

БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ЗАЙЦА-РУСАКА В ДАГЕСТАНЕ

А.М. АТАЕВ, Д.Г. КАТАЕВА

АТАЕВ Агай Мухтарович – заведующий кафедрой паразитологии и ветсанэкспертизы ФГБОУ ВПО «Дагестанский ГАУ им. М.М. Джамбулатова», доктор ветеринарных наук профессор, заслуженный деятель науки РФ и РД

КАТАЕВА Джамиля Газиевна – доцент кафедры паразитологии и ветсанэкспертизы, ФГБОУ ВПО «Дагестанский ГАУ им. М.М. Джамбулатова», кандидат ветеринарных наук.

Адрес: ул. М. Гаджиева, 180, г. Махачкала, Республика Дагестан, РФ, 367032. Тел. 8-722 67-92-55, (+7) 928-544-18-29, (+7)928-866-38-30. E-mail: Kataeva9@mail.ru

Ключевые слова: витамины, белок, мясо зайца-русака

Приведены результаты изучения химического состава мяса зайца-русака. Табл. 1. Библ. 2.

Заяц-русака встречается во всех природных поясах Дагестана. Средний вес русака, обитающего на 3,5 кг [2].

Учитывая, что заяц-русака является объектом спортивной и промысловой охоты в Дагестане, нами был изучен химический и витаминный состав мышечной ткани животного. Указанные критерии в данном регионе исследованы впервые.

Материалами для исследований служили пробы мышечной ткани от 16 тушек зайца-русака, отстрелянных в равнинной зоне Дагестана.

Работа проводилась в отделе обмена веществ Прикаспийского зонального НИВИ и на кафедре паразитологии и ветсанэкспертизы Дагестанского ГАУ. Химический состав мяса определяли по общепринятым методам. Количество витамина В₁ определяли тиохромным методом, В₂ – флуориметрическим методом, витамина С-методом титрования солянокислой вытяжкой 2-6 дихлорфенолиндофенолом, витамин Е – 2,2- дипиридиловым методом [1]. Исследования проводили в трехкратной повторности, результаты статистически обработаны.

Результаты исследования. По органолептическим показателям мясо зайца-русака темно-красного цвета с фиолетовым оттенком, запах специфический. Мышцы на разрезе влажные, упругой консистенции. Бульон прозрачный с характерным ароматом.

Результаты исследований химического состава мяса представлены в таблице.

Таблица - Химические показатели мяса зайца-русака (n=16)

	Вода, %	Белок, %	Жир, %	Зола, %	Витамины, мг%			
					В ₁	В ₂	Е	С
Заяц-русака	75,2±0,38	18,6±0,18	4,5±0,88	1,8±0,89	0,18±0,02	0,28±0,08	0,68±0,09	4,4±0,78
Кролик*	66,7	21,2	11,0	1,2	0,12	0,18	0,5	0,8

* Справочные данные [2]

По результатам наших исследований, в мышечной ткани зайца содержится больше влаги, чем в мясе кролика, но более чем в 2 раза меньше жира. Это объясняется большой подвижностью зайца, по сравнению с кроликом. Содержание белка в мясе зайца несколько ниже, а минеральных веществ больше, чем в крольчатине.

В мышечной ткани зайца также более высокое содержание витаминов, особенно аскорбиновой кислоты.

Таким образом, нашими исследованиями установлено, что мясо зайца-русака значительно превышает крольчатину по содержанию витаминов и минеральных веществ, содержит достаточное количество белка, характеризуется низким содержанием жира, и его можно отнести к более полноценным и полезным продуктам питания.

ЛИТЕРАТУРА. 1. Антонов Б.И. Яковлева Т.Ф. «Лабораторные исследования в ветеринарии: биохимические и микологические» М., Агропромиздат, 1991, с 37-39. 2. Березин А.В. Биология зайца-беляка и зайца-русака в Омской области. Дисс...канд. биолог. наук. Омск 2004. 3. Скурихин И.М., Тутелян В.А. Химический состав российских продуктов питания М. – 2002.

UDK 619 : 614. 31] : 616.995.1 + 637.55

Biochemical indices of hares meat in Dagestan.

AtaevAgaj M., chief of subdepartament, the Dagestan state Agricultural Universitet, Doctor of Veterinary Science, Professor, Honoured Science Worker of the Russian Federation.

Address: 198 M. Gadjiev Street, Makhachkala, Russia, 367 032

tel: +7 928 544 18 29

KataevaDjamilja G., docent, Candidate of Veterinary Science

Address: app. 46, 198 M. Gadjiev Street, Makhachkala, Russia, 367 032

tel: +7 928 866 38 30 E-mail: Kataeva9@mail.ru

Keywords: vitamins, protein, meat of hare.

Summary: Distribution of chemical: and vitamins composition of the meat hare Tabl. 1.

BIBLIOGRAFIK REFERENCES. 1. AntonovB.I. Jakovleva T.F. Laboratory studies of Veterinary Medicine. M. Agropromizdat 1991, p 37-39. 2. Berezin A.B. Biology of hare in Omsk. Dissertation...Cand.biol.science. Omsk 2004. 3. Skurichin I.M. Tutelian B.A. chemical composition of food products in Russia M. – 2002.