

TÌM HIỂU THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG CỦA THỊT THỎ STUDY OF COMPOSITION OF RABBIT MEAT

Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn Thị Thanh Thảo

Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Công nghệ Hoá Học, Đại học Bách Khoa,
Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam

BẢN TÓM TẮT

Thịt là thành phần không thể thiếu trong khẩu phần ăn hằng ngày của con người. Những năm gần đây, ngoài thịt heo, bò, gà, trên thị trường còn có thịt thỏ, nó được xem như một loại “Thực phẩm mỹ dung tuyệt hảo”.

Chúng tôi đã tiến hành xác định tỉ lệ sử dụng của tỉ lệ thịt thỏ, thành phần hoá học chính của thịt thỏ và giá trị dinh dưỡng của thịt thỏ.

ABSTRACT

In recent years, rabbit meat has been consumed widely all over the world. In Viet Nam, especially in Ho Chi Minh city, it has become popular gradually. Rabbit meat is more expensive when comparing with pork and beef meat. Rabbit meat is a healthy nutrient food. The rabbit meat composition includes high protein component (20%), low liquid component (2,1%), low cholesterol component (57mg%), and enough 8 irreplaceable amino acids. In addition, rabbit meat has a lot of vitamins, minerals, and unsaturated fatty acids. Rabbit meat will be one of the main sources of animal protein in next few years.

1. GIỚI THIỆU

Đối với các loại thực phẩm đóng hộp, đặc biệt là thịt chế biến đóng hộp hiện nay rất đa dạng, nhưng được chế biến chủ yếu từ các loại thịt heo, thịt bò, thịt gà. Xu thế hiện nay là tìm kiếm những loại thực phẩm có lợi cho sức khoẻ người tiêu dùng và thịt thỏ là một trong những thực phẩm như vậy. Những năm gần đây, thịt thỏ trở nên đắt giá và bán rất chạy trên thị trường thế giới. Qua quá trình khảo sát và tìm hiểu thị trường trong phạm vi khu vực Thành phố Hồ Chí Minh, thịt thỏ được bán chủ yếu tại Metro An Phú, các quán ăn và nhà hàng. Nguồn cung cấp thịt thỏ cho các nơi này là các trại chăn nuôi ở huyện Bình Chánh (Thành Phố Hồ Chí Minh), Dầu Dây (Đồng Nai), đây là những hộ nuôi cá thể, không tập trung. Giống thỏ chủ yếu là thỏ dẻ, thỏ đen, thỏ xám và đen, thỏ Tân Tây Lan trắng. Giá thành của thịt thỏ hơi đắt (so với thịt heo, thịt bò), có lẽ do thịt thỏ chưa được sử

dụng phổ biến, vì vậy thỏ chưa được nuôi theo qui mô công nghiệp.

Theo các tài liệu đã được công bố, hiệu quả giết mổ thịt thỏ, thành phần dinh dưỡng của thịt thỏ phụ thuộc vào giống thỏ và chế độ dinh dưỡng.

Vì vậy, chúng tôi tiến hành các nghiên cứu về thịt thỏ được nuôi tại thành phố Hồ Chí Minh với mong muốn làm phong phú hơn nguồn nguyên liệu thịt sử dụng trong thực phẩm, đồng thời giới thiệu với người tiêu dùng một loại thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao.

