

КОМПАРАТИВНИ ПОКАЗАТЕЛИ ЗА ХЕМИСКИОТ И МАСНО-КИСЕЛИНСКИОТ СОСТАВ НА МЕСОТО ОД ЈАГНИЊА ОД ДОМАШНАТА МЕРИНИЗИРАНА ОВЦА И ЈАРИЊА ОД БАЛКАНСКАТА КОЗА

А П С Т Р А К Т

Цел на истражувањето е да се испита хемискиот и масно-киселинскиот состав на месо од јагниња и јариња. Биолошка вредност.

Истражувањето е извршено на 15 јагниња и 15 јариња. Јагнињата потекнуваат од домашните меринизирани овци одгледувани во битолскиот дел на Мариово. Јарињата кои се користени во нашите испитувања потекнуваат од домашната балканска раса на кози кои се одгледувани во истата фарма од каде што се и јагнињата.

Јагнињата и јарињата се заклани на возраст од околу 3 месеци, односно јагнињата со постигнување на просечна жива маса од 16 кг, а јарињата со жива маса од 14 кг. Месопробите се земани од пределот на десниот бут, односно од *M. quadriceps femoris* во вид на квадрат со тежина од 250 г.

Во текот на истражувањетосе испитуваше хемискиот состав на месото од јагниња и јариња и тоа: содржина на вода, протеини, масти, јаглехидрати како и минерални материји. Извршени се испитувања на маснокиселинскиот состав на месото и на масното ткиво од јагнињата и јарињата и тоа за вкупната содржина на заситени и незаситени масни киселини во месото, одделно квантитативно за секоја масна киселина било таа да е заситена или незаситена масна киселина.

Резултатите кои се добиени во овие истражувања се првични од ваков вид кај нас и пошироко во околината. Овие резултати ќе дадат јасна претстава за хранливата и биолошката вредност како и придобивките за човекот користејќи го месото од јагниња и јариња.

Клучни зборови: месо, хемиски состав, јагниња, јариња, масни киселини, здравје

Comparative indicators chemical and fatty acid composition of meat from ofmarinated domestic original sheep bred and domestic Balkan breed of goats

ABSTRACT

The purpose of this research was to compare chemical and fatty acid composition of meat from lambs and kids as well as determining their biological value.

The research was carried out on 15 lambs and 15 goats. Lambs ofmarinated domestic original sheep bred in Bitola part of Mariovo. Kidding, used in our trials come from domestic Balkan breed of goats reared in the same farm where lambs. Kidding and lambs were slaughtered at the age of about 90 days, lambs with achieving an average body weight of 16 kg and kidding with body weight of 14 kg. Meat samples are taken from the area of the right leg, or the M. quadriceps femoris, in the form of a square with a weight of 250 g .

During the research the chemical composition of meat from lamb and kid has been determined as following: water content, protein, fat, carbohydrates and minerals. An analysis of how fatty acid composition of meat and fat derived from lambs and kids. Tests were performed on the total content of fatty acids in meat, and individually quantified for each fatty acid that can be saturated or unsaturated fatty acid.

The results obtained in these studies will clarify the picture for consumers, the advantage of using the meat derived from lambs and kids in their diet in terms of nutritional value and benefits to human health.

Keywords: meat, chemical composition, lamb, kid, fatty acids, healt