

ĐÁNH GIÁ KHẢ NĂNG SINH TRƯỞNG, CHO THỊT VÀ CHẤT LƯỢNG THỊT GÀ TÈ THƯƠNG PHẨM

Đặng Vũ Hòa, Nguyễn Khắc Khán, Cao Thị Liênh và Phạm Hải Ninh

Bộ môn Động vật quý hiếm & ĐDSH - Viện chăn nuôi

Tác giả liên hệ: Đặng Vũ Hòa. ĐT: 0912328451; Email: hoadangvu@googlemail.com

ABSTRACT

Growth, meat production and quality of Te chicken

One study aimed at evaluating growth, meat production and quality of Te chicken was undertaken on 200 semi-scavenging chicken in Xuan Khanh, Son Tay, Ha Noi. At 20 weeks of age 3 cocks and 3 hens were slaughtered to examine thier meat production and meat quality.

Results showed that servival rate of chicken up to 20 weeks of age, body weight of male and female and FCR at 20 weeks of age were 78.50%; 1728.34gr; 1538.87gr and 4.72kg; respectively. Dressing percentage, breast and thigh meat percentage of male were 70.08; 16.73 and 25.87%, respectively. Similar figure for female were 67.80; 16.03 and 21.59%, respectively. Dry matter, crude protein, lipid and total ash contents of breast meat were 24.49; 25.70; 0.77; 1.11 %, respectively. Similar figures of thigh meat were 23.62; 19.58; 2.27 và 1.16%, respectively. Rate of post-harvesting water loss from Te chicken meat was low.

Key words: *Te chicken, growth, meat, production, quality.*

ĐẶT VẤN ĐỀ

Cùng với nhịp độ phát triển của kinh tế, mức sống và chất lượng cuộc sống của người dân càng cao, thị hiếu của người dân cũng thay đổi, các giống gà thịt chất lượng cao, các giống gà đặc sản ngày càng được ưa chuộng hơn. Do đó, chăn nuôi gia cầm cần có một hướng đi mới. Bên cạnh việc phát triển các giống gia cầm có năng suất cao như gà chuyên thịt, chuyên trứng, việc nghiên cứu khai thác, phát triển các giống đặc sản cũng đã bắt đầu được triển khai trong thực tế sản xuất. Gà Tè là giống vật nuôi bản địa lâu đời được nuôi nhiều tại các tỉnh phía Bắc, nhưng từ những năm 90, do áp lực của cơ chế thị trường và xâm lấn các giống cao sản khác nên số lượng gà Tè đã giảm đi rất nhiều và bị lai tạp. Từ năm 2000 trở về đây, gà Tè được đưa vào đối tượng bảo tồn nguồn gen, bước đầu đã lưu giữ được thành công giống gà quý này. Là đối tượng vật nuôi bản địa nên khả năng sinh trưởng và sản xuất trứng không cao tuy nhiên đây là đối tượng vật nuôi mà chất lượng thịt rất thơm ngon và dai nên phù hợp với thị hiếu tiêu dùng hiện nay. Tuy nhiên việc nghiên cứu về những chỉ tiêu sinh trưởng và đặc biệt là chất lượng thịt của gà Tè gần như vẫn rất hạn chế. Xuất phát từ thực tế trên, chúng tôi tiến hành nghiên cứu **“Đánh giá khả năng sinh trưởng, cho thịt và chất lượng thịt gà Tè thương phẩm”** nhằm mục tiêu đánh giá được khả năng sinh trưởng, cho thịt và chất lượng thịt gà Tè nuôi thương phẩm ở phương thức nuôi bán chăn thả.

VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Nguyên vật liệu: 200 con gà Tè thương phẩm nuôi từ 01 ngày tuổi đến giết thịt (20 tuần tuổi).

Địa điểm nghiên cứu : Xuân Khanh – Sơn Tây – Thành phố Hà Nội

Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 06/2014 đến tháng 10/2014

Nội dung nghiên cứu: Nghiên cứu khả năng sinh trưởng của gà Tè thương phẩm và đánh giá khả năng cho thịt và chất lượng thịt của gà Tè nuôi thương phẩm.

Phương pháp nghiên cứu

Đánh giá khả năng sinh trưởng

Số lượng gà nuôi đầu kỳ 200 con từ 01 ngày tuổi

Bố trí thí nghiệm :

Bảng 1 : Bố trí nuôi gà Tè thương phẩm

Giai đoạn nuôi	Phương thức nuôi	Mật độ nuôi	Cách cho ăn	Thức ăn sử dụng	Ghi chú
01 NT – 4TT	Nhốt	30-14 con/m ²	Tự do	Con cò C28A + Cám ngô	Nuôi chung trống mái
5 – 8 TT	Nhốt	14-8 con/m ²	Tự do	Con cò C28A + Cám ngô	
9 – 20 TT	Bán chăn thả có vườn	1,5 m ² /con khi thả vườn	Tự do	Con cò C28A phối trộn cám ngô, cám mì, đậu tương, bã bia...	Nuôi chung trống mái

