

ĐẶC ĐIỂM NGOẠI HÌNH, KHẢ NĂNG SINH TRƯỞNG VÀ NĂNG SUẤT THỊT CỦA GÀ MỤ HLA ALÊ NUÔI TẠI ĐẮK LẮK

Bùi Thị Như Linh¹, Thái Thị Bích Vân²

Ngày nhận bài: 02/11/2023; Ngày phản biện thông qua: 07/12/2023; Ngày duyệt đăng: 15/12/2023

TÓM TẮT

Nghiên cứu được tiến hành trên gà Mụ Hla Alê từ 01 ngày tuổi đến 24 tuần tuổi được nuôi theo phương thức nuôi nhốt tại nông hộ thôn Buon Sứk, xã Ea Đar, huyện Ea Kar, tỉnh Đắk Lắk để đánh giá đặc điểm ngoại hình, khả năng sinh trưởng, năng suất và chất lượng thịt. Về ngoại hình, gà có tầm vóc nhỏ, có mình thanh tú thon nhẹ. Gà trống trưởng thành (24 tuần tuổi) có màu lông đen ánh đỏ, vàng sẫm và trắng đen lần lượt chiếm tỷ lệ 58,33; 29,17 và 12,50%; quanh cổ phát triển lông cườm vàng óng (75%) và vàng sẫm (25%); mào, tích phát triển và đuôi dài (100%). Gà mái phần lớn có sắc màu lông xám tro pha tia đen (54,17%), ngoài ra còn có màu lông khác như trắng đen (12,50%), vàng sẫm (20,83%), hoa mơ (12,50%). Mào gà mái trưởng thành rất nhỏ. Gà trống và gà mái trưởng thành đều có 4 ngón chân. Tỷ lệ nuôi sống của gà ở giai đoạn 01 ngày tuổi đến 24 tuần tuổi đạt 88,00%. Về khả năng sinh trưởng, khối lượng cơ thể lúc 01 ngày tuổi đạt 23,08 g, đến 24 tuần tuổi gà trống và mái đạt 1501,7 và 1136,1 g. Tỷ lệ thân thịt, thịt đùi, thịt ức của gà trống và gà mái lần lượt là: 74,63; 25,10; 18,04% và 71,18; 24,88; 19,84%. Tỷ lệ mất nước chế biến tại thời điểm 24h của gà trống và gà mái lần lượt là 26,33 và 26,25%. Chất lượng thịt gà đạt tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về Thịt tươi.

Từ khóa: Gà Mụ Hla Alê, đặc điểm sinh học, sinh trưởng, năng suất thịt.

1. MỞ ĐẦU

Việt Nam được đánh giá là một trong những nước có tiềm năng đa dạng sinh học và có truyền thống thuần hóa gia súc, gia cầm. Các giống gà nội của Việt Nam rất phong phú và được phân bố khắp các vùng của đất nước, tại mỗi vùng có những giống với nét đặc trưng riêng. Các giống gà nội đều có ưu điểm chung là dễ nuôi, chất lượng thịt, trứng thơm ngon, chịu đựng kham khổ, ít dịch bệnh và thích nghi với điều kiện sinh thái nơi nó sinh ra. Gà bản địa thường được nuôi với phương thức quảng canh, chăn thả tự nhiên vùng vườn đồi, không được chú ý chọn lọc giữ gìn nguồn gen gốc, giao phối cận huyết, nên giống gà này bị thoái hóa, dẫn đến năng suất thấp (Moula và cs., 2011; Nguyễn Hoàng Thịnh và cs., 2016).

