

Króliki ras futerkowych jako źródło cennego mięsa

Piotr Łapa, Dorota Maj

Uniwersytet Rolniczy, Katedra Genetyki i Metod Doskonalenia,
al. Mickiewicza 24/28, 30-059 Kraków, e-mail: dmaj@ar.krakow.pl

Celem badań było porównanie wyróżników jakości mięsa królików ($n=92$) rasy futerkowej (castorex) i ras mięsnych (białej nowozelandzkiej i kalifornijskiej). Króliki ras mięsnych ubijano po osiągnięciu masy ciała ok. 2,5 kg, tj. w wieku 12 tygodni, natomiast króliki rasy castorex – po osiągnięciu dojrzałości okrywy włosowej, tj. w wieku 5 bądź 8 miesięcy. Istotnie wyższą zawartość białka (23,07%) stwierdzono w mięsie królików rasy castorex ubijanych w wieku 8 miesięcy, niż w mięsie królików ras mięsnych (22,1%). Brak dużych różnic w składzie chemicznym mięsa królików rasy futerkowej i ras mięsnych, wskazuje, że mięso królików rasy castorex stanowi pełnowartościowy produkt spożywczy. Wartość pH_{24h} równa 6,0 lub wyższa wskazuje na niższą trwałość mięsa królików rasy castorex. Jednocześnie mięso królików rasy castorex ubijanych w wieku 8 miesięcy jest produktem najbardziej delikatnym i miękkim. Uzyskane wyniki wskazują, że tuszki królików rasy castorex, mogą być w pełni wykorzystane na różnych etapach przetwarzania mięsa króliczego, stanowiąc cenny produkt spożywczy.

SŁOWA KLUCZOWE: króliki / jakość mięsa / rasa castorex

Hodowla królików w Polsce jest stosunkowo popularną działalnością rolniczą. Wyніка to, między innymi, z zachodzących przemian strukturalnych polskiego rolnictwa, w wyniku których wielu rolników zrezygnowało z prowadzenia niskoprodukcyjnego chowu dużych zwierząt gospodarskich. Wolne pomieszczenia inwentarskie, przy niewielkich nakładach, można łatwo przystosować do potrzeb fermy króliczej. Króliki mogą również z powodzeniem wykorzystywać większość pasz gospodarskich. Hodowla królików nie jest poważnym obciążeniem dla środowiska naturalnego, dlatego też doskonale sprawdza się w rejonach turystycznych. Wymienione cechy, w powiązaniu z niskim kosztem materiału hodowlanego, wysoką płodnością i plennością, wczesnym dojrzewaniem, dobrym wykorzystaniem paszy, szybkim początkowym tempem wzrostu oraz krótkim okresem odchowu, mogą zapewnić producentom systematyczne źródło dochodu. Spektakularnym przykładem wykorzystania wymienionych cech tego gatunku był program mający na celu zaspokojenie pokarmowych niedoborów białkowych oraz

zwiększenie dochodów na obszarach wiejskich, poprzez hodowlę królików w takich krajach jak: Meksyk, Brazylia czy Argentyna [12].

Światowa produkcja mięsa króliczego szacowana jest obecnie na 1121 tysięcy ton rocznie. W pierwszej dziesiątce największych producentów żywca króliczego znajduje się również Polska. Jednakże dokładna ilość produkowanego w Polsce żywca króliczego jest trudna do oszacowania, ze względu na przeważający nadal amatorski chów królików. Produkcja taka wykorzystywana jest na samozaopatrzenie, nie podlegając żadnej ewidencji. Dane na temat produkcji żywca króliczego są wiarygodne jedynie w odniesieniu do tej części, która w głównej mierze przeznaczona jest na eksport (ok. 5 tys. ton).

Spżycie mięsa króliczego w Polsce wynosi średnio 0,5 kg rocznie na jednego mieszkańca. Natomiast spżycie mięsa króliczego w krajach Unii Europejskiej jest bardzo duże, np. na Malcie wynosi ono 8,3 kg, we Włoszech – 5,71 kg, we Francji – 2,76 kg, w Belgii – 2,73 kg, w Hiszpanii – 2,61 kg [8, 14]. Tak wysokie spżycie mięsa króliczego plasuje królika na piątej pozycji wśród dziesięciu gatunków użytkowanych w kierunku mięsny, za drobiem, bydłem, owcami i trzodą chlewną [4]. Mięso królicze doskonale spełnia wymagania stawiane produktom spożywym o dobrych właściwościach dietetycznych, smakowych, zdrowotnych, jak również funkcjonalnych, stąd też obserwuje się systematyczny wzrost popytu na ten produkt.

