

Streszczenie rozprawy doktorskiej  
**„JAKOŚĆ MIĘSA KACZEK O RÓŻNYM TEMPIE WZROSTU  
W WARUNKACH ZRÓWNOWAŻONEGO ODCHOWU”**

Autor: mgr inż. Artur Kryza

Promotor: dr hab. Ewa Gornowicz

Promotor pomocniczy: dr inż. Marian Pietrzak

**Słowa kluczowe:** kaczki, tempo wzrostu, jakość mięsa, zioła, genotyp, płeć, wiek

Produktów wysokiej jakości oczekują współcześni konsumenci z krajów rozwiniętych i bogatych, którzy przestrzegają zasad racjonalnego żywienia oraz nieobojętne im są warunki utrzymania zwierząt. Celem zrealizowanych badań była ocena podstawowych cech fizycznych i chemicznych jakości mięsa kaczek typu pekin trzech ras/rodów/linii, różniących się tempem wzrostu i utrzymywanych zgodnie z warunkami zrównoważonego odchowu oraz z zastosowaniem w paszy porównawczo dwóch dodatków pochodzenia fitogennego i dwóch okresów odchowu. Ponadto w pracy określono kształtowanie się wskaźników użytkowości i wydajności rzeźnej kaczek, w zależności od pochodzenia genetycznego, żywienia i wieku ubijanych ptaków.

Doświadczalne stada kaczek pekin polski P-33, Dworka D-11 i Star 53 H.Y. utrzymywano przez okres 7. i 8. tygodniu w systemie półintensywnym z dostępem do wybiegu, zgodnie z warunkami zrównoważonego odchowu. W obrębie każdej grupy genetycznej utworzono trzy podgrupy żywieniowe, w których począwszy od czwartego tygodnia życia ptaków do paszy dodawano 5 % mieszanki ziół (Z) lub 5 % nasion czarnuszki (*Nigella sativa* L., Cz). Natomiast grupa kontrolna (K) otrzymywała wyłącznie mieszankę paszową.

Wykazano wpływ badanych czynników (genotyp, płeć, żywienie i okres odchowu) oraz interakcji między nimi na wybrane analizowane cechy jakości mięsa. Nie wykazano jednoznacznego wpływu zastosowanych dodatków paszowych w żywieniu kaczek na kształtowanie się cech jakości ich mięsa. Stwierdzono, że mięso 7. i 8. tygodniowych mieszańców Star 53 H.Y. cechuje się dobrym tempem przemian glikolitycznych po uboju, wyrażonym prawidłowym zakwaszeniem ( $\text{pH}_{24}$ ) mięśni piersiowych ( $\leq 5,60$ ) i mięśni nóg ( $\leq 5,85$ ). Z kolei mięso 8. tygodniowych kaczek Dworka D-11 i pekin polski P-33 charakteryzowało się korzystniejszym zakwaszeniem wobec ptaków utrzymywanych 7. tygodni. Mięśnie piersiowe mieszańców Star 53 H.Y. zawierały ( $p \leq 0,05$ ) mniej tłuszczu i kolagenu a mięśnie nóg ( $p \leq 0,05$ ) mniej tłuszczu i więcej białka. Natomiast mięśnie piersiowe

kaczek Dworka D-11 zawierały mniej białka i więcej tłuszczu, szczególnie po 8. tygodniowym odchow. Mięso 8. tygodniowych kaczek zawierało istotnie ( $p \leq 0,05$ ) mniej wody. Zaobserwowano tendencje do zwiększania się ilości tłuszczu i białka a zmniejszania ilości kolagenu w mięśniach nóg kaczek odchowywanych tydzień dłużej (7 vs 8 tygodni). Surowe mięśnie piersiowe były twardsze (większa wartość F1) w grupie kaczek 7. tygodniowych niż o tydzień starszych. Mięso po obróbce termicznej, pochodzące od kaczek 8. tygodniowych było twardsze (większa wartość F1 i F2) niż ptaków o tydzień młodszych. Zaobserwowano tendencje do zwiększenia kruchości mięsa kaczek żywionych paszą suplementowaną mieszanką ziół lub nasionami czarnuszki. Mięso po obróbce termicznej kaczek Star 53 H.Y. było najbardziej twarde, a Dworka D-11 najbardziej kruche.

Kaczki o różnym tempie wzrostu Star 53 H.Y., Dworka D-11 i pekin polski P-33 stanowią dobry materiał do uzyskania wysokiej jakości mięsa w warunkach zrównoważonego odchow. Ze względów ekonomicznych zalecany jest 7. tygodniowy odchów ptaków. Stosowanie w ilości 5 % mieszanki ziół lub nasion czarnuszki siewnej nie wpłynęło istotnie na kształtowanie się cech użytkowych i jakości mięsa kaczek.

Data utworzenia: 11 maja 2020