2. NGUYÊN LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

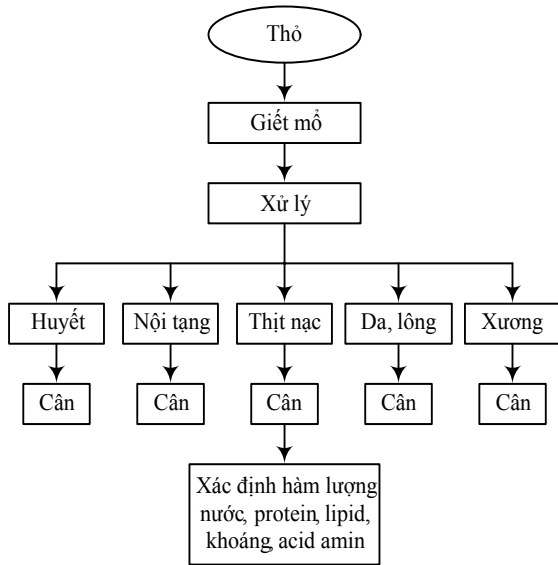
2.1 Nguyên liệu

Nguyên liệu là những con thỏ không bị bệnh có khối lượng từ 1,5kg đến 2,5kg.

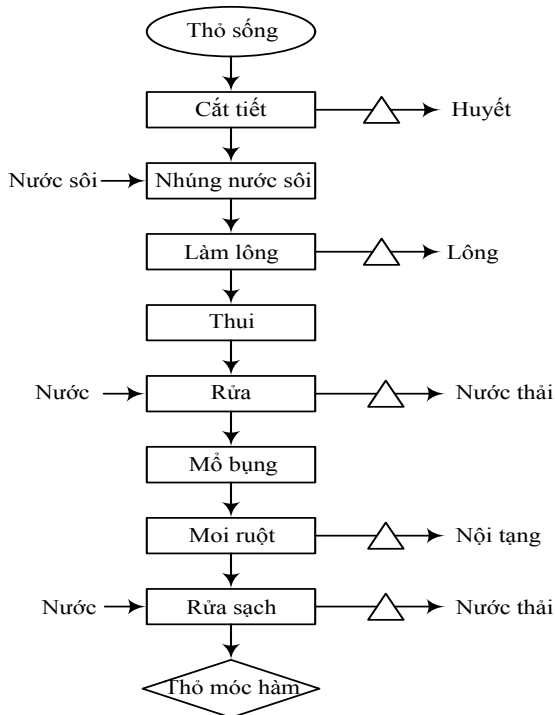
Chọn thỏ ba tháng tuổi vì theo khảo sát ở độ tuổi này tốc độ tăng trọng đạt tối đa và bắt đầu giảm và ngược lại mức độ tiêu tốn thức ăn tăng lên. Nếu tiếp tục nuôi thì thỏ sẽ lớn chậm nhưng tiêu tốn nhiều thức ăn, vì vậy giá thành sẽ tăng.

2.2 PHƯƠNG PHÁP THÍ NGHIỆM

2.2.1 Sơ đồ tổ chức thí nghiệm



2.2.2 Sơ đồ xử lý nguyên liệu



Trong quá trình giết mổ, ta sẽ có phần chế biến được và phần phụ phẩm (ruột, lông, huyết,...) từ đó chọn các mẫu thích hợp để thí nghiệm.

2.2.3 Các phương pháp phân tích

- **Độ ẩm:** sấy tới khối lượng không đổi, trên máy đo ẩm hồng ngoại Scantex.
- **Độ tro:** nung ở 600°C tới tro trắng và khối lượng không đổi trên lò nung Lenton.
- **Lipid:** sử dụng phương pháp trích ly hoàn lưu trên hệ thống Soxhlet với dung môi là diethyl ether.
- **Protein:** xác định theo phương pháp Kjeldahl.
- **Khoáng:** xác định theo phương pháp hấp thụ nguyên tử (AAS) theo tiêu chuẩn AOAC 985.35.
- **Acid amin:** xác định theo phương pháp sắc ký lỏng cao áp (HPLC).