Do produkcji królików rzeźnych najczęściej wykorzystuje się mięsne rasy średnie, takie jak: nowozelandzka biała i czerwona, kalifornijska oraz termondzka biała. Króliki mięsne osiągają masę ubojową 2,5 kg w wieku około 90 dni. Natomiast skóry futerkowe pozyskane od tych zwierząt mają niewielką wartość ze względu na niską jakość i trwałość, stąd też wykorzystywane są jedynie do produkcji filcu [13].

W ostatnich latach obserwuje się wśród hodowców wzrost zainteresowania rasami futerkowymi o okrywie włosowej typu reks. Charakterystyczną cechą tych królików jest skrócenie włosów ościstych i przewodnich do długości włosów puchowych, co nadaje okrywie włosowej niezwykle sprężystość. Jest ona delikatna i aksamitna, a skóry takie osiągają wyższe ceny. Termin uboju królików reksów zależny jest od dojrzałości okrywy włosowej. Pierwsza dojrzałość ma miejsce w wieku 5 miesięcy, druga – w wieku 8 miesięcy, królik jest wtedy bardziej wyrośnięty i dostarcza większą, a więc droższą skórę. Produktem „ubocznym” w produkcji skór króliczych są tuszki, które można wykorzystywać jako produkt spożywczy [2].

Celem badań było porównanie wyróżników jakości mięsa królików futerkowej rasy castorex i królików ras typowo mięsnych.

Materiał i metody

Badania przeprowadzono na mięsie królików ras mięsnych tj. nowozelandzkiej białej (BNZ) i kalifornijskiej (KAL) oraz futerkowej rasy castorex (n=92). Króliki ras mięsnych ubijano po osiągnięciu masy ciała ok. 2,5 kg w wieku 12 tygodni. Natomiast króliki rasy castorex w wieku 5 bądź 8 miesięcy. Dysekcję tuszek przeprowadzono według metodyki opisanej przez Bieńka [4].

Podstawowy skład chemiczny mięsa (*m. longissimus*) oznaczono według Polskich Norm: zawartość wody – metodą suszarkową, wg PN-ISO 1442:2000 [18]; zawartość białka – metodą Kjeldahla, wg PN-75/A-04018 [17], przy użyciu zautomatyzowanego zestawu typu 332 firmy Büchi; zawartość tłuszczu – metodą Soxhleta, wg PN-ISO 1444:2000 [19], za pomocą aparatu SOXTEC HTZ-2 firmy Tecator; zawartość popiołu całkowitego wg PN-ISO 936:2000 [20]. Barwę mięsa mierzono na powierzchni mięśni kończyny tylnej, kolorymetrem odbiciowym CR-310 firmy Minolta. Oznaczono wyróżniki L*, a* i b*. Oznaczone wartości a* i b* wykorzystano ponadto do obliczenia:

- nasycenia barwy (C*)

$$C^* = \sqrt{a^{*2} + b^{*2}}$$

- indeksu barwy (H*)

$$H^* = \arctan(a^*/b^*)$$

Profilowaną analizę tekstury (twardość, sprężystość, spójność, żujność i sprężystość powrotna) przeprowadzono na surowym mięśniem (*m. longissimus*) za pomocą teksturometru Texture Analyser TA - XT2 firmy Stable Micro Systems z przystawką, którą stanowił walec o \varnothing 50 mm. Wykonano test dwukrotnego ściskania próbek (wzdłuż włókien mięśniowych) do 50% ich wysokości. Prędkość przesuwu walca podczas testu wynosiła 2 mm/s, natomiast przerwa pomiędzy naciskaniem 3 s.

Siłę cięcia oznaczono za pomocą tego samego teksturometru, z przystawką do pomiaru siły cięcia Warnera-Bratzlera z trójkątnym wycięciem noża. Analizy przeprowadzono na surowym mięsie, wycinając próbki prostopadłe do przebiegu włókien mięśniowych (*m. longissimus*) w postaci walców o średnicy 14 mm i wysokości 15 mm (pomiar w poprzek włókien mięśniowych). Dwukrotnie mierzono pH mięsa (*m. biceps femoris*): 45 minut po uboju (pH_{45'}), a następnie po 24 godzinach chłodzenia w temp. 4° C (pH_{24h}), pomiary wykonano mikroprocesorowym pH-metrem typu HI-9024. Na podstawie tych pomiarów określono dwa wskaźniki zmian pH, tj. absolutną ($\Delta pH_{abs.}$) i względną ($\Delta pH_{wzg.}$) zmianę pH, wg metody zaproponowanej przez Blasco i Piles [5].

