

Знизити втрати вологи

Д-р СІБЕЛЕ ТОРРЕС, корпорація Zinpro International
МИХАЙЛО КОВАЛЬ, д. вет. наук директор ТОВ «Зінпро Україна»
Переклад й адаптація: Тетяна Орлюк, канд. вет. наук ТОВ «Альфа-Вет»

Окислювальний стрес у птиці призводить до втрати вологи й суттєвого погіршення якості м'яса птиці, а також його зовнішнього вигляду

Вода становить близько 75% маси м'яса птиці. Саме тому вологоутримувальна здатність м'яса відіграє важливу роль у збереженні високої якості м'яса. Втрата вологи здатна погіршити зовнішній вигляд, структуру й харчову цінність м'яса, внаслідок чого знижуються прибутки м'ясопереробних і торгових підприємств. Втрати вологи й зниження вологоутримувальної здатності м'яса є прямими наслідками окислювального стресу птиці.

Втрата вологи м'яса, як і його втрата за термічної обробки являють собою проблему, яка торкається всіх етапів ланцюга постачання: від виробника та переробних підприємств до супермаркетів і споживачів. Під втратою вологи розуміють виділення води із сирого м'яса птиці під час зберігання. Втрати через термічну обробку означають випаровування води з м'яса в процесі приготування їжі.

Надмірна втрата вологи може спричиняти:

- зниження візуальної привабливості упакованої продукції та погіршення смакових якостей м'яса птиці (соковитості та ніжності);
- низьку якість продукції, і як наслідок, невдоволення споживачів;



- скорочення строків зберігання у торговельних межах, що призводить до збільшення відходів;
- зменшення товарної маси сирого м'яса та напівфабрикатів для виробників та переробників;
- порушення харчової безпечності продукції через ризики розмноження патогенних бактерій у рідині.


Перераховані чинники можуть призвести до скорочення прибутків підприємств, які займаються продажем продукції перероблення (нагетси, котлети та інші заморожені напівфабрикати з м'яса птиці).

Суттєві втрати вологи, як правило, зумовлені низькою якістю білка, адже вологоутримувальна здатність м'яса визначається саме цим. На кожному етапі виробничого процесу діє безліч чинників, здатних впливати на якість білка, одним з яких є окислювальний стрес.

У стресових умовах, пов'язаних зі зменшенням споживання корму, температурою, високою щільністю посадки тощо в організмі птиці виробляються вільні радикали, які запускають механізм окисного стресу. До чинників, що провокують окислювальний стрес, належать також: наявність інфекцій і мікотоксинів, реакції на вакцину, високогірна місцевість, де перебуває птиця тощо. Їх вплив може спричинити пошкодження білка клітинної мембрани й тим самим знижувати його якість і функціональність не тільки за життя тварини, але і в після забійний період. Описані пошкодження можуть бути причиною виділення рідини з м'яса в процесі його переробки, зберігання та теплового оброблення. Розв'язати проблему можна



**ADVANCING
PERFORMANCE
TOGETHER**



**Zinpro – це більше,
ніж мінеральне
живлення.
Разом ми
можемо більше.**

Комплексні рішення для росту продуктивності.

У Zinpro ми впевнені, що для підвищення продуктивності тварин потрібно щось більше, ніж правильно збалансований раціон. Саме тому ми не тільки пропонуємо найкращі та найбільш досліджені органічні мікроелементи з науково доведеною ефективністю, але й розробляємо комплексні рішення, інструменти та цифрові ресурси у тісній взаємовигідній співпраці з нашими клієнтами. Такий підхід дозволяє розширити теоретичні й практичні знання, максимально покращити продуктивність та здоров'я тварин, а також підвищити рентабельність вашого виробництва.

Дізнайтеся, як досягти більшої продуктивності на zinpro.pro

#MoreThanMinerals

Дистриб'ютор в Україні

ALFA VET

www.alfa-vet.com

Ukraine@zinpro.com
+380 44 298 20 02

50
Years



шляхом зниження окислювального стресу та нейтралізації вільних радикалів в організмі птиці шляхом введення в раціон таких антиоксидантів, як селен і вітамін E.

