



УНИВЕРЗИТЕТ „Св. КИРИЛ И МЕТОДИЈ“ - СКОПЈЕ
ФАКУЛТЕТ ЗА ЗЕМЈОДЕЛСКИ НАУКИ И ХРАНА

Спец. сан. инсп. Дијана Трајчова

**КВАНТИТАТИВНА ПРОЦЕНКА НА ТРУПОТ ОД НОЕВИ
(*Struthio camelus*, L.) И СПОРЕДБА НА ХЕМИСКИОТ
СОСТАВ НА НОЕВО, ПИЛЕШКО И ЈУНЕШКО МЕСО**

МАГИСТЕРСКИ ТРУД



Скопје, 2010

КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНА И ОДБРАНА НА МАГИСТЕРСКИОТ ТРУД

МЕНТОР:

Проф. д-р СТОЈАН БЕЛИЧОВСКИ

Факултет за земјоделски науки
и храна - Скопје

ЧЛЕНОВИ НА КОМИСИЈАТА:

Проф. д-р ЗЛАТКО ПЕЈКОВСКИ

Факултет за земјоделски науки
и храна – Скопје

Доц. д-р ДРАГОСЛАВ КОЦЕВСКИ

Факултет за земјоделски науки
и храна - Скопје

Датум на одбрана _____

Датум на промоција _____

Наука на која се стекнува магистериумот:

ЗЕМЈОДЕЛСКИ НАУКИ

Со голема почит,

**Овој труд им го посветувам на моите родители,
Маре и Тихомир Трајчови**

БЛАГОДАРНОСТ

Му изразувам несебична и нескриена благодарност и почит на менторот, проф. д-р Стојан Беличовски, за корисните совети и сугестии и за укажаната помош во текот на изработката на целиот магистерски труд.

Членовите на комисијата проф. д-р Златко Пејковски и доц. д-р Драгослав Коцевски беа максимално кооперативни и експедитивни, за што искрено им се заблагодарувам.

Благодарност изразувам и до деканот на Земјоделскиот факултет на Универзитетот „Гоце Делчев“ – Штип, како и до целиот наставнички колегиум, за укажаното разбирање и поддршка во текот на создавањето на овој магистерски труд.

Со посебно задоволство им се заблагодарувам на вработените во АД Кланица со ладилник „Жи – Ва“ – Штип и МИК - Свети Николе, кои ми излегоа во пресрет и многу ми помогнаа со нивниот несебичен ангажман.

Топло и големо БЛАГОДАРАМ за сопругот, моите родители и сестра ми за моралната и финансиската поддршка која ми ја пружија во текот на целото време на изработка на трудот.

КВАНТИТАТИВНА ПРОЦЕНКА НА ТРУПОТ ОД НОЕВИ (*Struthio camelus*, L.) И СПОРЕДБА НА ХЕМИСКИОТ СОСТАВ НА НОЕВО, ПИЛЕШКО И ЈУНЕШКО МЕСО

КРАТОК ИЗВАДОК

Извршени се испитувања на 12 ноеви од расата црноврат африкански ној, заклани на возраст од 12 до 14 месеци. На закланите ноеви се утврдувани: жива и кланична маса, маса на придружните производи, рандман, загуба во маса во текот на ладењето на месото, одредени линеарни мерки на трупот, маса на основните делови од трупот и содржината на месото и коските во основните делови на трупот. Одреден е основниот хемиски состав на ноевото, пилешкото и јунешкото месо.

Констатирано е дека просечната жива маса на ноевите изнесува 103,72 kg, кланичната маса 51,33 kg, а рандманот 49,49 %. Учеството на одделните придружни производи во живата маса на нојот изнесува: глава 0,70 %, кожа 8,19 %, нозе 3,93 %, црн дроб 1,48 %, бел дроб 0,57 %, срце 0,97 %, полн желудник 8,46 %, празен желудник 4,39 %, полни црева 10,96 %, хранопровод и душник 0,46 % и лој 4,23 %.

Должината на трупот (clavicula – os pubis) изнесува 74,92 cm, а на бутот (os pubis – тибијално-тарзален зглоб) 76,92 cm, обемот на бутот 62,83 cm и должината на вратот изнесува 81,33 cm.

