

Streszczenie rozprawy doktorskiej mgr inż. Joanna Obrzut pt.:

**„PORÓWNANIE JAKOŚCI MIĘSA PULARD POCHODZĄCEGO
OD LOKALNYCH RAS KUR”**

Wykonanej pod kierunkiem: *Prof. dr hab. Józefy Krawczyk*

Pulardy wraz z kapłonami to ptaki wykorzystywane dawniej do sporządzania wielu potraw, znanych i popularnych w kuchni staropolskiej. Po II wojnie światowej w Polsce zaprzestano ich produkcji, bowiem były to ptaki tłuste, a ich długi i kosztowny okres tuczu nie zawsze gwarantował opłacalność produkcji. Do produkcji kapłonów i pulard wrócono wraz ze wzrostem zainteresowania konsumentów produktami kuchnistaropolskiej. W krajach europejskich tradycja chowu pulard i kapłonów w oparciu o rodzime rasy kur jest rozpowszechniona, a potrawy z nich są podawane zarówno w restauracjach, jak i w gospodarstwach agroturystycznych. Wzorem krajów europejskich w ostatnich latach podjęto w Polsce badania nad możliwością wykorzystania do produkcji żywności tradycyjnej kur 11 ras/rodów kur niesnych objętych programem ochrony.

Celem podjętych badań było porównanie jakości mięsa pulard pochodzących od trzech rodów kur oraz mieszańców uzyskanych z ich krzyżowania z kogutami mięsnymi, żywionych różnymi mieszankami i ubijanych w różnym wieku.

W ramach celu głównego wyodrębniono następujące cele szczegółowe:

1. Wpływ genotypu (rasy/rodu) i zabiegu sterylizacji kurek na masę ciała, poziom estradiolu, wydajność rzeźną, barwę tuszek i właściwości fizykochemiczne mięsa czystych rodów kur zachowawczych.
2. Wpływ genotypu, zabiegu sterylizacji i żywienia na tempo przyrostu, wydajność rzeźną, barwę tuszek i właściwości fizykochemiczne mięsa pulard uzyskanych z mieszańców kur ras zachowawczych z kogutami mięsnymi Ross 308.
3. Wpływ żywienia i wieku uboju pulard na produktywność, wydajność rzeźną, barwę tuszek i właściwości fizykochemiczne mięsa.
4. Ocena efektywności ekonomicznej krajowej produkcji pulard.

Aby zrealizować przedstawione cele badań, sformułowano hipotezy badawcze oraz problemy, które praca winna rozwiązać. Przyjęto założenie, że mięso młodych, sterylizowanych kur (pulard) rodzimych i lokalnie zaadaptowanych ras oraz mieszańców uzyskanych z ich krzyżowania z kogutami mięsnymi, odpowiednio żywionych, będzie charakteryzowało się dobrymi cechami jakości i może być atrakcyjnym surowcem

w tradycyjnej polskiej kuchni. Założono wstępnie, że zastosowany w ostatnim okresie odchovu ptaków dodatek do paszy mleka lub serwatki w proszku wpłynie na poprawę cech jakości mięsa, podobnie jak to było w tradycyjnej metodzie chowu pulard w dawnej Polsce. Przyjęto założenie, że skrócenie okresu odchovu pulard nie obniży jakości mięsa, a poprawi ekonomiczną efektywność produkcji.

Materiał badawczy stanowiły kury trzech ras/rodów objętych w Polsce programem ochrony zasobów genetycznych zwierząt, tj. Żółtonóżka kuropatwiana (Ż-33), Rhode Island Red (R-11) oraz Sussex (S-66), a także mieszańce uzyskane z krzyżowania tych kur z kogutami mięsnymi Ross 308. Badania prowadzono w latach 2013 – 2015, przeprowadzając 3 doświadczenia, a badaniami objęto 656 sztuk utrzymywanych w grupach różniących się genotypem, płcią, żywieniem i długością okresu odchovu.

W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono, że spośród trzech ras zachowawczych najlepszym materiałem wyjściowym do produkcji pulard są kury Rhode Island Red (R-11). Ptaki te osiągnęły największą masę ciała, a tuszki wyróżniały się dobrym umięśnieniem i oczekiwanym przez konsumentów, intensywnym żółtym wysyceniem barwy. W mięsie ptaków R-11 odnotowano więcej – w porównaniu do dwóch pozostałych ras – niektórych jedno- i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Gotowane mięso z piersi tych kur uzyskało najlepszą ocenę sensoryczną we wszystkich ocenianych kategoriach. Poziom estradiolu u kur poddanych zabiegowi sterylizacji zmienia się istotnie i może być dodatkowym, oprócz wyglądu zewnętrznego ptaków, kryterium oceny skuteczności zabiegu. Produkcja pulard pochodzących z kur czystych ras zachowawczych jest znacznie mniej efektywna w porównaniu do mieszańców uzyskanych ze skrzyżowania tych kur z kogutami mięsnymi Ross 308, nie tylko ze względu na większą efektywność wykorzystania paszy i skrócenie okresu odchovu, ale także jakość uzyskanego w ten sposób mięsa. Nie odnotowano statystycznie istotnych różnic między mięsem pulard a kurek czystych ras zachowawczych w większości ocenianych cech jakości. Pulardy uzyskane z krzyżowania kur ras zachowawczych z kogutami mięsnymi Ross 308, w porównaniu do kurek, uzyskały istotnie większą masę ciała i masę mięśni piersiowych i nóg, lepszą wydajność rzeźną, a ich mięso było bardziej kruche, o mniejszych stratach termicznych i lepszej ocenie sensorycznej. W tej grupie ptaków różnice w strukturze kwasów tłuszczowych były niewielkie i statystycznie nieistotne. Wykorzystując do produkcji pulard ww. mieszańce można skrócić okres odchovu do 18. tygodni, uzyskując mięso o lepszych cechach jakości w porównaniu do pulard ubijanych w 20 tygodniu. Zastosowanie w ostatniej fazie żywienia pulard 4% dodatku serwatki lub mleka w proszku wpłynęło korzystnie głównie na poprawę cech sensorycznych, przy czym

nie odnotowano wielu istotnych różnic w jakości mięsa między pulardami żywionymi mieszanką z dodatkiem mleka a dodatkiem serwatki, a raczej między tymi grupami a grupą kontrolną, żywioną paszą bez tych dodatków. Najniższe koszty paszowe wyprodukowania 1 kg żywca odnotowano w grupie pulard uzyskanych ze skrzyżowania kur R-11 z kogutami Ross 308, odchowywanych do 18 tygodnia i żywionych przed ubojem mieszanką z 4% udziałem serwatki. Można zatem stwierdzić, że na opłacalność chowu pulard wpływa genotyp ptaków, okres odchowu oraz żywienie.

Słowa kluczowe: pulardy, masa ciała, wydajność rzeźna, jakość mięsa,
koszty produkcji

Data utworzenia: 01.12.2016