

## VYBRANÉ TECHNOLOGICKÉ VLASTNOSTI MÄSA KURČIAT HUBBARD JV PO APLIKÁCIÍ PROPOLISOVÉHO EXTRAKTU

### SELECTED TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF HUBBARD JV CHICKENS MEAT AFTER APPLICATION OF PROPOLIS EXTRACT

Jozef GARLÍK, Peter HAŠČÍK, Ibrahim Omer Elamin ELIMAM

*Školiteľ:* doc. Ing. Peter Haščík, PhD.

V experimente sme preverovali vplyv propolisového extraktu na straty pečením, chladením po 24, 48 a 72 hodinách a na straty mrazením (2,5 mesiaca pri teplote  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) u hybridnej kombinácie kurčiat Hubbard JV. Experiment bol realizovaný v podmienkach hydínárne Zámotie a.s. na hlbokoj podstielke. Dĺžka výkrmu bola 42 dní. Na kŕmenie kurčiat sa použili kompletne kŕmne zmesi HYD-01 (od uliahnutia do 21. dňa výkrmu) a HYD-02 (od 22. dňa do 42.dňa – koniec výkrmu). V pokuse bolo vytvorených 5 skupín kurčiat (kontrolná – KS, 1. pokusná skupina – 1. PS, 2. pokusná skupina – 2. PS, 3. pokusná skupina – 3. PS a 4. pokusná skupina – 4. PS) po 100 ks kurčiat v jednotlivých skupinách. Pokusným skupinám bol navyše do kŕmnych zmesí pridávaný propolisový extrakt v množstve  $150\text{ mg}\cdot\text{kg}^{-1}$  (1. PS),  $450\text{ mg}\cdot\text{kg}^{-1}$  (2. PS),  $600\text{ mg}\cdot\text{kg}^{-1}$  (3. PS) a  $800\text{ mg}\cdot\text{kg}^{-1}$  (4. PS). Skrmovanie kŕmnych zmesí ako aj dávkovanie vody bolo systémom *ad libitum*. Na konci výkrmu aplikácia propolisového extraktu štatisticky nevýznamne ( $P\geq 0,05$ ) znížila straty pečením u pokusných skupín (27,73 – 29,21 %) oproti kontrolnej skupine (29,29 %). Straty chladením boli najnižšie po 24 hodinách v KS (3,70 %) a najvyššie v 1. PS (5,16 %). Po 48 hodinách bola najnižšia hodnota zaznamenaná v KS (4,18 %), najvyššia v 1. PS (6,07 %) a po 72 hodinách sme opäť najnižšiu hodnotu zaznamenali v KS (4,37 %) a najvyššiu v 1. PS (6,95 %). Štatistickým vyhodnotením sme v stratách chladením po sledovanom časovom období nezistili preukazné rozdiely ( $P\geq 0,05$ ) medzi kontrolnou a pokusnými skupinami. Pri stratách mrazením sme taktiež nezaznamenali preukazné rozdiely ( $P\geq 0,05$ ) medzi kontrolnou a pokusnými skupinami experimentu. Rozmedzie strát mrazením predstavovalo 1,70 až 3,41 %, pričom najnižšie boli v 2. PS. Z dosiahnutých výsledkov sledovaných technologických ukazovateľov vyplýva, že použitie propolisového extraktu vo výžive kurčiat Hubbard JV ich zásadne neovplyvňuje a preto ho môžeme využiť ako možný doplnok vo výkrme brojlerových kurčiat, ale je nutné preveriť v prvom rade dosahovanú mäsovú úžitkovosť kurčiat pri jeho rôznej aplikácií a to predovšetkým z hľadiska dosahovanej ekonomiky výroby kuracieho mäsa.

**Kľúčové slová:** *propolisový extrakt, Hubbard JV, mäso, technologické vlastnosti*

**Pod'akovanie:** Práca vznikla za finančnej podpory projektu VEGA 1/0129/13.

**Kontaktná adresa:** Ing. Jozef Garlík, Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov, Fakulta biotechnológie a potravinárstva, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Nitra, SR, jozef.garlik@gmail.com;  
doc. Ing. Peter Haščík, PhD., Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov, Fakulta biotechnológie a potravinárstva, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Nitra, SR, peter.hascik@uniag.sk;  
Msc. Ibrahim Omer Elamin Elimam, Katedra hodnotenia a spracovania živočíšnych produktov, Fakulta biotechnológie a potravinárstva, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, Nitra, SR, alkrshola@yahoo.com