Во кланичната маса, бутовите учествуваат со 31,19 %, грбот со 49,78 %, градите со 15,04 % и вратот со 3,99 %. Бутовите содржат 24,12 % месо и 7,05 % коски од кланичната маса, грбот 41,63 % месо и 8,14 % коски, а градите 4,75 % месо и 10,29 % коски. Бутот содржи 77,39 % месо, а 22,61 % коски, грбот 83,64 % месо, а 16,36 % коски и градите 31,61 % месо, а 68,39 % коски. Трупот од нојот содржи 70,50 % месо и 25,48 % коски (без месото и коските на вратот).

Ноевото месо содржи 74,52 % вода, пилешкото 75,58 % и јунешкото 74,21 %. Протеините се застапени со 22,62 % во ноевото, 17,57 % во пилешкото и 21,22 % во јунешкото; масите со 0,34 % во ноевото, 5,20 % во пилешкото и 1,89 % во јунешкото, и минералните материи со 1,22 % во ноевото, 0,91 % во пилешкото и 1,09 % во јунешкото месо. Разликата во содржината на протеини меѓу ноевото и јунешкото месо е статистички значајна ($P < 0,01$), како и разликата меѓу ноевото и пилешкото и меѓу пилешкото и јунешкото ($P < 0,01$). Разликите во содржината на масти меѓу трите видови месо се сигнификантни ($P < 0,01$), како и разликите во содржината на минерални материи ($P < 0,01$). Во содржината на вода нема статистички значајна разлика меѓу ноевото и јунешкото месо, а разликата меѓу ноевото и пилешкото како и меѓу пилешкото и јунешкото месо е многу значајна ($p < 0,01$).

Клучни зборови: ној, рандман, придружни производи, хемиски состав на месото

QUANTITATIVE EVALUATION OF OSTRICH (*Struthio camelus*, L.) CARCASSES AND COMPARISON OF CHEMICAL COMPOSITION OF OSTRICH, CHICKEN AND BEEF MEAT

A B S T R A C T

The examinations have been made in 12 ostriches from breed – black-neck African ostrich – slaughtered at the age of 12 till 14 months. Following items have been examined: live weight, slaughtered weight, weight of by-products, dressing percentage, losses of weight during the cooling period, some linear measurements of the carcass, mass of the basic parts of the carcass and the content of meat and bones in the basic parts of the carcass.

It has been established that the average live weight of ostriches is 103.72kg, slaughtered weight 51.33 kg and dressing percentage 49.49 %. The participation of separate by-products in live weight of ostrich is: head 0,70 %, skin 8,19 %, legs 3,93 %, liver 1,48 %, lungs 0,57 %, heart 0,97 %, full gizzard 8,46 %, empty gizzard 4,39 %, full intestines 10,96 %, oesophagus and trachea 0,46 % and abdominal fat 4,23 %.

Carcass length (clavicula - os pubis) is 74,92 cm and thigh length (os pubis – tibia-tarsus ankle) 76,92 cm, circumference of thigh 62,83 cm and the length of the neck is 81,33 cm.

In the slaughtered weight thighs participate by 31,19 %, back 49,78 %, breasts 15,04 % and neck 3,99 %. The thighs contain 24,12 % meat and 7,05 % bones from the slaughtered weight, back contains 41,63 % meat and 8,14 % bones, breasts 4,75 % meat and 10,29 % bones. The thigh contains 77,39 % meat and 22,61 % bone, back – 83,64 % meat and 16,36 % bones and breasts 31,61 % meat and 68,39 % bones. Ostrich carcass contains 70,50 % meat and 25.48% bones (without meat and bones from the neck).

The ostrich meat contains 74,52 % water, chicken meat – 75,58 % and beef meat – 74,21 %. Proteins participate by 22,62 % in ostrich meat, 17,57 % in chicken meat, 21,22 % in beef meat; the fats percentage is: ostrich meat – 0,34 %, chicken meat – 5,20 %, beef meat - 1,89 %, and the ash content is: ostrich meat – 1,22 %, chicken meat – 0,91 % and beef meat - 1,09 %.

The difference in protein content between the ostrich and beef meat is statistically significant ($P < 0.01$) as much as the difference between the ostrich and chicken meat and chicken and beef meat. The differences in fat content between these three types of meat are significant as much as ash content ($P < 0.01$). There are no significant differences in water content between ostrich and beef meat, but the difference between ostrich and chicken meat as well as the difference between chicken and beef meat is significant ($P < 0.01$).

Key words: ostrich, dressing percentage, by-products, chemical composition of meat