Analizę statystyczną przeprowadzono za pomocą pakietu statystycznego STATISTICA for Windows [21]. W modelu jako efekty stałe uwzględniono grupę genetyczną i pleć. Istotność różnic między średnimi określono testem Tukey'a.

Wyniki i dyskusja

W tabeli przedstawiono wyróżniki jakości mięsa badanych królików – rasy castorex, białej nowozelandzkiej (BNZ) i kalifornijskiej (KAL). Podstawowy skład chemiczny mięsa królików wykazuje niewiele różnic. W przypadku zawartości wody nie wykazano istotnych różnic między mięsem królików ras mięsnych (BNZ i KAL) oraz między mięsem królików rasy castorex ubijanych w różnym wieku. Stwierdzono natomiast istotną różnicę w zawartości wody w mięsie między królikami rasy BNZ i castorex ubijanych w wieku 8 miesięcy, przy jednoczesnym braku różnic między mięsem królików rasy KAL i castorex w wieku 5 miesięcy. Podobną zawartość wody w mięsie króliczym (od 73,94 do 74,90%) odnotował w swych badaniach Zajac [23].

Tabela – Table

Wyróżniki jakości mięsa królików ras mięsnych i futerkowych
Meat quality parameters of meat and fur rabbit breeds

Cecha – Trait	Rasa królików – Breed of rabbits							
	Castorex				białe			
	ubijane w wieku:				nowozelandzkie		kalifornijskie	
	slaughtered at the age:				White		Californian	
	5 miesięcy		8 miesięcy		New Zealand			
5 months		8 months						
	x	Sd	x	Sd	x	Sd	x	Sd
Woda (%) Water (%)	73,77 ^{ah}	1,11	72,96 ^a	0,82	74,24 ^b	0,79	73,87 ^{ab}	0,84
Białko (%) Protein (%)	25,59 ^{ah}	0,92	23,07 ^b	1,23	22,15 ^a	0,47	22,19 ^a	0,82
Tłuszcz (%) Fat (%)	1,62	0,74	1,87	0,56	1,61	0,58	1,72	0,43
Popiół (%) Ash (%)	1,29	0,12	1,36	0,15	1,32	0,15	1,29	0,12
pH ₄₅	6,69 ^{ah}	0,32	6,54 ^a	0,22	6,86 ^b	0,28	6,87 ^b	0,16
pH _{24h}	6,07 ^a	0,11	6,03 ^{ah}	0,11	5,81 ^c	0,17	5,89 ^{bc}	0,12
ΔpH _{abs.}	0,62 ^a	0,33	0,50 ^a	0,15	1,01 ^b	0,29	0,98 ^b	0,20
ΔpH _{wzg.}	0,09 ^a	0,04	0,08 ^a	0,02	0,14 ^b	0,03	0,14 ^b	0,03
L*	57,33 ^{ah}	2,21	54,71 ^a	4,55	57,34 ^{ab}	2,81	58,44 ^b	2,56
a*	13,03 ^{ab}	1,44	14,98 ^b	3,57	12,98 ^{ab}	1,76	12,52 ^a	1,93
b*	4,03 ^a	0,82	4,37 ^a	1,83	2,06 ^b	0,88	3,12 ^a	1,25
C*	13,67 ^{ah}	1,34	15,69 ^b	3,57	13,17 ^a	1,75	12,94 ^a	2,05
H*	0,30 ^a	0,07	0,29 ^a	0,12	0,16 ^b	0,07	0,24 ^a	0,08
Twardość (N) Hardness (N)	27,58 ^{ah}	6,70	23,04 ^{ab}	7,38	29,67 ^b	8,47	24,13 ^a	6,62
Sprężystość Springiness	0,83	0,11	0,76	0,19	0,82	0,11	0,81	0,14
Kohezja Cohesiveness	0,49	0,08	0,42	0,07	0,46	0,08	0,45	0,06
Żujność (N) Chewiness (N)	10,45	3,86	9,73	5,44	11,74	5,17	9,39	4,14
Sprężystość powrotna Resiliencie	0,42	0,07	0,39	0,06	0,40	0,08	0,39	0,06
Siła cięcia (N/cm ²) Shear force (N/cm ²)	12,95 ^{ah}	3,79	11,90 ^{ab}	2,82	15,90 ^b	4,64	12,13 ^a	4,16

