УДК 639.371.52:[664.951:658.562.0127.]

Оцінка товарних кондицій різновікових груп галицького коропа

І.І. Грициняк, В.В. Гурбик
info@if.org.ua, dukavv@if.org.ua

Інститут рибного господарства НААН,
вул. Обухівська, 135, м. Київ–164, 03164, Україна

Дослідження проводились у 2016 році на базі фермерського господарства «Короп», Львівської області. Об'єктом дослідження виступали дволітки та трілітки галицького коропа, отриманні після вегетаційного сезону. Розтин риби проводили згідно методичних рекомендацій. Найбільшу частку маси тіла досліджуваного коропа становило філе зі шкірою. Найменшу частку у двох різновікових групах займала луска. Це зумовлено рамчастим типом лускового покриття.

Кількість їстівних часток у тріліток була більшою на 4,3% ніж у дволіток. Показник умовно їстівної частини у дволіток та тріліток знаходився на одному рівні, та не перевищував 32%. Неїстівна частина тушки в обох вікових категоріях не виходила за межі 16%. У дволіток галицького коропа їстівна частина була більшою на 1,5% за представників любінського типу української рамчастої породи. У тріліток відсоткове співвідношення голови становило на 4,45% менше, ніж у любінського типу. Проаналізувавши отримані експериментальні данні можна зробити висновок, що вихід їстівних частин у двох вікових категорій галицького коропа від загальної товарної маси риби перевищував нормативні значення. При цьому трілітки на 4% переважають дволіток за кількістю філе. Галицький короп має високий рівень виходу якісної товарної рибопродукції в порівнянні з представниками любінського типу української рамчастої породи.

Надано оцінку товарним кондиціям галицького коропа отриманого під час промислового вирощування у ставах Прикарпаття. Визначено кількість їстівних і неїстівних частин у дволіток та тріліток досліджуваного масиву.

Ключові слова: розтин риби, морфометричні показники, їстівні і неїстівні частини, коропові, галицький короп.

Оценка товарных кондиций в разновозрастных группах галицкого карпа

І.І. Грициняк, В.В. Гурбик
info@if.org.ua, dukavv@if.org.ua

Інститут рибного господарства НААНУ,
ул. Обуховская, 135, г. Киев–164, 03164, Украина

Исследования проводились в 2016 году на базе фермерского хозяйства «Короп», Львовской области. Объектом исследования выступали двухлетки и трехлетки галицийского карпа, полученные после вегетационного сезона. Вскрытие рыбы проводили согласно методическим рекомендациям. Наибольшую долю массы тела исследуемых галицийских карпов составляло филе с кожей. Наименьшую долю в двух разновозрастных группах занимала чешуя. Это обусловлено рамчатым типом чешуйчатого покрова. Количество съедобных частей у трехлеток была больше на 4,3% чем у двухлеток. Показатель условно съедобной части у двухлеток и трехлеток находился на одном уровне, и не превышал 32%. Несъедобная часть тушки у обеих возрастных категориях не выходила за пределы 16%. У двухлеток галицийского карпа съедобная часть была больше на 1,5% чем у представителей любинского типа украинского рамчатой породы. У трехлеток процентное соотношение головы составляло на 4,45% меньше, чем у представителей любинского типа.

Проанализировав полученные экспериментальные данные можно сделать вывод, что выход съедобных частей в двух возрастных категориях галицкого карпа от общей товарной массы рыбы превышал нормативные значения. При этом трехлетки на 4% преобладают двухлеток по количеству филе. Галицкий карп имеет высокий уровень выхода качественной товарной рибопродукции по сравнению с представителями любинского типа украинской рамчатой породы.

Citation:

Hrytsyniak, I.I., Gurbyk, V.V. (2017). Assessment of market parameters of multiple age groups of the galician carp. *Scientific Messenger LNUVMBT named after S.Z. Gzhyskyj*, 19(74), 29–32.

Дана оценка товарным кондициям галицийского карпа полученного во время промышленного выращивания в прудах Прикарпатья. Определено количество съедобных и несъедобных частей у двухлеток и трехлеток исследуемого массива.

Ключевые слова: вскрытие рыбы, морфометрические показатели, съедобные и несъедобные части, карповые, галицийский карп.

Assessment of market parameters of multiple age groups of the galician carp

I.I. Hrytsyniak, V.V. Gurbyk
info@if.org.ua, dukavv@if.org.ua

*Institute of Fisheries NAAS,
Obukhivska Str., 135, Kyiv-164, 03164, Ukraine*

Purpose: To assess the productive potential of the Galician carp taking into account its morphometric parameters. To assess the market parameters of the Galician carp produced in the conditions of commercial aquaculture in ponds of the Subcarpathian region. To determine the output of fish products depending on fish age-related differences.

Task: to determine major morphometric parameters in age-2 and age-3 cap produced at the end of the culture season in ponds of the Subcarpathian region; to assess the output of edible and non-edible parts of the body of the Galician carp.

