

**Скогутовська Л. С.**

студентка

**Котелевич В. А.**

к. вет. н., доцент

Житомирський національний агроекологічний університет, м. Житомир

e-mail: [skogutovska.l@mail.ru](mailto:skogutovska.l@mail.ru)

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА КРОЛЯТИНИ ЗАЛЕЖНО ВІД ПОРОДНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ**

**Актуальність проблеми.** Кролівництво в нашій країні незаслужено забуте, але воно поза сумнівом залишається однією з найперспективніших галузей українського тваринництва. Кролятина – високопоживний дієтичний продукт. Кроляче м'ясо рекомендоване для вживання при самих суворих дієтах, хворим на цукровий діабет, серцево-судинні захворювання та ін. [1]. Користь

такого м'яса тварини, як кролик величезна, адже в ньому присутня величезна кількість вітамінів – С, групи В, РР, А, Е, мікроелементів – заліза, кобальту, фтору, фосфору, калію, марганцю, а також нікотинової кислоти, лецитину. Солей натрію в ньому мінімальна кількість, що дає підставу використовувати його в дієтичному харчуванні. Регулярно вживаючи в їжу кролятину, можна нормалізувати обмін жирів і білків, знизити ризик розвитку атеросклерозу за рахунок невеликого змісту «поганого» холестерину і високого лецитину. До складу кролятини входить мінімальне число алергенів, тому її можна включати в раціон маленьких дітей. Збалансоване харчування – основа здорового способу життя. За всіма параметрами цьому відповідає м'ясо кролів, тому воно одне з найдорожчих у світі.

**Матеріали і методи дослідження.** Тварини були вирощені у приватному секторі с. Джулинка Бершадського району Вінницької області. Для досліду були спрямовані за принципом аналогів 2 групи по 6 голів (самці каліфорнійської скоростиглої м'ясної породи та полтавське срібло). Умови утримання і годівлі були однаковими. Проводили анатомічну розділку і вивчали м'ясні показники 4-х місячних кролів обох груп. Також здійснювали органолептичні дослідження м'яса [2]. Отримані результати досліджень оброблені статистично за методикою Microsoft Exell – 2010.

**Результати дослідження.** Порівняльний аналіз якості м'яса 4-ох місячних кролів (самців) каліфорнійської скоростиглої породи та полтавське срібло показав, що воно має високі, практично рівноцінні, дегустаційні показники. За смаком, ніжністю, соковитістю, кольором та ароматом (за 5-ти бальною системою) шийно-грудні м'язи отримали 4,7-4,8 балів, попереково-тазові – 4,8-5,0 балів. Забійний вихід становив: у кролів каліфорнійської скоростиглої породи –  $50,75 \pm 0,63\%$ , а у аналогів породи полтавське срібло –  $56,51 \pm 0,2\%$ . У кролів обох порід у 4-ох місячному віці найбільш розвиненими м'язами є тазостегнової і шийно-грудної частини тушки, дещо менше – попереково-куприкової, а найменше – плечо-лопаткової.

Встановлено, що із збільшенням маси м'язів при інтенсивному способі вирощування кролів до чотиримісячного віку зростає й абсолютна маса тушок, проте зменшується відносна. Менш калорійним є м'ясо кролів каліфорнійської скоростиглої породи.

**Висновки.** Таким чином, за результатами наших досліджень, придатними для використання в промислових умовах є кролі обох порід, які є джерелом високопоживного м'яса.

## Література

1. Гончар О. Перспективи розвитку кролівництва в Україні / О. Гончар, Є. Шевченко // Тваринництво в Україні. – 2011. – № 6. – С. 2–6.
2. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / [Берега І. Г., Гончаров Г. І., Кишенько І. І. та ін.]; За ред. М. М. Клименка. – К.: Вища освіта, 2006. – 640 с.