Średnie w wierszach oznaczone różnymi literami różnią się istotnie przy P≤0,05
Means in rows marked with different letters differ significantly at P≤0.05

Istotnie wyższą zawartość białka (23,07%) stwierdzono w mięsie królików rasy castorex ubijanych w wieku 8 miesięcy, niż w mięsie królików ras mięsnych. Podobną zawartość białka w mięsie królików rasy kalifornijskiej (22,65%) odnotowali Cavani i wsp. [7], niższą – Piles i wsp. [16] w mięsie królików rasy kalifornijskiej (21,13%) oraz Bieniek i wsp. [3] w mięsie królików rasy białej nowozelandzkiej (20,44%).

Mięso królików analizowanych grup genetycznych nie różniło się istotnie zawartością tłuszczu i popiołu. Brak dużych różnic w składzie chemicznym mięsa królików rasy castorex i królików ras mięsnych, świadczy o tym, że mięso królików castorex stanowi pełnowartościowy produkt spożywczy. Uzyskane wyniki dla zawartości tłuszczu w mięsie są podobne do podawanych przez Cavani i wsp. [7] dla rasy kalifornijskiej (1,41%). Zawartość popiołu w mięsie, uzyskana w niniejszej pracy, jest zbliżona do zawartości popiołu w mięsie, odnotowanej przez Zająca i wsp. – od 0,98 do 1,16% [22].

Stwierdzono istotnie niższe pH_{45} mięsa królików rasy castorex ubijanych w wieku 8 miesięcy, w stosunku do mięsa królików ras mięsnych. Kwasowość (pH_{45}) mięsa królików rasy castorex ubijanych w wieku 5 i 8 miesięcy wynosiła odpowiednio: 6,69 i 6,54, i odpowiadała wartościom pH_{45} podawanym dla mięsa króliczego dobrej jakości, zawierającym się w przedziale od 6,1 do 6,8 [15]. Z kolei pH_{45} mięsa królików ras mięsnych (BNZ i KAL) wynosiło średnio 6,86 i 6,87, co nieznacznie przekracza górną granicę przyjmowaną dla mięsa dobrej jakości. Wartości pH_{45} mięsa królików ras mięsnych były wyższe od pH zarejestrowanego przez Blasco i Piles [5], dla mięsa królików rasy białej nowozelandzkiej – 6,60 oraz od wartości pH odnotowanej przez Zająca i wsp. [22] – 6,75. Po 24 godzinach chłodzenia (pH_{24h}) pH mięsa królików rasy castorex ubijanych w wieku 5 miesięcy było istotnie wyższe od pH mięsa królików ras mięsnych, co może wskazywać na jego mniejszą trwałość, gdyż wartości pH_{24h} dla mięsa dobrej jakości wynoszą od 5,6 do 5,85 [1]. Wśród analizowanych grup genetycznych najniższym pH_{24h} , istotnie niższym od pH mięsa rasy castorex, charakteryzowało się mięso królików rasy białej nowozelandzkiej. Dla rasy kalifornijskiej Cavani i wsp. [7] odnotowali wartość pH_{24h} wynoszącą 5,79, natomiast Blasco i Piles [5] dla rasy białej nowozelandzkiej – 5,82. Są to wartości zbliżone do wyników uzyskanych w niniejszej pracy, gdzie pH_{24h} mięsa królików rasy KAL wynosiło średnio 5,89, a rasy BNZ – 5,81. Mięso królików ras mięsnych i castorex istotnie różni się absolutną i względną zmianą pH ($\Delta pH_{abs.}$ i $\Delta pH_{wzg.}$), w mięsie królików castorex zmiana pH jest niższa, co wiąże się z wyższym końcowym pH (pH_{24h}).