Bảng 2 : Thành phần dinh dưỡng trong 1 kg thức ăn

Giai đoạn nuôi	Khẩu phần	Tỷ lệ (%)	ME (Kcal)	CP (%)	Ca (%)	P (%)	Lysine (%)
0 – 4 tuần tuổi	Tổng	100	2894	18,98	1,04	0,76	0,96
	Con cò C28A	83	2324	17,43	1,00	0,71	0,91
	Cám ngô	17	570	1,55	0,04	0,05	0,05
5 – 8 tuần tuổi	Tổng	100	2993	16,84	0,86	0,66	0,82
	Con cò C28A	65	1820	13,65	0,78	0,55	0,72
	Cám ngô	35	1173	3,19	0,08	0,11	0,10
9 – 20 tuần tuổi	Tổng	100	3000	15,65	0,71	0,40	0,61
	Đậu tương	12	396	4,44	0,03	0,07	0,29
	Cám ngô	63,5	2122	5,73	0,14	0,19	0,17
	Bã Bia	13,5	203	3,38	0,04	0,06	0,04
	Bột đá	1	0	0,00	0,38	0,00	0,00
	Cám 28A	10	280	2,10	0,12	0,08	0,11

Đánh giá khả năng cho thịt và chất lượng thịt

Thời điểm mổ khảo sát : 20 tuần tuổi.

Số lượng gà mổ khảo sát : 6 con (3 trống và 3 mái)

Phương pháp mổ khảo sát : Theo phương pháp của Auas R. và Wilke R. (1978) dẫn theo Bùi Hữu Đoàn và cs., 2011.

Xác định thành phần hóa học của thịt: Được xác định ở thịt đùi, thịt lườn bên trái. Phân tích tại Phòng Phân tích thức ăn và các sản phẩm chăn nuôi - Viện Chăn nuôi, theo các phương pháp sau:

Hàm lượng vật chất khô: TCVN43.26-86

Hàm lượng protein thô tổng số : TCVN 43.28-07

Hàm lượng mỡ tổng số: TCVN 43. 31-01

Hàm lượng khoáng tổng số TCVN 43.27- 93

Đánh giá chất lượng thịt: pH₁₅ (đo ở cơ lườn trái sau 15 phút giết thịt) và pH₂₄ (đo ở cơ lườn phải sau 24h giết thịt) đo bằng máy đo PH MP220; Màu sắc thịt gồm: độ sáng L* (brightness), màu đỏ a* (redness) và màu vàng b* (yellowness) bằng máy đo màu sắc thịt (Minota CR-410, Japan); Độ mất nước bảo quản và chế biến: mẫu thịt 50g được để trong túi nilong và hàn kín, sau đó để ở nhiệt độ 4-6⁰C trong 24h. Sau bảo quản, mẫu được làm khô bằng giấy vệ sinh mềm và cân lại khối lượng (khối lượng sau bảo quản). Tiếp tục đưa mẫu vào túi nhựa chịu nhiệt và hấp trong waterbath ở nhiệt độ 85⁰ trong 25 phút. Sau khi hấp, túi mẫu được lấy ra và làm mát dưới vòi nước chảy ngoài túi mẫu 30 phút. Làm khô túi mẫu bằng giấy vệ sinh mềm và cân khối lượng sau chế biến.

Các chỉ tiêu nghiên cứu: Tỷ lệ nuôi sống, sinh trưởng tích lũy, TTTA/kg tăng khối lượng. Khối lượng thân thịt tại 20 tuần tuổi, tỷ lệ thân thịt, tỷ lệ thị lườn, tỷ lệ thịt đùi, hàm lượng VCK, protein, mỡ tổng số, khoáng tổng số, độ PH₁₅, PH₂₄, màu sắc.

Phương pháp xử lý số liệu

Các số liệu được xử lý bằng phương pháp thống kê sinh vật học. Tính các tham số thống kê, phân tích phương sai, kiểm định giả thuyết thống kê bằng phần mềm Excel 2010 và Minitab 16 tại bộ môn Động vật quý hiếm và Đa dạng sinh học, Viện Chăn nuôi.

KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

Khả năng sinh trưởng của gà Tè thương phẩm

Tỷ lệ nuôi sống

Kết quả theo dõi tỷ lệ nuôi sống của 200 gà Tè thương phẩm lúc 01 ngày tuổi đến 20 tuần tuổi được trình bày ở Bảng 3.

Giai đoạn từ 0 – 8 tuần tuổi , gà Tè được nuôi nhốt hoàn toàn trong chuồng. Tỷ lệ nuôi sống của gà Tè tính đến 8 tuần tuổi đạt 86,5%, cao hơn so với kết quả nghiên cứu của Lê Diệp Long Biên và cs. (2012) trên đàn gà Tè tại cùng thời điểm chỉ đạt 85,0%. Tương tự khi so sánh với gà nhiều ngón đạt kết quả là 82,4% (Nguyễn Khắc Khánh, 2012), gà Ác đạt 93,6 – 96,9% (Nguyễn Chí Thành, 2008) và gà Hồ, gà Mía, Gà Móng lần lượt đạt 88,4%, 88,8%, 88,7% (Hồ Xuân Tùng, 2010).

