

Исходя из данных таблицы 1, следует указать на преимущества тушек кроликов, выращенных по эко-технологии, так, например, по выходу парного мяса они в среднем превышают тушки кроликов, выращенных по ретро-технологии и техно-кролиководством, на 4,1; 0,7% соответственно. У эко-кроликов увеличился также и выход внутреннего жира на 0,9; 1,4% соответственно. Также меньшинство неликвидных отходов приходится на эко-кроликов - 8,7% по сравнению с 12,8%; 9,8% соответственно по исследуемым группам.

Биологическую ценность белков мяса кроликов оценивали по аминокислотному составу, в котором было установлено присутствие всех незаменимых аминокислот. Данные исследований приведены в таблице 2.

Таблица 2.

Содержание незаменимых аминокислот в мышечной ткани, (г на 100 г белка)

Аминокислоты	Исследуемые группы		
	ретро-кролик	техно-кролик	эко-кролик
валин	1,035	0,899	1,088
изолейцин	0,782	0,675	0,989
лейцин	1,478	1,354	1,652
лизин	1,589	1,463	1,698
метионин + цистин	0,545	0,469	0,666
треонин	0,913	0,826	0,998
триптофан	0,327	0,233	0,345
фенилаланин	0,795	0,712	0,888

Данные таблицы 2 указывают на несомненное качество тушек кроликов, выращенных по эко-технологии. Так, содержание валина, изолейцина, лейцина, лизина, метионина+цистина, треонина, триптофана и фенилаланина превышают другие исследуемые группы. Это указывает на протеиновую ценность мяса кроликов, выращенных по эко-технологии без применения премиксов и стимуляторов роста при откорме. По содержанию незаменимых аминокислот кролики, выращенные по технологии техно-кролиководства, уступают всем исследуемым группам кроликов.

Получение информации о химическом, аминокислотном, липидном составе крольчатины позволяет обосновать целесообразность более полного использования мясопродуктов высокой биологической ценности.

Липидный состав мяса кроликов характеризуется высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот: линолевой, линоленовой, арахионовой. При этом следует отметить, что в крольчатине содержание холестерина значительно ниже, чем у других видов сельскохозяйственных животных. Данные по липидному составу тушек кроликов, выращенных по разным технологиям, приведены в таблице 3.

Таблица 3.

Жирокислотный состав мяса кроликов разных генотипов

Показатели	Содержание, г на 100 г продукта		
	ретро-кролик	техно-кролик	эко-кролик
холестерин	0,04	0,06	0,03
жирные кислоты	2,28	2,09	2,60
насыщенные, в том числе:	1,11	1,05	1,24
миристиновая	0,06	0,05	0,08
пентадекановая	0,02	0,01	0,03
пальмитиновая	0,65	0,56	0,68
маргариновая	0,02	0,02	0,02
стеариновая	0,36	0,41	0,43
мононенасыщенные, в том числе:	1,05	0,91	1,13
миристолеиновая	0,10	0,01	0,15
пальмитолеиновая	0,08	0,05	0,09
олеиновая	0,87	0,85	0,89
полиненасыщенные, в том числе:	0,20	0,13	0,23
линолевая	0,07	0,06	0,08
линоленовая	0,07	0,04	0,08
арахидоновая	0,06	0,03	0,07

Эко-кролик превосходит другие исследуемые группы кроликов по содержанию насыщенных, мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, что указывает на преимущества эко-технологии. Тушка эко-кролика также имеет наименьшее содержание холестерина по сравнению с ретро-кроликом и техно-кроликом.

Выводы и перспективы исследований. Исходя из вышеизложенного, следует указать на несомненные преимущества эко-технологии выращивания кроликов по сравнению с ретро-технологией и техно-кролиководством, что указывает на перспективу разведения эко-кроликов.