Gà Mụ Hla Alê là giống gà bản địa của đồng bào dân tộc tại chỗ Đắk Lắk, đây là giống gà có từ lâu đời gắn liền với sự phát triển nông nghiệp của người dân tộc tại chỗ. Giống gà này được người Ê đê thuần hóa, nuôi dưỡng trong buôn làng và họ gọi giống gà này là gà Mụ Hla Alê. Gà Mụ Hla Alê của đồng bào tại chỗ là một giống gà mang nguồn gen hiếm, tài nguyên sinh học quý, gắn liền với sinh kế và văn hóa của nhiều dân tộc bản địa tại tỉnh Đắk Lắk. Giống gà này có tầm vóc nhỏ, khả năng thích nghi và sức đề kháng cao. Đặc biệt phẩm chất thịt thơm, ngon được người tiêu dùng ưa chuộng, khả năng tìm kiếm thức ăn trong tự

nhiên rất cao, giống gà này rất phù hợp với phương thức nuôi, điều kiện nuôi của người dân tộc tại chỗ. Vì vậy, chưa có nhiều số liệu khoa học công bố về đặc điểm ngoại hình và tính năng sản xuất gà Mụ Hla Alê. Nghiên cứu này nhằm đánh giá đặc điểm ngoại hình, năng suất và chất lượng thịt gà Mụ Hla Alê góp phần đặc điểm hóa giống gà làm cơ sở cho việc chọn lọc, khai thác nguồn gen giống gà này.

2. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Gà Mụ Hla Alê của đồng bào dân tộc tại chỗ nuôi tại huyện Ea Kar, tỉnh Đắk Lắk.

2.2. Thời gian, địa điểm nghiên cứu

- Thời gian thực hiện: nghiên cứu được tiến hành từ tháng 01 đến tháng 12 năm 2023.

- Địa điểm: Thí nghiệm nuôi gà Mụ Hla Alê được thực hiện tại buôn Sứk, xã Ea Đar, huyện Ea Kar, tỉnh Đắk Lắk.

2.3. Nội dung nghiên cứu

- Đặc điểm ngoại hình của gà Mụ Hla Alê.
- Đánh giá khả năng sinh trưởng và chất lượng thịt của giống gà Mụ Hla Alê nuôi tại xã Ea Đar, huyện Ea Kar, tỉnh Đắk Lắk.

2.4. Phương pháp nghiên cứu

Bố trí thí nghiệm:

¹Khoa Chăn nuôi Thú y Trường Đại học Tây Nguyên;

²Khoa Kỹ thuật nông nghiệp, Phân hiệu Đại học Đà Nẵng tại Kon Tum

Tác giả liên hệ: Bùi Thị Như Linh, ĐT: 0986028181, Email: nhhulinh.dhtn@gmail.com

Để xác định khả năng sinh trưởng và chất lượng thịt của gà Mụ Hla Alê, chúng tôi tiến hành khảo sát 50 con gà được gán số từ 01 đến 50 trong thời gian từ 01 ngày tuổi đến 24 tuần tuổi nuôi tại một nông hộ ở buôn Sứk, xã Ea Đar, huyện Ea Kar,

tỉnh Đắk Lắk. Gà thí nghiệm đảm bảo đồng đều về các yếu tố như: tính biệt, độ tuổi, khối lượng, chế độ chăm sóc, nuôi dưỡng. Thí nghiệm được bố trí như sau:

Bảng 2.1. Sơ đồ bố trí thí nghiệm

Vật liệu thí nghiệm	
Số lượng gà (con)	50
Thời gian nuôi (tuần)	24
Địa điểm	Buôn Sứk, xã Ea Đar, huyện Ea Kar, tỉnh Đắk Lắk
Phương thức nuôi	
0 – 4 tuần	Nhốt hoàn toàn
5 – 24 tuần	Nhốt + có sân chơi
Thức ăn	
0 – 4 tuần	Deheus 6630 (cho ăn tự do)
5 – 24 tuần	Bột ngô, bột đậu tương được trộn theo tỷ lệ 70% ngô + 30% bột đậu tương
Nước uống	Tự do
Quy cách nuôi và cách cho ăn:	do. Thức ăn sử dụng của hãng Dehues. Giá trị dinh dưỡng được thể hiện ở bảng 2.2.
Giai đoạn 0 – 4 tuần: Gà được úm trong quây cót, nền đệm trấu, mật độ úm 30 con/m ² . Cho ăn tự	

