

Streszczenie

Ocena jakości mięsa i podrobów pozyskanych od jagniąt rzeźnych w zależności od metody tuczu i rodzaju podawanej paszy

Doświadczenie przeprowadzone zostało w Zakładzie Doświadczalnym w Kołudzie Wielkiej - Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy na 50 jagniętach tryczkach owcy kołudzkiej i mieszańcach F1 z ile de france. Badania przeprowadzono na mięśniu *mld* oraz podrobach pozyskanych od jagniąt rzeźnych tuczonych intensywnie lub półintensywnie do masy ciała 35 kg (\pm 3 kg). W tuczcie intensywnym 20 jagniąt podzielono na dwie grupy po 10 jagniąt (w każdej grupie 50 % stanowiły jagnięta czysto rasowe i 50 % mieszańce). Grupa kontrolna żywiona była mieszanką z poekstrakcyjną śrutą rzepakową (20 %) oraz sianem z traw, natomiast grupa doświadczalna mieszanką *ad libitum* ze śruty rzepakowej (15 %), DDGS (15 %), nasionami lnu (5 %) i witaminą E (0,2 %). W tuczcie półintensywnym 30 jagniąt podzielono na 5 grup po 6 sztuk w każdej grupie (w każdej grupie 50 % stanowiły jagnięta czysto rasowe i 50 % mieszańce). Grupa kontrolna otrzymywała mieszankę standardową z 20 % udziałem śruty rzepakowej oraz siano z traw, a grupy doświadczalne mieszankę z poekstrakcyjną śrutą rzepakową (50 %) lub DDGS (50 %) i witaminą E (0,2 %) oraz siano z traw *ad libitum* lub prowadzono wypas na pastwisku 5-6 h/dobę. Jagnięta w tuczcie półintensywnym żywiono mieszankami w ilości około 3 % masy ciała. Podstawowy skład chemiczny, barwa oraz zawartość witaminy E oraz cholesterolu, jak również profil kwasów tłuszczowych różnią się istotnie w zależności od organu. Podroby jagniąt rzeźnych są bogatym źródłem składników bioaktywnych w porównaniu do tkanki mięśniowej. Metoda tuczu nie wpłynęła istotnie ($P \geq 0,05$) na średnią zawartość suchej masy, wody, białka i tłuszczu w mięśniu *mld* oraz podrobach. Dodanie komponentów oleistych, tj. poekstrakcyjnej śruty rzepakowej i DDGS, w ilości 50 % w dawce nie wpływa negatywnie na podstawowy skład chemiczny w mięśniu *mld* i podrobach oraz poprawia ich profil lipidowy. Genotyp nie wpływa na podstawowy skład chemiczny, barwę oraz zawartość witaminy E, cholesterolu i profil kwasów tłuszczowych w mięśniu *mld* i podrobach.

Słowa kluczowe – mięso, podroby, owce, metoda tuczu

Abstract

Evaluation of the quality of meat and offal derived from slaughtered lambs depends on the fattening method and the type of feed

The experiment was carried out in Research Farm in Kołuda Wielka - National Research Institute of Animal Production on 50 ram-lambs of Kołuda sheep and its crossbred with ile de france. The research was carried out on the muscle *mld* and offal obtained from slaughter lambs fattened intensively or semi-intensively to a body weight of 35 kg (\pm 3 kg). In an intensive fattening, 20 lambs were divided into two groups of 10 lambs (in each group 50 % were purebred lambs and 50 % of its crossbred). The control group was fed with a mixture of rapeseed meal (20 %) and hay from grasses whereas the experimental group was fed with a mixture of rapeseed meal (15 %), DDGS (15 %), flax seed (5 %) and vitamin E

(0,2 %) *ad libitum*. In semi-intensive fattening, 30 lambs were divided into 5 groups of 6 in each group (in each group 50 % were purebred lambs and 50 % of its crossbred). The control group received a standard diet with 20 % of rapeseed meal and grass hay, and the experimental groups were fed with rapeseed meal (50 %) or DDGS (50 %) and vitamin E (0,2 %) and grass hay *ad libitum* or pasture grazing for 5-6 hours. Lambs in semi-intensive fattening were fed with mixtures of about 3 % of their body weight. The basic chemical composition, color and content of vitamin E and cholesterol as well as fatty acid profile differ significantly depending on the tissue. Offal of slaughter lambs is a rich source of bioactive components compared to muscle tissue. The method of fattening did not significantly influence ($p \geq 0,05$) the average content of dry matter, water, protein and fat of the mld muscle and offal. The addition of oily components like rapeseed meal and DDGS in the amount of 50 % in the dose does not adversely affect the basic chemical composition of the mld muscle and offal and improves their lipid profile. The genotype does not affect the basic chemical composition, color and content of vitamin E, cholesterol and the fatty acid profile of the mld muscle and offal.

Keywords – meat, offal, sheep, fattening method