

## Streszczenie

### **Wyniki produkcyjne i jakość mięsa kurcząt wolno rosnących w zależności od żywienia**

Wyniki produkcyjne oraz jakość mięsa drobiowego mogą być kształtowane przez szereg różnych czynników, w tym w znacznym stopniu przez żywienie. Badania przeprowadzono na 390 kurczętach wolno rosnących Cobb 500 x Zk, podzielonych losowo na dwie grupy. Kurczęta z grupy kontrolnej otrzymywały standardową mieszankę pełnoporcjową, a kurczęta grupy doświadczalnej mieszankę wzbogaconą w 200 mg/kg witaminy E.

W okresie odchowu kontrolowano masę ciała ptaków, spożycie paszy oraz zdrowotność. W 63. dniu kurczęta ubito i po 24 h chłodniczego przechowywania przeprowadzono analizę rzeźną. Następnie pobrano mięśnie piersiowe, mięśnie nóg oraz tłuszcz sadelkowy. Oznaczono skład chemiczny, właściwości fizykochemiczne, zawartość witaminy E, cholesterolu, profil kwasów tłuszczowych w mięśniach oraz zawartość cholesterolu, witaminy E, profil kwasów tłuszczowych i zmiany podczas przechowywania w tłuszczu sadelkowym. Mięśnie piersiowe poddano ocenie sensorycznej.

Uzyskane wyniki wskazują na brak wpływu witaminy E na wyniki produkcyjne. Stwierdzono wpływ dodatku na kształtowanie cech jakości mięsa. Mięśnie piersiowe i nóg kurcząt otrzymujących witaminę E charakteryzowały się istotnie wyższym poziomem białka. Ponadto stwierdzono w nich niższe pH, wyższą zdolność do wiązania wody oraz mniejszy ubytek podczas obróbki termicznej. Mięso i tłuszcz ptaków otrzymujących dodatek witaminy E charakteryzowały się niższym poziomem cholesterolu. Witamina E istotnie wpłynęła na profil kwasów tłuszczowych, powodując wzrost ilości PUFA n-3 oraz obniżając stosunek PUFA n-6 do PUFA n-3. Dodatek witaminy E wpłynął również na wyższy poziom witaminy w tkankach, jak również zahamował niekorzystne procesy oksydacyjne podczas przechowywania. Ocena sensoryczna mięsa kurcząt otrzymujących w paszy dodatek witaminy E była wyższa, wykazano jej korzystny wpływ na zapach, kruchość i soczystość mięsa.

Dodatek witaminy E na poziomie 200 mg wpływa korzystnie na jakość mięsa i w takiej ilości może być stosowany w celu ograniczenia niekorzystnych przemian związanych z utlenianiem lipidów.

**Słowa kluczowe:** witamina E, kurczęta wolno rosnące, wyniki produkcyjne, jakość mięsa