

Г. Лалов, Д. Кацаров, Эл. Трендафилова
Институт по месопромишленост - София

Голямите градски центрове създават възможност за организиране събирането на значителни количества отпадни храни от заведенията за обществено хранене - ресторанти и столове, от предприятия на хранително-вкусовата промишленост и др., които след съответна обработка могат да заменят част от концентрирания фураж при угояването на свинете. През 1928 год. Хенри и Морисън в САЩ провеждат изследвания върху състава на кухненските отпадъци. В нашата страна Георгиев (1956), Георгиев и сътр. (1964, 1965) проучват хранителността и определят сухото вещество на различни видове отпадни храни. Лалов (1973) работи върху определянето на оптималното съотношение за включване на стерилизирани отпадъци към дневната дажба. С настоящата работа си поставихме за цел да изследваме добива на разфасовано месо и оценка на органолептичните качества на месото от свине, угоявани с дажби, включващи 35% стерилизирани отпадни храни.

МАТЕРИАЛ И МЕТОДИ

Опитите са проведени върху свине, отглеждани в стопанство с капацитет 12000 угоени свине годишно. Дневната фуражна дажба беше съставена с включване на 35% стерилизирани отпадни храни. Суровината за последните се събираше ежедневно и се стерилизираше в специализирано предприятие не по-късно от 2 часа от доставянето ѝ. В зависимост от преобладаващия вид на суровините стерилизацията се извършваше от 25 до 45 минути при налягане от 2,5 до 4 атмосфери. Готовият продукт се превозваше до угоителното стопанство със специализирани цистерни и се включваше в дажбата.

Изследванията за установяване добива на разфасовано месо и органолептичната оценка се проведеха върху 10 свине от бяла българска порода. След охлаждане на месото се извърши разфасоване на десните половини съобразно действащата технологическа инструкция. За органолептична оценка използвахме проби месо от м. лонгисимус дорзи, взети от областта на 9 - 11 ребро. Пробите се варяха на водна баня в продължение на 90 минути. Органолептичната оценка извършихме с помощта на подобрени тренирани дегустатори по 9-тобалната хедонична скала. Вареното месо оценявахме за показателите крехкост, мирис, вкус, сочност и обща оценка.

РЕЗУЛТАТИ И ОБСЪЖДАНЕ

В табл. 1 е посочен състава на стерилизираните кухненски отпадъци. При смесването им с комбиниран фураж, отговарящ на БДС 1642 - 66 в съотношение 35 : 65 се получава оптимизирана по обем и хранителност дневна дажба за свине за угояване.

Таблица 1

Състав на стерилизирани кухненски отпадъци

Показател	%
Влага	82,87
Сухо вещество	17,03
Суров протеин	3,21
Сурови мазнини	2,14
Безазотни екстракти	8,22
Сурова целулоза	0,71
Минерални вещества	1,16
Са	0,198
Р	0,074

В 1 кг от стерилизираните отпадни храни се съдържат 0,17 - 0,20 крълни единици.

В 1 кг от концентрираната фуражна смеска се съдържат 1,18 крълни единици.

От проследените 8537 свине за угояване е получен среднодневен прираст 546 г при разход на фураж 4,1 крълни единици за килограм прираст.

Изследванията върху добива на месо без кожа от партидата от 10 свине показаха, че при 113,8 кг изкупно живо тегло, при 3% отбив за стомашно-чревно съдържание, се получава рандеман 67,8%.

В табл. 2 са представени резултатите от разфасоването на месото. Добивите на отделните части на трупата са в границите на действащите нормативни показатели.

Таблица 2

Добиви при фасониране и разфасоване	
Асортимент	Добив на 100 кг месо със сланина и сало, %
Сланина	20,5
Сало	5,5
Врат (без кости)	8,6
Месо от плешка	4,8
Котлет	8,5
Бут с кости	15,5
Гърди	11,6
Вътрешно филе	0,8
Месо за колбаси	20,9
Джолани	4,0
Кости за пушене	2,4
Индустриални кости	1,9

Резултатите от органолептичната оценка на вареното месо са отразени на таблица 3.

Таблица 3

Органолептична оценка			
Показатели	n	\bar{x}	$\pm s \bar{x}$
Крежкост	42	7,59	0,14
Мирио	42	7,57	0,13
Вкус	42	7,67	0,13
Сочност	42	7,42	0,16
Обща оценка	42	7,31	0,15

Данните показват, че средните оценки на отделните показатели се движат от 7,31 до 7,67 бала, които съобразно възприетите степени за качество от лаборатория "Органолептичен анализ" при Института по месопробиленост, отговарят за отлично качество на месото. Получените стойности са в границите на установените от Несторов и сътр. (1979) при изследвания върху свине, угоявани със стандартни

хранителни дажби.

Получените резултати позволяват да се твърди, че включването на 35% стерилизирани отпадни храни в дажбите на угоявани свине се явява благоприятно за получаване на месо с добри технологически и високо органолептично качество.

ИЗВОДИ

1. Месото от свине, угоявани с дажби, включващи стерилизирани отпадни храни, отговаря на технологичните изисквания по отношение производството на разфасовано месо.
2. Полученото месо е с високи органолептични качества.

ЛИТЕРАТУРА

1. Георгиев Ис. Изследване върху кухненските отпадъци, 1956, Со ия _____
2. Георгиев Ис., Й. Сяров, Ст. Беремски. Животновъдство, 1964, 8, 19
3. Георгиев Ис., Ст. Тотев, П. Стоев, П. Ненов, А. Пинкас. Животновъдни науки, 1965, № 4, 51
4. Лалов Г. Проучвания върху активността на холинестеразата в кръвния серум на свине при някои физиологични и патологични състояния. Дисертация, 1973.
5. Несторов Н., Зл. Трендафилова, Йв. Йотов, Д. Кацаров, Ф. Станчев, Й. Данчев. Органолептическая оценка мяса ягнят, свиней и телят, кормленные рационами, содержащими цеолит. Втори българо-съветски симпозиум "Природни цеолити", Кърджали, 1979.