Bảng 2.2. Giá trị dinh dưỡng của thức ăn sử dụng trong thí nghiệm

Thành phần dinh dưỡng	Giai đoạn
	01 ngày – 4 tuần (Deheus 6630)
ME (Kcal/kg)	3000
Protein thô (%)	20,5
Phospho (%)	0,5 – 0,8
Canxi (%)	0,8 – 1,25
Lysin (%)	1,05
Methionin + Cystine (%)	0,8
Xơ thô (%)	4,5
Độ ẩm (%)	14
Hóa chất, kháng sinh (mg/kg)	Không có

Giai đoạn 5 – 24 tuần: Gà được nhốt trong chuồng có sân chơi. Cho ăn 2 lần/ngày. Buổi sáng (bắt đầu lúc 7h30p), buổi chiều (bắt đầu lúc 16h30p). Khẩu phần ăn sử dụng khẩu phần cơ sở cho gà thịt của địa phương gồm bột ngô và bột

đậu tương trộn theo tỷ lệ: 70% ngô + 30% bột đậu tương (theo TCVN 2265:2020). Giá trị dinh dưỡng của thức ăn được tra cứu từ tài liệu thành phần dinh dưỡng của các loại thức ăn chăn nuôi của Viện Chăn Nuôi.

Bảng 2.3. Thành phần giá trị dinh dưỡng của thức ăn thí nghiệm

Loại thức ăn	Vật chất khô (%)	Protein thô (%)	Năng lượng trao đổi (Kcal)
Bột ngô	84.6	9.83	278.6
Bột đậu tương	90.4	32.7	291.3

Nguồn: Thành phần giá trị dinh dưỡng thức ăn VCN (2015)

Bảng 2.4. Thành phần dinh dưỡng của khẩu phần ăn

Chỉ tiêu	Thành phần dinh dưỡng của khẩu phần
Vật chất khô (%)	87
Protein thô (%)	18
Năng lượng trao đổi (Kcal)	3000

Các chỉ tiêu theo dõi:*- Đặc điểm sinh học*

Sử dụng phương pháp quan sát. Quan sát bằng mắt thường để mô tả màu sắc lông, da, mỏ, mào, tích, chân của gà ở các giai đoạn tuần tuổi theo phương pháp được mô tả của Bùi Hữu Đoàn và cs., (2011).

- Tỷ lệ nuôi sống: là tỷ lệ phần trăm giữa số gà sống đến cuối kỳ và số con sống đầu kỳ. Tỷ lệ nuôi sống (%) được tính theo công thức:

Tỷ lệ nuôi sống (%) = (Tổng số gà sống cuối kỳ/Tổng số gà sống đầu kỳ) x 100

- Xác định khối lượng của gà

Định kỳ cân khối lượng từng cá thể gà tại các thời điểm 01 ngày tuổi, 2 tuần, 4 tuần, 6 tuần, 8 tuần, 10 tuần, 12 tuần, 14 tuần, 16 tuần, 18 tuần, 20 tuần, 22 tuần và 24 tuần tuổi. Cân vào buổi sáng trước khi cho ăn. Cố định loại cân và người cân.

Khối lượng gà được xác định bằng cân điện tử và cân đồng hồ: Gà 1 ngày tuổi được cân bằng cân điện tử có độ chính xác $\pm 0,5g$; Gà từ 2 – 24 tuần được cân bằng cân đồng hồ có độ chính xác $\pm 5g$.

Trên cơ sở các số liệu thu được, tính toán các chỉ số sau:

Sinh trưởng tích lũy: Sinh trưởng tích lũy là khối lượng gà cân được qua các tuần tuổi.

Sinh trưởng tuyệt đối: được tính theo công

thức: $A (g/con/ngày) = \frac{P2 - P1}{T2 - T1}$.

Trong đó: A là sinh trưởng tuyệt đối (g/con/ngày), P1 là khối lượng cơ thể của gà lần khảo sát trước (g), P2 là khối lượng cơ thể của gà lần khảo sát sau (g), T1 là thời gian của lần khảo sát trước (ngày tuổi), T2 là thời gian của lần khảo sát sau (ngày tuổi).