W odniesieniu do wyróżników barwy, mięso królików rasy castorex ubijanych w wieku 8 miesięcy było najciemniejsze ($L^* = 54,71$) i istotnie ciemniejsze od mięsa królików rasy KAL, które było mięsem najjaśniejszym ($L^* = 58,44$). Niższe wartości parametru ($L^* = 52,43$) podają Bovera i wsp. [6]. Mięso królików rasy castorex ubijanych w wieku 8 miesięcy charakteryzowało się najwyższą składową czerwoną barwy ($a^* = 14,98$), istotnie wyższą od mięsa królików rasy KAL ($a^* = 12,52$). Wyższe wartości parametru ($a^* = 19,0$) otrzymali Dal Bosco i wsp. [10], niższe ($a^* = 2,42$) – Cavani i wsp. [7]. Składowa żółta barwy mięsa królików rasy BNZ ($b^* = 2,06$) była istotnie niższa od składowej żółtej barwy mięsa królików rasy castorex i KAL. Niższe wartości parametru ($b^* = 0,72$) uzyskali Cavani i wsp. [7], natomiast wyższe ($b^* = 7,51$) – Bovera i wsp. [6].

Mięso królików rasy castorex ubijanych w wieku 5 miesięcy charakteryzowało się nasyceniem barwy (C^*) podobnym do mięsa królików ras mięsnych, jednak w wieku 8 miesięcy wykazywało istotnie wyższe nasycenie barwy ($C^* = 15,69$) w stosunku do mięsa królików ras mięsnych. Oznacza to, że tuszki pozyskiwane od królików tej rasy

ubijanych w 8 miesiącu życia mają nietypowe wyższe nasycenie barwy, chociaż mięso królicze należy do mięs białych. Parametr ten jest ściśle powiązany z poprzednimi, tj. a^* i b^* , stąd też jego wartość również znacznie się różni od podawanych w literaturze, gdzie wynosi on średnio od 0,72 [7] do 3,73 [16]. Podobne rozbieżności między wynikami uzyskanymi w niniejszej pracy a danymi z literatury dotyczą kolejnego, wtórnego parametru, jakim jest wartość kąta barwy (H^*). Najniższą wartość kąta barwy ($H^* = 0,16$) stwierdzono w mięsie królików rasy BNZ i była ona istotnie niższa od odnotowanej dla pozostałych grup genetycznych.

Mechaniczne parametry tekstury mięsa królików rasy castorex były podobne do parametrów tekstury mięsa królików ras mięsnych. Istotne różnice w twardości i sile cięcia wystąpiły między królikami BNZ i KAL. Przy czym większą odpornością na deformację (29,67 N) i siłę cięcia (15,90 N/cm²) charakteryzowało się mięso królików BNZ. Dane przedstawione przez innych autorów wskazują na znacznie wyższe wartości siły cięcia, kształtujące się na poziomie od 21 do 39,8 N/cm² [9, 10, 11]. Tak znaczne różnice wynikają zapewne z różnego sposobu dokonywania pomiaru, gdyż w przypadku tego parametru istotne jest, czy cięcie wykonywane było wzdłuż, czy w poprzek włókien mięśniowych. Jednocześnie najbardziej delikatnym i miękkim mięsem było mięso królików rasy castorex ubijanych w wieku 8 miesięcy.

Uzyskane wyniki niniejszych badań wskazują, że tuszki królików rasy castorex mogą być w pełni wykorzystane na różnych etapach przetwarzania mięsa króliczego, stanowiąc cenny produkt spożywczy.

PIŚMIENNICTWO

1. BARABASZ B., BIENIEK J., 2003 – Króliki. Towarowa produkcja mięsna. PWRiL Warszawa.
2. BIENIEK J., BARABASZ B., MAJ D., ŁAPA P., 2005 – Characteristics of slaughter traits of Castorex rabbits. *Annals of Animal Science*, Supplement, 2, 13-16.
3. BIENIEK J., DOROŻYŃSKA D., STALIŃSKI Z., KOŁCZAK T., 1994 – Badanie nad mięsnym użytkowaniem królików. II. Wpływ wieku na jakość mięsa. *Prace i Materiały Zootechniczne* 46, 65-73.
4. BIENIEK J., 1997 – Wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na użytkowość mięsną królików w warunkach chowu tradycyjnego. *Zeszyty Naukowe AR Kraków*. Rozprawy nr. 233.
5. BLASCO A., PILES M., 1990 – Muscular pH of the rabbit. *Annales de Zootechnie* 39, 133-136.
6. BOVERA F., DI MEO C., BARONE C., GAZANEO M.P., TARANTO S., NIZZA A., 2004 – A survey on carcass and meat characteristics of ischia rabbits raised in pits. World Rabbit Science Association, First Announcement, 8th World Rabbit Congress, September 7-10, 2004. Convection Center Puebla, Mexico, 1366-1371.
7. CAVANI C., BIANCHI M., LAZZARONI C., LUZI F., MINELLI G., PETRACCI M., 2000 – Influence of type rearing, slaughter age and sex on fattening Rabbit: II Meat quality. *World Rabbit Science*, v.8, 567-572.
8. COLIN M., LEBAS F., 1994 – La production du lapin dans le monde. Communication to 6es Journées de la recherche cunicole en France. 6 to 7 December.