АНТИОКСИДАНТНІ ВЛАСТИВОСТІ СЕЛЕНУ ТА ВІТАМІНУ E

Птиця, подібно до людей та інших тварин, природним шляхом продукує речовини, такі як вільні радикали. Для нормального фізіологічного функціонування надзвичайно важливий баланс між вільними радикалами та антиоксидантами. Якщо захисна система організму не справляється та утворення вільних радикалів наростає, виникає окислювальний стрес. Задля протистояння шкідливому впливу організм тварини активує декілька ліній системи антиоксидантного захисту, оптимальна робота якої залежить від балансу мікроелементів. У такий період птиці дуже важливо мати запас селену, необхідного для захвату й нейтралізації вільних радикалів та зниження окислювального стресу.

Це підкреслює важливість присутності в раціоні джерела якісних мікроелементів. Необхідно зазначити, що саме баланс мікроелементів в раціоні має вирішальне значення для отримання якісної продукції. Поруч із усім відомим антиоксидантом селеном потрібно звернути увагу на не менш важливий мікроелемент – цинк. Саме він у поєднанні з селеном синергічно впливає на поліпшення не тільки окислювальних показників м'яса, а й на стан епітелію кишкового тракту. Вони відіграють ключову роль у запобіганні окислювальних реакцій не тільки в період вирощування птиці, але й після забою, зберігаючи якість м'яса.

За результатами останніх досліджень введення цинку з амінокислотного комплексу Availa®Zn у раціон птиці під час теплового стресу дасть змогу значно покращити стан кишкового тракту та знизити окислювальний стрес, тим самим збільшивши вихід філе і зменшивши втрату вологи.

Вітамін E також є важливим антиоксидантом, але має інший механізм. Розчиняючись у жирах, цей антиоксидант руйнує їхні ланцюги та перешкоджає утворенню та поширенню вільних радикалів у процесі окислення жиру.

За правильного поєднаного застосування селену та вітаміну E виникає синергічна дія, яка допомагає впоратися з окислювальним стресом та підвищити якість м'яса птиці.

ФОРМУВАННЯ ЗАПАСІВ СЕЛЕНУ, ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА ВИХОДУ М'ЯСА

Для нейтралізації вільних радикалів у період сильного стресу організму птиці необхідний запас селену. Для його формування птицю потрібно забезпечити найкращим джерелом селену з максимальною біодоступністю. Висока засвоєність селену з амінокислотного комплексу сприяє збільшенню його запасів в організмі та забезпечує антиоксидантний захист та збереження антиоксидантних якостей навіть після забою птиці.

Під час дослідження, проведеного на промисловій фермі в Італії, експерти оцінили вплив комплексу Availa®Se й вітаміну E на підвищення якості м'яса та його виходу. Загалом додаткове введення у корм птиці органічного селену в поєднанні з вітаміном E дало змогу:

- підвищити вміст селену в сирому м'ясі філейної частини на 106%;
- скоротити втрату вологи;
- скоротити втрати маси м'яса за теплового оброблення;
- підвищити якість та вихід м'яса.

Базуючись на результатах, отриманих в процесі дослідження, ми прийшли до висновку, що використання комплексу органічного Availa®Se в годівлі птиці дає змогу значно окупити затрати виробників як свіжого м'яса, так і готової продукції.

РІСТ ПРИБУТКУ ВНАСЛІДОК СКОРОЧЕННЯ ВИТРАТ ВОЛОГИ

Зниження окислювального стресу у живої птиці дає змогу скоротити втрати вологи у м'ясі, зокрема за термічної обробки. У результаті підвищується якість м'яса та обсяг реалізованої продукції, яка повністю відповідає очікуванням споживачів, підвищує потенційний прибуток на всіх етапах ланцюга харчового виробництва. ●