Bảng 3. Tỷ lệ nuôi sống của gà Tè thương phẩm

Tuần tuổi	Số con còn sống (con)	Tỷ lệ nuôi sống (%)
01 NT	200	100,00
2	192	96,00
4	186	93,00
6	181	90,50
8	178	89,00
10	177	88,50
12	176	88,00
14	175	87,50
16	174	87,00
18	174	87,00
20	173	86,50

Giai đoạn từ 09 – 20 tuần tuổi gà được nuôi thả vườn. Kết quả tại Bảng 3 cho thấy, đến 20 tuần tuổi tỷ lệ nuôi sống đạt 89,00%. Kết quả nghiên cứu này tương đương kết quả đạt được tại cùng thời điểm trên đàn gà Tè hạt nhân thế hệ 1 là 87,00% của Nguyễn Quyết Thắng và cs (2013) và tương đương kết quả của trên đàn gà Tè nuôi tại trung tâm Thực nghiệm và bảo tồn vật nuôi tương đương là 86,39% của Phạm Công Thiệu và cs (2003). Cao hơn một vài giống gà nội địa khác như trên gà Hồ là 76,65%, trên gà Mía là 77,3%, gà Móng 77,15% của Hồ Xuân Tùng (2009).

Khả năng sinh trưởng của gà Tè

Tại thời điểm 01 ngày tuổi gà Tè có khối lượng trung bình 28,12g. Kết quả này lớn hơn đôi chút kết quả trên đàn gà Tè của Vũ Ngọc Sơn và cs. (2009) khối lượng là 26,6-27,6g. Nhưng nhỏ hơn khối lượng 01 ngày tuổi các giống gà Hồ, gà Mía, gà Móng có khối lượng cơ thể lần lượt như sau: 31,8g; 30,3g; 31,6g (Hồ Xuân Tùng, 2010) và tương đương khối lượng gà nhiều ngón tại thời điểm trên là 28,94g (Nguyễn Khắc Khánh và cs. 2012). Đến 6 tuần tuổi khối lượng cơ thể gà Tè đạt 341,79g, đã tăng 12,15 lần so với khối lượng lúc 01 ngày tuổi. Kết quả này cao hơn gà Quý phi chỉ tăng với 8,50 lần (Hoàng Thanh Hải và cs., 2012), trên gà Hắc Phong chỉ tăng 6,95 lần (Nguyễn Đức Trọng và cs., 2012), trên gà Hồ tăng 9,47 lần (Hồ Xuân Tùng, 2010). Nhưng lại nhỏ hơn gà Mía tăng 14,34 lần, gà Móng tăng 12,63 lần (Hồ Xuân Tùng, 2010). Như vậy có thể thấy tăng khối lượng của gà Tè giai đoạn 0-6 tuần tuổi nằm ở mức trung bình so với các giống gà bản địa.

Bảng 4. Khối lượng gà Tè 0-6 tuần tuổi (g)

Tuần tuổi	Tính biệt	n (con)	Mean	SE	CV (%)
01 ngày tuổi	Chung	50	28,12	0,38	9,56
2	Chung	50	75,87	1,28	11,92
4	Chung	52	198,77	2,91	10,56
6	Chung	50	341,79	5,28	10,92

Từ tuần tuổi thứ 8 đến tuần tuổi 20, gà Tè được nuôi theo phương thức bán chăn thả. Kết quả theo dõi sinh trưởng tích lũy được trình bày tại Bảng 5.

Tại 8 tuần tuổi, khối lượng cơ thể con trống đạt 564,63g. Theo kết quả của Vũ Ngọc Sơn và cs. (2009) khi nghiên cứu trên đàn gà Tè được nuôi bảo tồn tại trung tâm Thực nghiệm và bảo tồn vật nuôi thì khối lượng gà Tè trống tại 60 ngày tuổi đạt 576,94g, thì kết quả khối lượng của chúng tôi tại thời điểm 8 tuần tuổi cho kết quả tương đương. Nhưng kết quả này của chúng tôi cao hơn khối lượng gà Tè 8 tuần tuổi được nuôi bán chăn thả tại Xuân Khanh – Sơn Tây với con trống khối lượng chỉ 531,22g (Lê Diệp Long Biên và cs., 2009). Đến 16 tuần tuổi khối lượng gà Tè trống đạt 1458,08g. Kết quả này cao hơn kết quả con khối lượng con trống gà Tè tại 16 tuần tuổi của Lê Diệp Long Biên và cs. (2009) là 1238g. Tại thời điểm 20 tuần tuổi, thời điểm giết thịt của gà Tè, con trống có khối lượng trung bình là 1728,34g. Kết quả này cao hơn khối lượng gà Tè trống tại 180 ngày tuổi của Vũ Ngọc Sơn và cs. (2009) là 1643,2g và trên kết quả gà Tè trống được nuôi bảo tồn năm 1999 tại 180 ngày tuổi là 1635g (Lê Viết Ly, 2001).

Bảng 5. Khối lượng gà Tè 8-20 tuần tuổi (g)

Tuần tuổi	Trống				Mái			
	n (con)	Mean	SE	CV (%)	n (con)	Mean	SE	CV (%)
8	30	564,63	9,23	8,95	30	458,41	7,49	8,95
10	30	796,25	11,03	7,59	30	614,50	8,02	7,15
12	30	1062,96	12,53	6,46	30	807,00	10,34	7,02
14	25	1287,31	15,92	6,18	25	977,00	12,34	6,32
16	25	1458,08	18,61	6,38	25	1118,40	14,29	6,39
18	25	1599,45	20,23	6,32	25	1280,23	16,36	6,39
20	25	1728,34	22,24	6,43	25	1468,87	17,52	5,96