Sinh trưởng tương đối: được xác định theo

công thức: $R\% = \frac{P2 - P1}{(P1 + P2)/2} * 100$.

Trong đó: R là sinh trưởng tương đối (%), P1 là khối lượng cơ thể của gà lần khảo sát trước (g), P2 là khối lượng cơ thể của gà lần khảo sát sau (g).

- Đánh giá năng suất và chất lượng thịt

Phương pháp đánh giá năng suất và chất lượng thịt gia cầm sử dụng các phương pháp thường quy của Bùi Hữu Đoàn và cs., (2011). Để đánh giá năng suất và chất lượng thịt gà, tại thời điểm 24 tuần tuổi, chọn 5 trống và 5 mái có khối lượng trung bình của đàn để mổ khảo sát, cho gà nhịn ăn 12 giờ trước khi giết thịt (cho uống nước tự do), một số chỉ tiêu khảo sát gồm khối lượng sống, khối lượng thân thịt, tỷ lệ thân thịt, khối lượng thịt đùi, tỷ lệ thịt đùi, khối lượng thịt ức, tỷ lệ thịt ức. Độ mất nước chế biến được xác định trên cơ sở chênh lệch khối lượng thịt trước và sau hấp cách thủy bằng máy Waterbach Memmert ở nhiệt độ 85°C trong thời gian 25 phút.

- Xử lý số liệu: Số liệu được xử lý thống kê bằng phần mềm Minitab 16. Số liệu về sinh trưởng và năng suất chất lượng thịt được xử lý theo phương pháp phân tích phương sai ANOVA một nhân tố (tính biệt). Các tham số thống kê gồm giá trị trung bình (Mean) và độ lệch chuẩn (SD). Phép thử Tukey được dùng để so sánh các giá trị trung bình với mức ý nghĩa $P < 0,05$.

3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN**3.1. Đặc điểm sinh học của gà Mny Hla Alê**

Gà Mny Hla Alê là giống gà bản địa của đồng bào dân tộc tại chỗ có tầm vóc nhỏ, có mình thanh tú thon nhẹ, đầu nhỏ, chân nhỏ. Gà mới nở thường có màu vàng nhạt, nâu nhạt và ít con có màu đen. Tốc độ mọc lông sớm, khoảng 2 tháng tuổi hầu như lông đã phủ kín thân. Gà trống trưởng thành phần lớn có màu lông đen đỏ (trống tia), quanh cổ phát triển lông cườm vàng óng, mào đơn phát triển và đuôi dài. Gà mái phần lớn có sắc màu lông xám tro pha tia đen, tia đen rõ nhất ở lông vùng quanh cổ, ngoài ra còn có màu lông khác như đen, trắng, hoa mơ, vàng sẫm. Mào gà mái trưởng thành rất nhỏ. Khi giết thịt cả gà trống và mái đều có da vàng, thịt trắng, thịt gà chắc, ít mỡ và xương nhỏ. Gà ưa hoạt động, luôn luôn đào bới tìm kiếm thức ăn, bay giỏi và thích ngủ trên cao.

Bảng 3.1. Một số đặc điểm ngoại hình gà bản địa của đồng bào dân tộc tại chỗ

Bộ phận	Đặc điểm	Trống		Mái	
		n	Tỷ lệ (%)	n	Tỷ lệ (%)
Chỏm lông đầu	Đen	24	100	-	-
Mào, tích	Phát triển (to)	24	100	-	-
	Kém phát triển (nhỏ)	-	-	24	100
Lông cổ	Vàng óng	18	75,00	-	-
	Vàng sẫm	6	25,00	5	20,83
	Xám pha tia đen	-	-	19	79,17
Lông thân	Đen ánh đỏ	14	58,33	-	-
	Vàng sẫm	7	29,17	5	20,83
	Xám tro pha tia đen	-	-	13	54,17
	Hoa mơ	-	-	3	12,50
Lông đuôi	Trắng đen	3	12,50	3	12,50
	Dài	24	100	-	-
	Ngắn	-	-	24	100
Màu da thân	Vàng	24	100	24	100
	Đen	12	50,00	9	37,50
Màu da chân	Chì	4	16,67	11	45,83
	Vàng	8	33,33	4	16,67
Số ngón chân	4	24	100	24	100

