

# MỘT SỐ CHỈ TIÊU VỀ THÀNH PHẦN THÂN THỊT VÀ CHẤT LƯỢNG THỊT GÀ SASSO VIỆT NAM NUÔI TẠI THÁI NGUYÊN

Trần Thanh Vân, Đoàn Xuân Trúc, Nguyễn Thị Hải

## TÓM TẮT:

1. Gà thương phẩm Sasso Việt Nam nuôi theo 2 phương thức và 2 mùa vụ tại Thái Nguyên cho năng suất thịt khá cao, cao hơn gà Lương Phượng, gà Isa color và tương đương gà Sasso nhập từ Pháp năm 2002. Gà thương phẩm Sasso Việt Nam có tỷ lệ thân thịt dao động từ 77,31-78,74% ở 63 ngày tuổi và 78,14-79,83% ở 70 ngày tuổi. Dù nuôi nhốt hay nuôi bán nhốt gà Sasso thương phẩm đều thể hiện đặc điểm chung là tỷ lệ thân thịt ở gà mái cao hơn ở gà trống. Tỷ lệ cơ đùi đùi, tỷ lệ cơ ngực lô bán nhốt cao hơn lô nuôi nhốt. Tỷ lệ mỡ bụng con mái cao hơn con trống, lô nuôi nhốt cao hơn lô bán nhốt. Ở thời điểm 70 ngày tuổi tỷ lệ mỡ bụng cũng cao hơn thời điểm 63 ngày tuổi.
2. Thành phần hóa học của thịt gà Sasso tương đương với thành phần hóa học của các giống gà lông màu nhập nội khác, protein dao động từ 20,42-24,98%. Tỷ lệ lipit tổng số có chiều hướng tăng giữa các lần khảo sát dao động từ 0,81-2,17%. Hàm lượng khoáng tổng số không biến đổi giữa các giai đoạn khảo sát, các phương thức nuôi cũng như mùa vụ. Độ biến đổi tỷ lệ vật chất khô và protein trong thịt ở mức thấp vì nó là tính trạng chất lượng do kiểu gen quy định.
3. Hàm lượng các axit amin trong thịt gà Sasso khá cao, cao hơn nhiều so với thịt gà broiler trắng. Trong đó các axit amin quyết định vị ngon của thịt đều cao (glutamic chiếm từ 12,562-13,58%, lysine từ 6,978-8,012%).