3. KẾT QUẢ THỰC NGHIỆM

3.1 Tỷ lệ khối lượng và các phần của thỏ sau giết mổ

Lần lượt thực hiện các phép cân thí nghiệm ta có bảng kết quả sau:

Bảng 1: Tỷ lệ phần trăm của thịt thỏ lột da (so với trọng lượng hơi)

Trọng lượng hơi (kg)	Đơn vị	Thịt lột da	Thịt nạc	Xương	Da và lông
1,7÷2,0	g	894	524	370	153
	%	46,4	27,2	19,2	7,9
2,0÷2,5	g	1062	620	442	182
	%	48,5	28,3	20,2	8,3

Từ kết quả bảng 1 cho thấy tỷ lệ xẻ thịt của thỏ sau khi lột da là 46÷49%. Trong đó tỷ lệ phần trăm khối lượng thịt nạc sau khi lọc xương là 27÷28%, phần xương chiếm 19÷21%. Như vậy phần thịt nạc chiếm tỷ lệ không cao. Dựa vào kết quả của bảng ta tính được tỷ lệ giữa phần thịt nạc và phần xương là 1,4:1. Và thực tế, khi xử lý con thỏ có trọng lượng hơi 2,0÷2,5kg, sau

khi lột da và xương thu được phần thịt nạc có khối lượng 600g.

Bảng 2: Tỷ lệ phần trăm khối lượng các phần của thịt thỏ sau khi giết mổ

Trọng lượng hơi (kg)	Đơn vị	Phần chế biến được			Phần không chế biến được			
		Thịt (da, xương)	Tim, gan, thận	Tổng	Bộ máy tiêu hoá	Đầu, khuỷu chân	Huyết	Tổng
1,5÷1,7	g	853	63	916	393	201	31	265
	%	55,4	4,1	59,5	25,5	13,0	2,0	40,5
1,7÷2,0	g	1024	71	1095	491	223	41	755
	%	55,4	3,8	59,2	26,5	12,1	2,2	40,8
2,0÷2,5	g	1201	82	1283	526	230	34	790
	%	57,9	4,0	61,9	25,4	11,1	1,6	38,1

Từ kết quả bảng trên ta thấy tỷ lệ phần trăm khối lượng bộ máy tiêu hoá thỏ chiếm tỷ lệ khá cao 25÷26% (chiếm khoảng ¼ trọng lượng hơi của thỏ). Phần không chế biến được chiếm 38÷41%, phần chế biến được 59÷61%

Bảng 3: Tỷ lệ phần trăm xẻ thịt của thỏ mót hàm (So với trọng lượng hơi)

Trọng lượng hơi (Kg)	Thịt thỏ mót hàm (Kg)	Tỷ lệ xẻ thịt (%)
1,5÷1,7	1,12	69,4
1,7÷2,0	1,32	69,9
2,0÷2,5	1,5	70,0

3.2 Thành phần hoá học chính của thịt thỏ

Bảng 4: Thành phần hoá học chính của thịt thỏ

STT	Thành phần	Hàm lượng (g/100g)
1	Nước	76,9
2	Protein	20,0
3	Lipid	2,1
4	Tro	1,07

Bảng 5: Hàm lượng khoáng trong thịt thỏ

STT	Tên	Đơn vị	Hàm lượng	Hàm lượng (mg/100g)
1	Ca	%	0,01	10
2	Fe	mg/kg	10,7	1,07

3	Mg	%	0,02	20
4	P	%	0,16	160
5	K	%	0,24	240
6	Na	%	0,07	70
7	Zn	mg/kg	17	1,7
8	Cl	%	0,02	20

3.3 Hàm lượng acid amin trong thịt thỏ

Bảng 6: Thành phần acid amin trong thịt thỏ

STT	Thành phần acid amin	Hàm lượng (g/100g)
1	Tryptophan	0,57
2	Threonine	1,01
3	Isoleucine	0,86
4	Leucine	1,58
5	Lysine	1,7
6	Methionine	0,47
7	Phenylalanine	0,77
8	Valine	1,01
9	Arginine	1,37
10	Histidine	0

Ngoài ra theo một số tài liệu chúng tôi tìm được, trong thịt thỏ có nhiều vitamin (bảng 7), thành phần mỡ và cholesterol thấp (bảng 8).