Con mái tại thời điểm 8 tuần tuổi khối lượng đạt 458,41g. Kết quả này tương đương khối lượng gà Tè tại 60 ngày tuổi được nuôi tại trung tâm Thực nghiệm và bảo tồn vật nuôi của Vũ Ngọc Sơn và cs. (2009) là 453,9g, tương đương đàn gà Tè tại 60 ngày tuổi của Lê Viết Ly (2001) là 450,0g. Nhưng nhỏ hơn đôi chút khối lượng gà Tè tại 8 tuần tuổi nuôi ở Xuân Khanh – Sơn Tây là 494,25g (Lê Diệp Long Biên, 2009). Đến 16 tuần tuổi kết quả khối lượng con mái của chúng tôi đạt 1118,40g. So với kết quả khối lượng gà Tè mái tại 16 tuần tuổi của Lê Diệp Long Biên và cs. (2009) chỉ 1014,30g, thì kết quả khối lượng gà Tè mái của chúng tôi cho kết quả cao hơn. Đến 20 tuần tuổi gà mái đạt khối lượng 1468,87g. Kết quả này lớn hơn khối lượng gà Tè mái tại 180 ngày tuổi chỉ đạt 1300,00g của Vũ Ngọc Sơn và cs. (2009), trên kết quả đàn gà Tè mái được nuôi bảo tồn năm 1999 tại 180 ngày tuổi là 1310,0g (Lê Viết Ly, 2001).

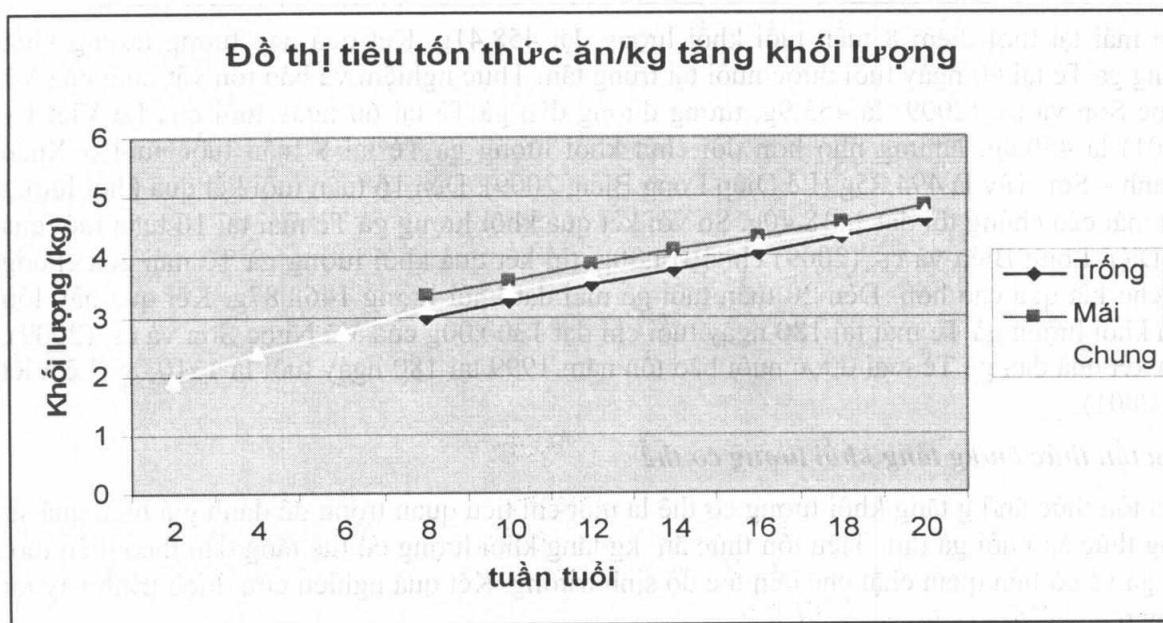
Tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng cơ thể

Tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng cơ thể là một chỉ tiêu quan trọng để đánh giá hiệu quả sử dụng thức ăn nuôi gà thịt. Tiêu tốn thức ăn/ kg tăng khối lượng cơ thể tăng dần theo tuần tuổi của gà và có liên quan chặt chẽ đến tốc độ sinh trưởng. Kết quả nghiên cứu được trình bày tại Bảng 6.

Bảng 6. Tiêu tốn thức ăn/ kg tăng khối lượng của gà Tè (kg)

Tuần tuổi	Tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng		
	Trống	Mái	Chung
2			1,91
4			2,39
6			2,75
8	2,98	3,35	3,17
10	3,24	3,61	3,43
12	3,52	3,89	3,71
14	3,76	4,12	3,94
16	4,03	4,32	4,23
18	4,31	4,55	4,43
20	4,61	4,83	4,72

Kết quả tại Bảng 6 cho thấy tiêu tốn thức ăn/ kg tăng khối lượng cơ thể tăng dần theo tuần tuổi của các đàn gà thí nghiệm. Ở tất cả các tuần tuổi sau khi phân biệt trống mái tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng cơ thể của con trống đều nhỏ hơn con mái. Tại thời điểm 8 tuần tuổi kết thúc giai đoạn nuôi nhốt tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng cơ thể đối với con trống là 2,98 kg còn con mái là 3,35 kg, trung bình chỉ 3,17 kg. Đến thời điểm 12 tuần tuổi, tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng của gà Tè đạt 3,71 kg. Kết quả này thấp hơn kết quả nghiên cứu trên đàn gà Tè của Phạm Công Thiệu và cs. (2003) với tiêu tốn thức ăn đến 12 tuần tuổi là 4,06 kg/kg tăng khối lượng. Đến thời điểm giết thịt lúc 20 tuần tuổi, tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng cơ thể của con trống là 4,61 kg và con mái là 4,83 kg, trung bình là 4,72 kg.



