

**22. ГОДИШЊЕ САВЈЕТОВАЊЕ ДОКТОРА ВЕТЕРИНАРСКЕ
МЕДИЦИНЕ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ (БОСНА И ХЕРЦЕГОВИНА)
СА МЕЂУНАРОДНИМ УЧЕШЋЕМ**

**22nd Annual Counselling of Doctors of Veterinary Medicine of
Republic of Srpska (Bosnia and Herzegovina)
With International Participation**



ЗБОРНИК КРАТКИХ САДРЖАЈА

Book of Abstracts

22.

**Теслић, Бања Врућица, 7 - 10. јуна 2017.
Teslić, Banja Vrućica, June, 7th - 10th, 2017**

48. УТИЦАЈ ФИТОГЕНИХ АДТИВА НА СЕНЗОРНЕ ОСОБИНЕ МЕСА БРОЈЛЕРА

Марија Бошковић^{1*}, Кристина Шевић², Јасна Ђорђевић¹, Јелена Јањић¹, Драган Шефер¹, Милан Ж. Балтић¹, Радмила Марковић¹

Кратак садржај

Од кад је забрањена употреба субтерапеутских доза антибиотика као промотера раста у анималној производњи, велики број супстанци укључујући и фитогене адитиве истражују се као њихова потенцијална замена. Резултати различитих истраживања показују да фитогени адитиви имају позитиван утицај на производне карактеристике, сварљивост, морфолошке и хистолошке карактеристике и микрофлору црева. Међутим у литератури нема довољно података о њиховом утицају на сензорне особине меса. Циљ рада било је испитивање сензорних особина батака са карабатаком бројлера у чију исхрану су била укључена три различита фитогена адитива. За сензорну оцену коришћено је месо бројлера провинцијенције Cobb 500, који су храњени истом храном уз разлике у додатку фитогеног адитива и клани са 42 дана старости. Прва, контролна група храњена је без додатка фитогеног адитива, другој групи (О-I) додат је фитогеног адитива који садржи тимол и цинамалдехид (100 g/t), трећој групи (О-II) додат је фитогени адитива који садржи ким, нану, каранфилић и анис (150 g/t) и четвртој групи (О-III) додат је фитогени адитиви који садржи тимол (750 g/t). У оквиру сензорне анализе оцењени су мекоћа, сочност, мирис, укус и укупна прихватљивост меса. Узорци су били замрзнути након клања, одмрзнути након месец дана и печени на 180 °C током 40 мин. На оцењивачком листићу за сваку особину дата је скала са оценама од 1 до 7, при чему оцена 7 означава максималан интензитет/прихватљивост, а оцена један означава најмању прихватљивост, док је оцена 3,5 и изнад сматрана прихватљивом. Додатак фитогених адитива није имао негативан утицај на сензорне атрибуте меса батака и карабатака и све групе имале су оцену изнад лимита прихватљивости за све испитиване особине. Резултати испитивања показали су да је месо бројлера у чију исхрану је додат адитив који садржи ким, нану, каранфилић и анис имали најмању прихватљивост док је најбоље оцењено месо бројлера у чију исхрану је додат адитив који садржи тимол.

Кључне речи: месо бројлера, сензорне особине, тимол, цинамалдехид

¹ др Марија Бошковић; др Јасна Ђорђевић; др Јелена Јањић; др Драган Шефер; др Милан Ж. Балтић; др Радмила Марковић; Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, Булевар Ослобођења 18, Београд, Србија

² др Кристина Шевић; Ветеринарска инспекција Скупштина општине Србац, БИХ

* Коресподентни аутор: marijaboskovic116@gmail.com

EFFECT OF DIFFERENT PHYTOGENIC ADITIVE ON SENSORY PROPERTIES OF BROILER MEAT

Marija Bošković^{3*}, Kristina Šević⁴, Jasna Đorđević¹, Jelena Janjić¹, Dragan Šefer¹, Milan Ž. Baltić¹, Radmila Marković¹

Abstract

Since the use of subtherapeutic levels of antibiotics was banned in the animal production, many substances including phytogetic additives have been investigated as grow promoters. Numerous research showed that phytogetic additive has positive impact on growth performance, nutrient digestibility, intestine morphology and microbiology in broilers, but there are not many reports of their effect on sensory attributes of meat. The present work evaluated the effect of the different phytogetic additive on sensory properties of leg muscles in Cobb 500. Broilers were randomly divided into four groups and fed with control feed, control feed with phytobiotic containing cinnamaldehyde and thymol (100 g/t), control feed with phytobiotic containing cumin, mint, clove and anise (150 g/t) or control feed with phytobiotic containing thymol (750 g/t) until 42 days of age. Samples of breast muscles were frozen after slaughter and defrosted after one month for sensory evaluation. Breast muscles were thawed at refrigerated temperature (4 °C) and cooked at 180 °C in a standard commercial oven for 40 min. In the sensory analysis following attributes were evaluated: tenderness, juiciness, odor, color, flavor and overall acceptability of meat. Scoring was between 1 and 7, with 7 representing the highest grade, and 3.5 acceptability limit. Sensory evaluation of leg meat displayed no abnormal odor or flavor in meat induced by phytogetic feed additives and all samples had an average score above the acceptability level. Meat from the broilers fed the cumin, mint, clove and anise supplemented diet had achieved the lowest sensory acceptability scores, while meat from broilers fed the thymol supplemented diet was best evaluated.

Keywords: broiler meat, sensory attributes, timol, cinnamaldehyde

³ dr Marija Bošković; dr Jasna Đorđević; dr Jelena Janjić; dr Dragan Šefer; dr Milan Ž. Baltić; dr Radmila Marković; Faculty of Veterinary Medicine, Belgrade University of Belgrade, Bulevar Oslobođenja 18, Beograd, Serbia

⁴ dr Kristina Šević; Veterinary Inspector, Srbac, BIH

* Korespondentni autor: marijaboskovic116@gmail.com

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна и универзитетска библиотека
Републике Српске, Бања Лука

636.09(048.3)

ГОДИШЊЕ савјетовање доктора ветеринарске медицине
Републике Српске (Босна и Херцеговина) са међународним
учешћем (22 ; 2017 ; Теслић)

Зборник кратких садржаја = Book of Abstracts / 22. годишње
савјетовање доктора ветеринарске медицине Републике
Српске(Босна и Херцеговина) са међународним учешћем, Теслић,
07-10. јуна 2017. = 22nd Annual Counselling of Doctors of Veterinary
Medicine of Republic of Srpska (Bosnia and Herzegovina) With
International Participation Teslić, June 07th-10th 2017. ;
[организатори Ветеринарска комора Републике Српске и Друштво
ветеринара Републике Српске] ; [главни и одговорни уредник
Драго Н. Неђић]. - Бања Лука : Ветеринарска комора Републике
Српске, 2017 (Зворник : Vadcom). - 168 стр. ; 25 cm

Тираж 350. - Радови на срп. и енгл. језику.

ISBN 978-99955-770-4-9

COBISS.RS-ID 6538776