Methodology: The study was carried out in 2016 at the fish farm «Korop», Lviv region. The object of the study were age-2 and age-3 Galician carp produced at the end of the culture season. Fish were investigated according to methodical guidelines.

The largest part of the body weight of the examined Galician carp was filet with skin. The smallest part in both age groups was scales that is due to the framed type of their scale covering. The quantity of edible parts in age-3 fish was 4.3% higher than in age-2 fish. The parameter of potentially edible parts in age-2 and age-3 fish was at the same level and did not exceed 32%. The non-edible part of the body in both age groups did not exceed 16%. In age-2 Galician carp, the edible part was 1.5% larger than in carp of the Lubin type of Ukrainian framed strain. In age-3 fish, the percent ratio of the head was 4.45% lower than in the Lubin type.

After analyzing the obtained experimental data, a conclusion can be drawn that the output of edible parts in both age groups of the Galician carp from the marketable fish mass exceeded the normative values. At the same time, age-3 fish had 4% more filet than the age-2 fish. The Galician carp have a high level of the output of high quality market products compared to fish of the Lubin type of Ukrainian framed strain.

An assessment of market parameters of the Galician carp produced during commercial culturing in ponds of the Subcarpathian region. The quantities of edible and non-edible parts in age-2 and age-3 fish of the examined array were determined.

Key words: fish autopsy, morphometric parameters, edible and non-edible parts, carps, Galician carp.

Вступ

Забезпечення оптимального стану харчування населення є однією з найбільш актуальних проблем, що постали перед людством на межі третього тисячоліття. Актуальність проблеми зумовлена тим, що саме харчування виступає тією важливою передумовою, від якої значною мірою залежить формування здоров'я населення (Moskalenko et al., 2009).

У ринкових умовах перед рибними господарствами постає завдання забезпечити споживача продукцією високої якості. На даний час за основний показник якості рибної продукції приймають середню масу риби. В той же час товарні кондиції залежать від об'єкту вирощування, а саме його породних характеристик, умов середовища та фізіологічного стану (Gadd, 1961; Galasun et al., 1971; Lebskaya and Golembovskaya, 2013).

Оцінку товарних кондицій рибопродукції можливо провести на основі вагових співвідношень окремих частин тіла риби. До їстівних часток тіла належать скелетні м'язи та гонади. До неїстівних частин відносять луску, кістки та плавці, нутроші (Kleumenov, 1971; Danilenko et al., 1988; Mykutyjuk, 1991; Bekh, 1998).

Галицький короп є рідкісним і малопоширеним в межах України. Він потребує детального вивчення товарних кондицій отриманих в ході промислового вирощування в ставах Прикарпаття. Це сприятиме більш детальному вивченню продуктивного потенціалу

цього масиву та оцінці його господарських характеристик, як об'єкта ставового вирощування.

Тому метою нашої роботи була оцінка дволіток та тріліток галицького коропа з огляду на його товарні кондиції. Для досягнення поставленої мети було вивчено ряд завдань:

- визначено основні морфометричні показники виходу рибопродукції у дволіток та тріліток;
- оцінено вихід їстівних та неїстівних часток тіла галицького коропа.

Матеріали і методи досліджень

Дослідження проводились у 2016 році на базі фермерського господарства «Короп», Львівської області. Об'єктом дослідження виступали дволітки та трілітки галицького коропа, отриманні після вегетаційного сезону в ставах Прикарпаття. Розтин риби проводили згідно методичних рекомендацій (VNIRO, 1972). Тіло коропів для морфометричного аналізу розподіляли на складові частини: нутроші, голова, луска, скелетні м'язи зі шкірою, плавці та кістки. В процесі роботи виділялась кров, її масу відносили до нутрошів. Голову відділяли від тушки за допомогою відламування від першого хребця.

Результати та їх обговорення

Найбільшу частку маси тіла досліджуваних галицьких коропів становило філе зі шкірою. У тріліток

цей показник перевищував на 4,3% дволіток. В той час як у дволітній віковій категорії за відсотковим співвідношенням була більшою голова, вона перевищувала триліток на 1,5%. Співвідношення плавців з кістками у дволіток та триліток не перевищували 18%. В таблиці 1 наведені показники морфометрично-го аналізу двох вікових категорій галицького коропа.

Найменшу частку у двох різновікових групах займала луска. У цього показника спостерігався високий коефіцієнт варіації, який у триліток на 6,5% перевищував дволіток. Така закономірність зумовлена розкиданим лусковим покривом галицького коропа. У відсотковому співвідношенні до загальної маси тіла

цей показник мав мінімальні значення та не перевищував 1%. Що пояснюється рамчастим типом луско-вого покриву.

Для оцінки товарних кондицій різновікових груп галицького коропа використовували поняття їстівної частини тіла, умовно їстівної та неїстівної частки. До їстівної частки належать скелетні м'язи та шкіра, до умовно-їстівної – голова та кістки. До неїстівних луска та нутроші. Кількість окремих частин тіла відображали у відсотковому співвідношенні до маси цілої риби (табл. 2).