Nhìn qua đồ thị diễn biến tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng có thể thấy đến 20 tuần tuổi đường cong có biểu hiện đi lên rõ rệt, nghĩa là tiêu tốn thức ăn/kg tăng khối lượng tăng cao. Và thực tế người ta thường giết thịt và xuất bán tại thời điểm 20 tuần tuổi.

Khả năng cho thịt và chất lượng thịt gà Tè thương phẩm

Khả năng cho thịt của gà Tè thương phẩm

Tiến hành mổ khảo sát gà Tè tại 20 tuần tuổi, gà trống đạt khối lượng trung bình là 1576,70g và gà mái đạt khối lượng trung bình là 1405,00g.

Phân tích các chỉ tiêu mổ khảo sát cho thấy :

Các chỉ tiêu gà Tè trống :

Tỷ lệ thân thịt gà Tè trống là 70,08%. Kết quả tỷ lệ thân thịt trên gà Tè của chúng tôi cũng tương đương tỷ lệ thân thịt gà Đông Tảo đạt 70,76% của Nguyễn Thị Hòa (2004). Nhưng lại nhỏ hơn tỷ lệ thân thịt gà trống của gà nhiều ngón tại 20 tuần tuổi đạt 74,78% của Nguyễn Khắc Khánh và cs. (2013), nhỏ hơn kết quả khảo sát trên gà Ri tại 12 tuần tuổi đạt 77,45% của Bùi Đức Lũng và cs. (2001) và nhỏ hơn tỷ lệ thân thịt chung trống mái gà Hmong 72,95% của Phạm Công Thiệu và cs. (2009).

Tỷ lệ thịt lườn và thịt đùi trung bình ở gà trống lần lượt là 16,73 và 25,87%. Kết quả này thấp hơn kết quả trên gà trống Tam Hoàng dòng 882 lúc 15 tuần tuổi với tỷ lệ thịt lườn và thịt đùi lần lượt là 21,37 và 33,55%. Theo kết quả của Phạm Công Thiệu và cs. (2009) tỷ lệ thịt lườn, thịt đùi chung trống mái gà Hmong lần lượt 17,56 và 22,27% và kết quả nghiên cứu của Nguyễn Khắc Khánh (2013) trên gà nhiều ngón, con trống có tỷ lệ thịt lườn là 16,79%, tỷ lệ thịt đùi là 22,74%, thì kết quả trên gà Tè tỷ lệ thịt đùi tương đương còn thịt lườn thấp hơn gà Hmong và gà nhiều ngón. Theo Bùi Đức Lũng và cs. (2001) tỷ lệ thịt đùi + thịt lườn chung trống mái của gà Ri tại 12 tuần tuổi là 36,36%. Như vậy, tỷ lệ thịt lườn + thịt đùi gà Tè cao hơn (42,60%).

Tỷ lệ mỡ bụng của gà Tè trống là 1,99%, cao hơn tỷ lệ mỡ bụng chung trống mái trên gà Hmong tại 12 tuần tuổi chỉ 0,87% (Phạm Công Thiệu và cs. 2009), trên gà nhiều ngón với tỷ lệ mỡ bụng gà trống là 0,81%.

Các chỉ tiêu gà Tè mái

Tỷ lệ thân thịt của gà Tè mái là 67,80%, tương đương tỷ lệ thân thịt của gà Tam Hoàng dòng 882 lúc 15 tuần tuổi đạt 67,25% (Trần Công Xuân, 1999), nhưng lại nhỏ hơn tỷ lệ thân thịt của gà mái nhiều ngón đạt 76,03% (Nguyễn Khắc Khánh và cs., 2013), nhỏ hơn kết quả khảo sát trên gà Ri tại 12 tuần tuổi đạt 77,45% (Bùi Đức Lũng và cs., 2001).

Tỷ lệ thịt lườn và thịt đùi trung bình ở gà Tè mái lần lượt là 16,03 và 21,98%. Kết quả này thấp hơn kết quả trên gà trống Tam Hoàng dòng 882 lúc 15 tuần tuổi với tỷ lệ thịt lườn và thịt đùi lần lượt là 21,37 và 33,55%. Theo kết quả của Phạm Công Thiệu và cs. (2009) tỷ lệ thịt lườn, thịt đùi chung trống mái gà Hmong lần lượt 17,56 và 22,27%. Còn theo Nguyễn Khắc Khánh và cs. (2013) khi nghiên cứu trên gà nhiều ngón gà mái có tỷ lệ thịt lườn và tỷ lệ thịt đùi lần lượt là 17,77% và 21,34% nhìn chung cho kết quả tương đương. Theo kết quả của Hồ Xuân Tùng (2009) khi mổ khảo sát gà Mía, gà Móng, gà Lương Phượng tại 12 tuần tuổi cho kết quả tỷ lệ thịt lườn, thịt đùi con mái Mía lần lượt là 17,62 và 24,87%, tỷ lệ thịt lườn, thịt đùi của gà mái Móng là 18,63 và 25,49% còn tỷ lệ tỷ lệ thịt lườn, tỷ lệ thịt đùi gà mái Lương Phượng lần lượt là 22,39%, 20,33%, thì kết quả tỷ lệ thịt lườn, thịt đùi nhìn chung đều nhỏ

hơn trên gà Mía, gà Móng và gà Lương Phượng ngoại trừ chỉ tiêu tỷ lệ thịt đùi của gà Lương Phượng cho kết quả tương đương.