Kết quả bảng 3.1 cho thấy màu sắc lông, da, chân gà bản địa của đồng bào dân tộc tại chỗ cũng đa dạng màu sắc, mào tích con trống phát triển hơn con mái, có bản tính nhanh nhẹn, linh hoạt. Ngoại hình khác biệt so với các giống gà khác là có chỏm lông trên đầu.

Qua theo dõi chúng tôi nhận thấy ở 2 tháng tuổi giới tính đã được phân biệt, gà trống mào phát triển, 3 tháng tuổi gà trống đã bắt đầu tập gáy và đập mái. Gà mái có tuổi thành thực muộn, nuôi con khéo và tính đòi ấp cao.

Sự đa dạng màu lông thường thấy ở các giống gà địa phương của Việt Nam. Gà Ri mái có lông màu vàng và nâu nhạt, điểm các đốm đen ở cổ, đầu cánh và chót đuôi; gà trống có bộ lông sặc sỡ nhiều màu, nhất là lông cổ và đuôi có màu vàng đậm và tía; rất ít khi thấy gà Ri có màu lông thuần nhất (Lê Hồng Mận và Nguyễn Thanh Sơn, 2001). Gà lông cầm có lông màu vàng, xám, đen hoặc trắng lúc một ngày tuổi và đa dạng ở gà trống và mái khi trưởng thành, và kiểu mào là đơn, hạt đậu, hồ đào hay hoa hồng (Nguyễn Bá và cs., 2012). Gà nhiều ngón có màu lông đỏ (trống), và vàng nâu,

vàng sẫm hay xám (mái), chân màu vàng (Nguyễn Hoàng Thịnh và cs., 2016). Như vậy, gà Mụ Hla Alê có màu lông ở các bộ phận cơ thể đa dạng như một số giống gà nội. Kiểu mào tương tự với mào của gà Ri, gà Mía, gà nhiều ngón, gà H'Mông (Nguyễn Chí Thành và cs., 2009; Nguyễn Hoàng Thịnh và cs., 2016). Màu da thân và chân của gà Mụ Hla Alê có màu vàng tương tự với gà Ri, gà Mía và gà lông cầm (Nguyễn Bá và cs., 2012; Nguyễn Chí Thành và cs., 2009) là màu rất được ưa chuộng của người tiêu dùng trong nước.

3.2. Tỷ lệ nuôi sống và khả năng sinh trưởng của gà Mụ Hla Alê

3.2.1. Tỷ lệ nuôi sống

Gà Mụ Hla Alê có tỷ lệ nuôi sống trung bình đạt 88,00% giai đoạn 0 – 24 tuần tuổi. Theo tuần tuổi, tỷ lệ nuôi sống được thể hiện ở bảng 3.2.

Bảng 3.2. Tỷ lệ nuôi sống của gà Mụ Hla Alê giai đoạn 0-24 tuần tuổi

Tuổi gà	Đầu tuần	Cuối tuần	Tỷ lệ (%)
01 ngày	50	50	-
2 tuần	50	49	98.00
4 tuần	49	49	100.00
6 tuần	49	48	97.96
8 tuần	48	47	97.92
10 tuần	47	47	100.00
12 tuần	47	46	97.87
14 tuần	46	46	100.00
16 tuần	46	45	97.83
18 tuần	45	45	100.00
20 tuần	45	44	97.78
22 tuần	44	44	100.00
24 tuần	44	44	100.00
01 ngày - 24 tuần	50	44	88.00

Tỷ lệ nuôi sống của gà Mụ Hla Alê cao hơn kết quả của Nguyễn Bá Mùi và cs., (2012) trên gà lông cầm 80% giai đoạn 0 – 15 tuần tuổi. gà Ri 86,3% giai đoạn 0 – 16 tuần tuổi (Nguyễn Bá Mùi và Phạm Kim Đăng, 2016). Kết quả này cho thấy gà Mụ Hla Alê có khả năng thích nghi tốt với điều kiện ngoại cảnh, sức sống và khả năng kháng bệnh tốt, công tác chăm sóc, nuôi dưỡng phù hợp.