Таблиця 1

Морфометричні показники дволіток та триліток галицького коропа, г

Вікова група	Маса	Філе+шкіра	Голова	Луска	Плавці+кістки	Нутроші
Дволітки M ± m	1727,5 ± 137,5	880 ± 65	275 ± 50,0	7,21 ± 3,14	267 ± 40	267,5 ± 21,25
CV	11,1	14,0	21,8	51,8	19,34	10,7
%	–	51,1	15,3	0,4	15,4	15,5
Трилітки M ± m	3095 ± 459,3	1722,25 ± 252,25	420 ± 30	7,46 ± 2,89	542 ± 54	335 ± 80
CV	14,8	24,1	7,5	45,3	18,5	16,3
%	–	55,4	13,8	0,3	17,7	10,7

Таблиця 2

Співвідношення їстівної та неїстівної частин тушки та голови галицького коропа

Показники	Вікова група	
	Дволітки (n = 5)	Трилітки (n = 5)
Загальна маса	1727,5	3095
Неїстівна частина, г	274,7	342,4
% до W	15,9	11,0
Умовно їстівна частина, г	542,5	962,5
% до W	31,2	31,4
Їстівна частина, г	880,0	1622,3
% до W	51,1	55,4

Кількість їстівних часток у триліток перевищувала на 4,3% дволіток. Неїстівна частина тушки в обох вікових категоріях не виходила за межі 16%. Показник умовно їстівної частини у дволіток та триліток знаходився на одному рівні та не перевищував 32%.

Для порівняльного аналізу виходу товарної продукції галицького коропа та представників любінського типу української рамчастої породи використовували показник загальної маси у перерахунку на 1 кг. Так у дволіток галицького коропа їстівна частина була більшою на 1,5%. В той час як у триліток галицького коропа та представників любінського типу кількість скелетних м'язів знаходилась майже на одному рівні. Але у трилітній віковій категорії галицького коропа відсоткове співвідношення голови становило на 4,45% менше, ніж у представників любінського типу української рамчастої породи (Tucharskyj, 2003).

Висновки

Згідно проведених досліджень встановлено, що вихід їстівних частин у двох вікових категорій галицького коропа від загальної товарної маси риби перевищував нормативні значення (Mykytjuk, 1991). Гали-

цький короп має високий рівень виходу якісної товарної рибопродукції. При цьому трилітки на 4% переважають дволіток за кількістю філе. Встановлена тенденція має позитивний вплив на поширення галицького коропа як об'єкта вирощування серед ставових господарств Прикарпаття.

Перспективи подальших досліджень. Для отримання високоякісної рибної продукції необхідне вивчення не лише товарних кондицій галицького коропа. Якість отриманої рибопродукції залежить і від таких показників як вплив абіотичних чинників середовища та умов вирощування. Тому є актуальним вивчення та оцінка технологічних параметрів отримання продукції галицького коропа в ставових умовах Прикарпаття.

Бібліографічні посилання

Moskalenko, V.F., Ghruzjeva, T.S., Ghalijenko, L.I. (2009). Osoblyvosti kharchuvannja naselennja Ukrainy ta jikh vplyv na zdorovja. Naukovyj visnyk nacionalnogho medychnogho universytetu imeni O.O. Boghomolcja. 3, 64–73 (in Ukrainian).

- Gadd, G.G. (1961). Nekotorye svedeniya o roste karpov. Vestnik rybopromyshlennosti. 31 (in Russian).
- Galasun, P.T., Kharitonova, N.N., Balashova, M.N. (1971). K kharakteristike pishchevoy tsennosti karpov razlichnykh vesovykh grupp. Rybnoe khozyaystvo, Kyiv. 13, 9–12 (in Russian).
- Lebskaya, T.K., Golembovskaya, N.V. (2013). Sostoyanie i perspektivy razvitiya rybnogo rynka Ukrainy. Mir produktov. 9 (98), 46–49 (in Russian).
- Danilenko, M.P., Mikityuk, P.V., Shust, I.I. (1988). Spravochnik po kachestvu produktov zhivotnovodstva. Kyiv: Urozhay (in Russian).
- Kleymenov, I.Ya. (1971). Pishchevaya tsennost ryby. Moskva: Pishchevaya promyshlennost (in Russian).
- Mykityuk, P.V. (1991). Tekhnologhija pererobky ryby Kyiv: Kyjivsjka Pravda (in Ukrainian).
- Bekh, V.V. (1998). Vykhid jistivnoji chastyny tila pomisnykh ta chystoporodnykh koropiv pry tovarnomu vyroshhuvanni. Visnyk aghrarnoji nauky. 1, 72–74 (in Ukrainian).
- VNIRO (1972). Metodika morfo-fiziologicheskikh i biokhimicheskikh issledovaniy ryb. Moskva. (in Russian).
- Tuchapskyj, Ja.V. (2003). Biologho-ghospodarcha ocinka koropa ljubinsjkogho typu ukrajinskoji ramchastoji porody. Extenden abstract of candidate's thesis. Kyiv (in Ukrainian).

Стаття надійшла до редакції 24.03.2017