Tỷ lệ mỡ bụng gà Tè mái là 2,32%, cao hơn tỷ lệ mỡ bụng gà mái nhiều ngón 0,89% lúc 20 tuần tuổi (Nguyễn Khắc Khánh và cs., 2013), cao hơn tỷ lệ mỡ bụng trên gà mái Mía 0,78%, gà mái Móng 0,98%, nhưng thấp hơn gà mái Lương Phượng khảo sát tại 12 tuần tuổi (Hồ Xuân Tùng và cs., 2009).

Bảng 7. Các chỉ tiêu mổ khảo sát đàn gà Tè thương phẩm

Chỉ tiêu	Đvt	Gà trống		Gà mái	
		Mean	SE	Mean	SE
Khối lượng sống	gam	1576,70	65,60	1405,00	95,00
Khối lượng thân thịt	gam	1104,95	72,10	952,59	20,00
Tỷ lệ thân thịt	%	70,08	1,44	67,80	5,66
Khối lượng thịt đùi	gam	285,85	19,80	208,52	3,60
Tỷ lệ thịt đùi	%	25,87	0,18	21,89	0,09
Khối lượng thịt lườn	gam	184,86	12,50	152,70	10,60
Tỷ lệ thịt lườn	%	16,73	0,77	16,03	0,95
Khối lượng mỡ bụng	gam	21,99	2,26	22,10	3,04
Tỷ lệ mỡ bụng	%	1,99	0,86	2,32	1,02

Chất lượng thịt gà Tè thương phẩm

Thành phần hóa học thịt gà Tè thương phẩm

Để đánh giá chất lượng thịt gà Tè, chúng tôi tiến hành phân tích một số thành phần hóa học của thịt lườn và thịt đùi gà Tè tại thời điểm giết thịt lúc 20 tuần tuổi, kết quả được tổng hợp tại Bảng 8.

Bảng 8. Một số chỉ tiêu về thành phần hoá học thịt gà Tè thương phẩm

Chỉ tiêu	Thịt lườn		Thịt đùi	
	Mean	SE	Mean	SE
Vật chất khô (%)	24,49	0,22	23,62	0,43
Protein thô (%)	25,70	0,08	19,58	0,23
Chất béo thô (%)	0,77	0,11	2,27	0,09
Khoáng tổng số (%)	1,16	0,17	1,11	0,10

Kết quả phân tích cho thấy, tỷ lệ vật chất khô trung bình của thịt lườn 24,49%, thịt đùi là 23,62%, tương đương với tỷ lệ vật chất khô ở gà Mía 23,27% (Lê Thị Nga, 2005), thấp hơn tỷ lệ vật chất khô của gà ác 25,28% (Trần Thị Mai Phương, 2004), gà Hmong 25,77% (Phạm Công Thiệu và cs., 2009), cao hơn so với chim bồ câu 22,41% (Trương Thuý Hường, 2003). Tỷ lệ protein thịt lườn của gà Tè đạt 25,70%, ở thịt đùi chỉ đạt 19,58%, trung bình đạt 22,64%, kết quả này cao hơn so với thịt gà Ác 22,40%, thịt gà Hmong 22,04%, thịt gà Ri

21,45%, gà công nghiệp 21,22% (Phạm Công Thiều và cs., 2009), và cũng cao hơn trên gà nhiều ngón với tỷ lệ thịt lườn 22,74%, tỷ lệ thịt đùi 19,53% (Nguyễn Khắc Khánh và cs., 2013). Trong khi đó hàm lượng chất béo thô đạt 0,77% với thịt lườn và 2,27% đối với thịt đùi, trung bình đạt 1,52%, kết quả này tương đương với gà Ri 1,50% (Phạm Công Thiều và cs., 2009), cao hơn gà Hmong 1,27%, gà Ác 1,35%, gà công nghiệp 0,97%, nhưng lại thấp hơn rất nhiều chim bồ câu (Nguyễn Duy Điều, 2007) là 3,32%.

Một số chỉ tiêu chất lượng thịt gà Tè thương phẩm

Tỷ lệ mất nước sau bảo quản thể hiện mức độ tích nước trong thịt, vì vậy chúng tôi đã kiểm tra trên hai phần, thịt đùi và thịt lườn. Gà mái, tỷ lệ mất nước sau bảo quản ở thịt đùi trung bình là 0,83% và thịt lườn là 1,09%; ở gà trống, tỷ lệ mất nước sau bảo quản ở thịt đùi trung bình là 0,74% và thịt lườn là 0,38%. Theo Hồ Xuân Tùng (2010) tỷ lệ mất nước sau bảo quản của gà Ri là 3,65%. Như vậy tỷ lệ mất nước sau bảo quản của thịt gà Tè thí nghiệm thấp hơn của gà Ri. Điều này chứng tỏ hàm lượng nước trong thịt gà Tè thấp, chất lượng thịt gà sẵn chắc hơn và sẽ dễ bảo quản hơn.