9. COSSU M.E., CUMINI M.L., LAZZARI G., 2004 – Effect of corn processing and level of inclusion on growth of meat rabbits. World Rabbit Science Association, First Announcement, 8th World Rabbit Congress, September 7-10, 2004. Convection Center, Puebla, Mexico, 785-791.
10. DAL BOSCO A., CASTELLINI C., BERNARDINI M., 1997 – Effect of transportation and stunning method on some characteristics of rabbit carcasses and meat. *World Rabbit Science* 5 (3), 115-119.
11. DAL BOSCO A., CASTELLINI C., BERNARDINI M., 2000 – Productive performance and carcass and meat characteristics of cage – or pen – raised rabbits. *World Rabbit Science* 8, 579-583.
12. FACCHIN E., COSSU M.E., GARCIA S.M., GAUNA C., 2004 – Rabbi breeding in La Palma: A cooperation model for the rabbit breeding in La Palma: A cooperation model for the production of rabbit meat. World Rabbit Science Association, First Announcement, 8th World Rabbit Congress, September 7-10, 2004. Convection Center, Puebla, Mexico, 1181-1187.
13. KOWALSKA D., 2006 – Królik – użytkowanie mięsne czy futerkowe? *Wiadomości Zootechniczne*, R. XLIV, 2, 55-62.
14. LEBAS F., COLIN M., 1992 – World rabbit production and research: situation in 1992. Fifth World Rabbit Congress, A, 29-54.
15. ŁAPA P., MAJ D., 2007 – Jakość mięsa królików rasy castorex. *Magazyn Przemysłu Mięsnego* 1-2, 38-41.
16. PILES M., BLASCO A., PLA M., 2000 – The effect of selection for growth rate on carcass composition and meat characteristics of rabbits. *Meat Science*, Volume 54, Issue 4, April, 347-355.
17. PN-75/A-04018:2000. Produkty rolniczo-żywnościowe. Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.
18. PN-ISO 1442:2000. Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości wody (metoda odwlawcza).
19. PN-ISO 1444:2000. Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.
20. PN-ISO 936:2000. Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie popiołu całkowitego.
21. STATSOFT, INC. 1997. STATISTICA for Windows [Computer program manual]. Tulsa, OK: StatSoft, Inc., 2300 East 14th Street.
22. ZAJĄC J., NIEDŹWIADEK S., BIELAŃSKI P., 1995 – Wyniki badań jakości mięsa króliczego pochodzącego od osobników różnych grup genetycznych. *Biuletyn Informacyjny IZ*, R. XXXIII, 3, 17-29.
23. ZAJĄC J., 1999 – Wpływ masy ubojowej królików na wydajność rzeźną oraz wybrane cechy jakościowe mięsa. *Roczniki Naukowe Zootechniki* 26(3), 59-72.

Piotr Łapa, Dorota Maj

Rabbits of fur breeds as a source of valuable meat

S u m m a r y

The aim of the study was to compare of meat quality parameters of rabbits (n=92) of fur breeds (Castorex) and meat breeds (White New Zealand and Californian). Rabbits of meat breeds were slaughtered at the age of 12 weeks, with body weight of around 2.5 kg, whereas Castorex rabbits

were slaughtered after reaching full maturity at the age of 5 or 8 months. The meat of Castorex rabbits, slaughtered at the age of 8 months contained significantly more protein (23.07%) than that of meat breeds (22.1%). Lack of major differences in the meat chemical composition of rabbits of the Castorex breed and meat breeds indicates that the Castorex meat makes nutritive product of full standard value. However, the meat pH_{24h} of the Castorex rabbits equal 6.0 or higher suggests the lower durability of this meat. On the other hand, the meat of rabbit of the Castorex breed slaughtered at the age of 8 months is the most delicate and soft product. The results of the present study showed that carcasses of rabbits of the Castorex breed can be fully utilized at different stages of processing rabbit meat making a precious nutritive product.