3.2.2. Sinh trưởng của gà

Sinh trưởng tích lũy, sinh trưởng tuyệt đối và

sinh trưởng tương đối của gà Mụ Hla Alê được thể hiện ở bảng 3.3 và 3.4. Khối lượng cơ thể gà tăng đều qua các tuần tuổi, điều này phù hợp với quy luật phát triển chung của gia cầm. Khối lượng lúc 1 ngày tuổi của gà Mụ Hla Alê trung bình là 23,08 g. Từ 6 – 24 tuần tuổi, khối lượng cơ thể gà trống luôn lớn hơn khối lượng gà mái. Ở 6 và 24 tuần tuổi, khối lượng cơ thể gà trống trung bình lần lượt là: 233,62 và 1501,70g trong khi khối lượng trung bình của gà mái chỉ đạt 221,65 và 1136,10g ($P < 0,05$).

Bảng 3.3. Sinh trưởng tích lũy (g/con) gà Mụ Hla Alê giai đoạn 0 – 24 tuần tuổi

Tuổi gà (tuần)	n	$\bar{X} \pm SD$	Cv (%)			
01 ngày	50	23,08 ± 0,49	2,10			
2	50	72,28 ± 2,17	3,00			
4	50	143,85 ± 3,78	2,63			
		Trống	Mái			
	n	$\bar{X} \pm SD$	Cv (%)	n	$\bar{X} \pm SD$	Cv (%)
6	25	233,62 ^a ± 3,45	1,48	25	221,65 ^b ± 2,47	1,11
8	25	363,67 ^a ± 9,81	2,70	25	331,60 ^b ± 4,05	1,22
10	25	530,82 ^a ± 18,23	3,44	25	485,84 ^b ± 5,14	1,12
12	25	702,94 ^a ± 30,78	4,38	25	591,32 ^b ± 8,14	1,38
14	25	866,08 ^a ± 34,16	3,94	25	866,08 ^a ± 34,16	3,94
16	25	1019,1 ^a ± 34,6	3,39	25	843,34 ^b ± 23,54	2,79
18	25	1165,8 ^a ± 38,5	3,30	25	948,01 ^b ± 33,53	3,54
20	25	1296,5 ^a ± 42,6	3,29	24	1038,1 ^b ± 40,7	3,92
22	24	1408,6 ^a ± 55,2	3,92	24	1102,0 ^b ± 51,1	4,64
24	24	1501,7 ^a ± 64,6	4,30	24	1136,1 ^b ± 57,4	5,06

Ghi chú: Trong cùng một chỉ tiêu của tuần tuổi, các giá trị trung bình có chữ khác nhau là sai khác có ý nghĩa thống kê ($P < 0,05$)

Khối lượng gà Mụ Hla Alê một ngày tuổi nhỏ hơn gà H'Mông 26,8 g/con (Nguyễn Thị Phương và cs., 2017), gà nhiều ngón 28 g/con (Nguyễn Hoàng Thịnh và cs., 2016), gà lông cậm 28,8 g/con (Nguyễn Bá và cs., 2012). Ở 16 tuần tuổi, khối lượng cơ thể gà Mụ Hla Alê thấp hơn gà Ri 1.199,6 g/con (Nguyễn Bá và Phạm Kim Đăng,

2016) và gà nhiều ngón 1496,9 g/con (Nguyễn Hoàng Thịnh và cs., 2016). Có thể thấy gà Mụ Hla Alê thuộc nhóm gà có khối lượng cơ thể nhỏ so với một số giống gà nội có tầm vóc trung bình.