Bảng 7: Hàm lượng vitamin có trong thịt thỏ

STT	Vitamin	Đơn vị	Hàm lượng tính trên 100g thịt
1	Vitamin C (ascorbic acid)	mg	0,00
2	Vitamin B ₁ (thiamin)	mg	0,100
3	Vitamin B ₂ (riboflavin)	mg	0,150
4	Vitamin PP (niacin)	mg	7,270
5	Pantothenic acid	mg	0,800
6	Vitamin B ₆	mg	0,500
7	Folate	µg	8

8	Vitamin B ₁₂	µg	7,16
9	Vitamin A	IU	0
10	Vitamin E (α-tocopherol)	ppm	Không phát hiện, LOD = 0,5 ppm

(Nguồn:

<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp>)

Bảng 8 : Hàm lượng các acid béo có trong thịt thỏ

STT	Acid béo	Đơn vị	Hàm lượng tính trên 100g thịt
1	Acid béo no	g	0,690
	14:0(ministic acid)	g	0,060
	16:0(palmitic acid)	g	0,520
	18:0(stearic acid)	g	0,110
2	Acid béo không no có một nối đôi	g	0,630
	16:1	g	0,080
	18:1	g	0,540
3	Acid béo không no có nhiều nối đôi	g	0,450
	18:2	g	0,360
	18.3	g	0,090
4	Cholesterol	mg	57

(Nguồn:

<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp>)

4. KẾT LUẬN

Tỷ lệ sử dụng của thịt thỏ sau xử lý không cao: bộ máy tiêu hóa chiếm 25 – 27% khối lượng, xương chiếm 19 – 21% khối lượng.

Tuy nhiên, thịt thỏ là loại thực phẩm có thành phần protein cao (20%), chứa đầy đủ 8 acid amin không thay thế. Hàm lượng chất béo thấp (2.1%), cholesterol thấp (57 mg%). Ngoài ra thịt thỏ còn chứa nhiều vitamin, khoáng chất và các acid béo chưa no, có lợi cho sức khỏe. Khi người ta ăn nó, vừa có thể tăng cường thể chất, chống lão hóa, không bị béo phì.

Tỷ lệ sử dụng của thịt thỏ được nuôi tại Tp.HCM không cao. Có thể do giống thỏ, chế độ dinh dưỡng, vì vậy giá thành của thịt thỏ hiện nay còn cao. Giá trị dinh dưỡng không thua kém

thịt thỏ của các nước khác. Để thịt thỏ được sử dụng rộng rãi cần có những nghiên cứu để chọn giống thỏ, chế độ dinh dưỡng thích hợp cho thỏ ở từng giai đoạn tăng trưởng, thì mới có thể giảm được giá thành của thịt thỏ.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. N.T.XMOLXKI, Đặng Đức Dũng, Hóa sinh học thịt gia súc, Nhà xuất bản Khoa Học và Kỹ Thuật Hà Nội, 1979.
- [2]. Nguyễn Phương Đan, Thịt thỏ, thịt mỹ dung bảo kiện, Tạp chí Khoa học - Kỹ thuật – Kinh tế thế giới.
- [3]. Nguyễn Văn Hoàn, Hỏi đáp về nuôi thỏ, Nhà xuất bản Nông Nghiệp, 2001
- [4]. Bùi Quang Thuần, Tìm hiểu chăn nuôi thỏ, Nhà xuất bản Khoa Học và Kỹ Thuật Hà Nội, 1982.
- [5]. Phòng thí nghiệm Hóa Sinh, Giáo trình thí nghiệm Hóa Sinh, Trường Đại học Bách Khoa Tp. HCM, 2003.
- [6]. The rabbit web, <http://www.rabbitweb.net>
- [7]. Rabbit Farming, <http://www.rabitfarmingweb.com>
- [8]. Food & Drug Administration, <http://www.fda.gov>
- [9]. American meat Institute, <http://www.meatami.org>
- [10]. The USDA Website Nutrient Composition, <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/>
- [11]. <http://www.fao.org/docrep/t1690E/t1690e03.htm>