замороженном продукте.

Предварительные результаты свидетельствуют о том, что при использовании 25-ОН D_3 в течение всего периода выращивания птицы частота проявления «синдрома черных костей» снижается (график 2).

Правильное кормление, оптимальные уровни кальция, фосфора, витаминов, фитазы в рационах, хорошее сырье и другие факторы способствуют повышению качества мяса бройлеров, особенно в финишный период.

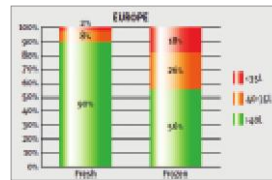


График 1. Качественные показатели охлажденного (слева) и замороженного (справа) мяса

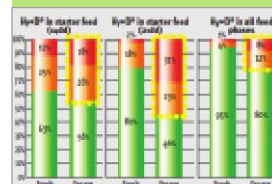


График 2. Результаты использования Ну- $D^{\text{®}}$ в стартовом корме в течение 14 дней, 21 дня и на всех стадиях кормления

Компания «ДСМ Нутришнл Продактс»
129226, Москва, ул. Докукина, д. 16/1
Моб. тел. 8 (916) 800-31-95 (Александр Горнеев)
E-mail: Alexander.Gorneev@dsm.com