

# RESEARCH ON THE MEAT PRODUCTION OF CAPONS OBTAINED ON BASE OF THE TRANSYLVANIAN NAKED NECK BREED

C.M. Cuciureanu<sup>1\*</sup>, R.M. Radu-Rusu<sup>1</sup>, Al. Usturoi<sup>1</sup>, M.G. Usturoi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Iasi University of Life Sciences, Faculty of Food and Animal Sciences, Iasi, Romania  
\*e-mail: cipriana.cuciureanu@yahoo.com

## Abstract

The research focused to evaluate the influence of caponisation (testicle extraction) on meat production in the case of roosters belonging to the breed Transylvanian Naked Neck. In this sense, we have got two batches, which one consisted of castrated roosters at the age of 7 weeks (Lexp) and one, formed of uncastrated specimens (Lm); males from the two batches were raised under identical growing conditions, received the same combined feed and were slaughtered at the same age (140 days). The data obtained indicated that the slaughter yields, determined both immediately after slaughter and after 24 hours of refrigeration, were better for uncastrated roosters (Lm), more exactly, being higher by 2.38% and 3.28% than in the case of capons (castrated specimens). In contrast, for participation rates for the anatomical parts with commercial interest was higher for capons (Lexp), in case of wings (higher by 1.12%) and the upper thighs (by 0.59%), the drumstick (by 0.62%) and the back with head and feet (by 1.43%); on the other hand, for uncastrated roosters, there was found a better percentage for breast, 3.77% higher than castrated ones. The establishment of the meat / bone ratio highlighted the beneficial influence of the castration operation, the ratio registered a value of 7.99 / 1 for capons (Lexp) and a value of 8.97 / 1 for uncastrated roosters (Lm). Regarding the weight of the edible offal, it can be said that it was better for the capons (Lexp) for the gizzard (0.97 g) and for the liver (11.06 g); while, uncastrated roosters (Lm) were found to have a heart weight higher with 1.45 g than castrated roosters. The surgery of capping (orhidectomy) the Transylvanian Naked Neck roosters ensures a slightly better weight of most of the anatomical parts with commercial interest, heavier weights of the main edible offal, but also a good ration of meat/bones; we recommend continuing research in this direction.

**Key words:** capon, Transylvanian Naked Neck breed, dressed yield, edible offal, quantitative meat production, ration meat/bones#

# CERCETARI CU PRIVIRE LA PRODUCȚIA DE CARNE A CLAPONILOR OBȚINUȚI PE BAZA RASEI GAT GOLAȘ DE TRANSILVANIA

C.M. Cuciureanu<sup>1\*</sup>, R.M. Radu-Rusu<sup>1</sup>, Al. Usturoi<sup>1</sup>, M.G. Usturoi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Univ. de Științele Vieții "Ion Ionescu de la Brad" din Iasi,  
Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, Iasi, România  
\*e-mail: cipriana.cuciureanu@yahoo.com

## Rezumat

Cercetările au vizat efectele claponajului (extragerea testiculelor) asupra producția de carne la cocoși de rasă Gât Golaș de Transilvania. În acest sens, au fost alcătuite două loturi de experiență, din care unul constituit din cocoși castrați la vârsta de 7 săptămâni (Lexp) și unul alcătuit din exemplare necastrate (Lm); masculii din cele două loturi au fost crescuți în condiții tehnologice identice, au primit același nutreț combinat și au fost sacrificați la aceeași vârstă (140 de zile). Datele obținute au indicat faptul că randamentul la sacrificare, atât cel determinat la cald, cât și cel stabilit la rece, a fost mai bun la cocoșii necastrați (Lm), fiind mai mare cu 2.38% și respectiv, cu 3.28% decât la claponi (exemplarele castrate). În schimb, cota de participare a porțiunilor tranșate a fost superioară la claponi (Lexp), atât în cazul aripilor (mai mare cu 1.12%), cât și a pulpelor superioare (cu 0.59%), a pulpelor inferioare (cu 0,62%) și a tacâmului cu gheare și cap (cu 1.43%); la cocoșii necastrați a fost găsită o proporție mai bună a pieptului, mai mare cu 3.77% decât la cei castrați. Stabilirea raportului carne/oase a evidențiat influența benefică a operațiunii de castrare, acesta fiind de 7.99/1 la claponi (Lexp), față de 8.97/1 cât a fost la exemplarele necastrate (Lm). Privitor la greutatea organelor interne, aceasta a fost mai bună la claponi (Lexp) atât pentru pipotă (cu 0.97 g) cât și pentru ficat (cu 11.06 g); la cocoșii necastrați (Lm) s-a găsit o greutate mai mare a inimilor, cu 1.45 g, decât la cei castrați. Aplicarea claponajului la cocoșii de rasă Gât Golaș de Transilvania asigură o pondere ceva mai bună a majorității porțiunilor tranșate din carcase, greutateți mai mari ale principalelor organe comestibile, dar și un bun raport carne oase; recomandăm continuarea cercetărilor în această direcție.

**Cuvinte cheie:** clapon, Gât Golaș de Transilvania, randament la sacrificare, proporția porțiunilor tranșate, organe comestibile, raport carne oase