Độ pH sau 15 phút của thịt đùi, lườn của gà mái lần lượt là 6,65 và 6,41; ở gà trống tương ứng là 6,49 và 6,36. Độ pH sau 24 giờ của thịt đùi, thịt lườn ở gà mái lần lượt là 5,81 và 5,64; ở gà trống tương ứng là 5,78 và 5,73. Theo Hồ Xuân Tùng (2010) giá trị pH sau 15 phút ở gà Ri là 6,24 và giá trị pH sau 24 giờ là 5,77. Như vậy, kết quả đo pH sau 15 phút và sau 24 giờ trên gà Tè và gà Ri là tương đương nhau. Newbold (1996) cho biết, khi con vật chết do hao tổn về máu và thiếu oxi, mô cơ tiếp tục sản sinh ATP từ kho chứa glycogen bằng con đường phân huỷ yếm khí glycogen. Axit lactic được tạo ra tích tụ lại gây giảm pH của thịt cho đến khi hết glycogen, lúc đó pH thường giảm thấp nhất (pH=5,4).

Theo tiêu chuẩn của Barbut và cs. (2005) trích theo Bùi Hữu Đoàn (2011) khi phân loại chất lượng thịt dựa vào màu sắc thịt (L), giá trị pH₁₅ và pH₂₄ của cơ lườn thì thịt có chất lượng tốt giá trị L dao động trong khoảng 46-54 và pH₂₄ nằm trong khoảng 5,7-6,1. Như vậy có thể thấy thịt gà Tè bảo quản sau 24h có chất lượng thịt tốt và nằm trong giới hạn theo tiêu chuẩn của Barbut.

Bảng 9. Các chỉ tiêu chất lượng thịt gà Tè thương phẩm

Chi tiêu	Mái (n = 3)				Trống (n = 3)			
	Thịt đùi		Thịt lườn		Thịt đùi		Thịt lườn	
	Mean	SE	Mean	SE	Mean	SE	Mean	SE
Mất nước sau bảo quản (%)	0,83	0,14	1,09	0,39	0,74	0,14	0,38	0,15
Mất nước sau chế biến (%)	27,84	0,60	19,17	0,76	24,86	1,79	19,03	0,60
pH ₁₅	6,65	0,06	6,41	0,12	6,49	0,06	6,36	0,08
pH ₂₄	5,81 ^a	0,01	5,64 ^b	0,01	5,78	0,01	5,73	0,02
Độ sáng (L*)	44,99 ^b	1,04	54,80 ^a	0,58	44,79 ^b	0,68	51,20 ^a	0,38
Màu đỏ (a*)	12,80 ^a	0,42	8,80 ^b	0,07	11,71 ^a	0,41	7,98 ^b	0,22
Màu vàng (b*)	4,16 ^b	0,52	8,13 ^a	0,57	2,72 ^b	0,39	5,59 ^a	0,21

Ghi chú: Các giá trị trung bình của cùng chỉ tiêu, cùng giới tính đối với thịt lườn và thịt đùi mang các chữ cái khác nhau là sai khác nhau có ý nghĩa thống kê ($P < 0,05$).

KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ

Kết luận

Tỷ lệ nuôi sống của gà Tè đến 20 tuần tuổi trung bình đạt 86,50%. Khối lượng trung bình của gà trống đạt 1728,34g; gà mái là 1468,87g. Tiêu tốn thức ăn trung bình đến 20 tuần tuổi là 4,72kg thức ăn/kg tăng khối lượng.

Tỷ lệ thân thịt, thịt lườn và thịt đùi trung bình ở gà trống lần lượt là 70,08; 16,73 và 25,87% và gà mái tương ứng là 67,80; 16,03 và 21,59%. Tỷ lệ vật chất khô, protein thô, lipit và khoáng tổng số của thịt lườn là 24,49; 25,70; 0,77; 1,11 và của thịt đùi là 23,62; 19,58; 2,27 và 1,16%.

Tỷ lệ mất nước của gà Tè tương đối thấp: Gà mái tỷ lệ mất nước sau bảo quản ở thịt đùi trung bình là 0,83% và thịt lườn là 1,09%; ở gà trống là 0,74% và thịt lườn là 0,38%. Độ pH sau 15 phút của thịt đùi, lườn của gà mái lần lượt là 6,65; 6,41 và ở gà trống tương ứng là 6,49; 6,36. Độ pH sau 24 giờ của thịt đùi, thịt lườn ở gà mái lần lượt là 5,81; 5,64 và ở gà trống tương ứng là 5,78; 5,73.

Đề nghị

Tiếp tục nghiên cứu chế độ dinh dưỡng để nâng cao năng suất, chất lượng thịt gà Tè đáp ứng nhu cầu sản xuất, tiêu dùng.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Lê Diệp Long Biên, Đặng Vũ Hòa. 2012. Nghiên cứu đánh giá năng suất đàn gà Tè thể hệ xuất phát để chọn tạo đàn hạt nhân thế hệ 1. Báo cáo chuyên đề gà Tè 2012.
- Lê Diệp Long Biên, Hoàng Văn Tiệu. 2009. Kết quả bước đầu nuôi giữ quỹ gen giống gà Tè (gà lùn) trong nông hộ tại Sơn Tây. Báo cáo kết quả bảo tồn nguồn gene vật nuôi Việt Nam 2005 – 2009. Tr 299 – 303.
- Bùi Hữu Đoàn, Nguyễn Thị Mai, Nguyễn Thanh Sơn, Nguyễn Huy Đạt. 2011. Các chỉ tiêu dùng trong nghiên cứu chăn nuôi gia cầm. Nhà Xuất bản Nông nghiệp Hà Nội.
- Hoàng Thanh Hải, Lê Thị Bình, Trần Văn Thực. 2012. Báo cáo đánh giá sơ bộ nguồn gen gà Quý Phi. Hội nghị bảo tồn quỹ gen 2010 – 2012.
- Nguyễn Khắc Khánh, Phạm Công Thiệu, Hoàng Thanh Hải, Nguyễn Thị Bình, Nguyễn Thị Kim Liên, Nguyễn Thị Ngọc Bích, Ngô Mai Phương. 2012. Đánh giá sơ bộ nguồn gen gà sáu ngón. Hội nghị bảo tồn quỹ gen 2010 – 2012.
- Nguyễn Khắc Khánh, Phạm Công Thiệu, Hoàng Thanh Hải, Nguyễn Bá Mùi, Hà Quang Huy. 2013. Đánh giá khoảng cách di truyền, khả năng sinh trưởng và cho thịt của gà nhiều ngón. Tạp chí khoa học công nghệ thuật chăn nuôi, tháng 10-2014. Tr. 34-43.
- Bùi Đức Lũng, Nguyễn Huy Đạt, Vũ Thị Hưng, Nguyễn Thị San, Nguyễn Thanh Sơn, Trần Long. 2001. Nghiên cứu một số đặc điểm sinh học và tính năng sản xuất của giống gà Ri qua 3 đời chọn lọc, nuôi dưỡng trong điều kiện bán chăn thả ở miền Bắc Việt Nam. Báo cáo khoa học năm 2001. Tr. 100 – 103.
- Lê Viết Ly, Bùi Quang Tiến, Hoàng Văn Tiệu, Bùi Đức Lũng, Lê Thị Thúy, Nguyễn Thị Minh. Gà Lùn (gà Tè). Chuyên khảo bảo tồn nguồn gen vật nuôi ở Việt Nam.
- Lê Thị Nga, Nguyễn Đăng Vang, Trần Công Xuân, Phùng Đức Tiến, Trần Long, Đào Bích Loan. 2001. Nghiên cứu một số đặc điểm sinh học, khả năng sản xuất của tổ hợp lai giữa 3 giống gà Mía, gà Kabir, Jiangcun. Báo cáo khoa học năm 2001.
- Nguyễn Chí Thành. 2008. “Đặc điểm ngoại hình và khả năng sản xuất của các giống gà nội Ri, Hồ, Đông Tảo, Mía, Ác, H’Mông, Chọi”. NXB Nông nghiệp, Hà Nội 2009.
- Nguyễn Quyết Thắng, Đặng Vũ Hòa. 2013. Nghiên cứu đánh giá năng suất đàn gà Tè thể hệ 1 để chọn tạo đàn hạt nhân thế hệ 2. Báo cáo chuyên đề gà Tè 2013.

- Phạm Công Thiều, Võ Văn Sự, Hoàng Văn Tiệu, Lương Thị Hồng. 2003. Báo cáo kết quả nghiên cứu một số đặc điểm sinh học và khả năng sản xuất của gà Tè. Hội nghị bảo tồn quỹ gen vật nuôi. Tr. 133 – 144.
- Hồ Xuân Tùng. 2008. Khả năng sản xuất của một số công thức lai giữa gà Lương Phượng và gà Ri để phục vụ chăn nuôi nông hộ. Luận án tiến sỹ nông nghiệp, Viện Khoa học Kỹ thuật Nông nghiệp, Việt Nam, Hà Nội, tr 88-91.
- Hồ Xuân Tùng, Nguyễn Huy Đạt, Vũ Chí Thiện, Trần Văn Phượng, Nguyễn Huy Tuấn, Nguyễn Thị Thu Hiền. 2009. Đặc điểm ngoại hình và khả năng sản xuất của tổ hợp lai giữa gà Móng, gà Mía với gà Lương Phượng. BCKH năm 2009. Viện Chăn Nuôi, tr. 225 – 234
- Hồ Xuân Tùng, Nguyễn Huy Đạt. 2010. Đặc điểm ngoại hình và khả năng sinh trưởng, sinh sản của ba giống gà Hồ, Mía, Móng sau khi chọn lọc qua một thế hệ. BCKH năm 2010. Viện Chăn Nuôi, tr. 13 – 36.
- Nguyễn Đức Trọng, Nguyễn Thị Thúy Nghĩa, Phạm Văn Chung, Lương Thị Bột, Mai Hương Thu. Kết quả nuôi giữ bảo tồn quỹ gen gà Hắc Phong. Hội nghị bảo tồn quỹ gen 2010 – 2012. Tr. 124 – 131.
- Vũ Ngọc Sơn, Phạm Công Thiều, Hoàng Văn Tiệu, Lê Thúy Hằng, Ngô Thị Thắm. 2009. Nghiên cứu bảo tồn quỹ gen gà Tè và gà HB7. Báo cáo kết quả bảo tồn nguồn gene vật nuôi Việt Nam 2005 – 2009. Tr 294 – 298.
- Trần Công Xuân, Nguyễn Đăng Vang, Hoàng Văn Lộc. 1999. Gà Tam Hoàng (dòng Jiangcun) thích nghi nuôi thả vườn ở Việt Nam. Chuyên san chăn nuôi gia cầm- Hội chăn nuôi Việt Nam. Tr. 132- 133.
- Người phản biện:** TS. Vũ Ngọc Sơn và TS. Hồ Xuân Tùng

Ngày nhận bài: 28/10/2014

Ngày duyệt đăng: 9/2/2015