Sinh trưởng tuyệt đối của gà Mụ Hla Alê có xu hướng tăng dần theo tuần tuổi đến khoảng tuần thứ 12 sau đó có xu hướng giảm dần (Bảng 3.4).

Bảng 3.4. Sinh trưởng tuyệt đối và tương đối của gà Mụ Hla Alê

Tuổi gà (tuần)	n	Sinh trưởng tuyệt đối (g)		Sinh trưởng tương đối (%)				
		$\bar{X} \pm SD$	$\bar{X} \pm SD$	$\bar{X} \pm SD$	$\bar{X} \pm SD$			
0	-	-	-	-	-			
2	50	4,25 ± 0,65		13,40 ± 0,56				
4	50	5,03 ± 0,79		7,20 ± 0,33				
		Sinh trưởng tuyệt đối (g)		Sinh trưởng tương đối (%)				
		Trống	Mái	Trống	Mái			
	n	± SD	n	$\bar{X} \pm SD$	n	$\bar{X} \pm SD$	n	$\bar{X} \pm SD$
6	25	6,87 ^a ± 0,22	25	6,23 ^b ± 0,17	25	5,73 ^a ± 0,17	25	7,20 ± 0,33
8	25	10,65 ^a ± 0,50	25	8,62 ^b ± 0,32	25	5,71 ^a ± 0,17	25	5,00 ^b ± 0,17
10	25	12,27 ^a ± 1,26	25	9,10 ^b ± 0,36	25	4,40 ^a ± 0,38	25	3,73 ^b ± 0,15
12	25	12,03 ^a ± 1,06	25	9,63 ^b ± 0,45	25	3,19 ^a ± 0,22	25	3,02 ^b ± 0,12
14	25	11,3 ^a ± 0,76	25	9,13 ^b ± 0,70	25	2,40 ^a ± 0,17	25	2,32 ^a ± 0,18
16	25	10,62 ^a ± 0,41	25	9,01 ^b ± 1,20	25	1,90 ^a ± 0,13	25	1,94 ^a ± 0,23
18	25	10,06 ^a ± 0,48	25	7,32 ^b ± 1,10	25	1,56 ^a ± 0,05	25	1,37 ^b ± 0,18
20	25	8,56 ^a ± 0,62	24	5,74 ^b ± 0,97	25	1,18 ^a ± 0,06	24	0,98 ^b ± 0,12
22	24	7,54 ^a ± 1,31	24	4,11 ^b ± 0,94	24	0,95 ^a ± 0,15	24	0,66 ^b ± 0,13
24	24	7,51 ^a ± 2,21	24	1,50 ^b ± 0,73	24	0,88 ^a ± 0,25	24	0,23 ^b ± 0,11

Ghi chú: Trong cùng một chỉ tiêu của tuần tuổi, các giá trị trung bình có chữ khác nhau là sai khác có ý nghĩa thống kê ($P < 0,05$)

Đặc điểm sinh trưởng này phù hợp với một số giống gà nội và gà lai lông màu (Nguyễn Đức Hưng, 2014; Nguyễn Đức Hưng và cs., 2017) với tốc độ sinh trưởng nhanh ở 8 - 12 tuần tuổi. Sau 12 tuần tuổi, ở cả gà trống và gà mái, sinh trưởng tuyệt đối giảm, điều này có thể là do ở thời điểm đó, nhiệt độ môi trường cao, lượng thức ăn ăn vào của gà bị giảm làm ảnh hưởng đến tốc độ sinh trưởng.

Sinh trưởng tương đối cao nhất trong giai đoạn đầu (từ 0 đến 2 tuần tuổi) và giảm dần đến 24 tuần tuổi (Bảng 3.4). Điều này phù hợp với quy luật phát triển của vật nuôi.

3.3. Năng suất thân thịt và một số chỉ tiêu đánh giá chất lượng thịt gà Mụ Hla Alê

Năng suất thân thịt, khả năng giữ nước chế biến của gà Mụ Hla Alê ở 24 tuần tuổi được trình bày ở bảng 3.5. Trong cùng tuần tuổi giết mổ, khối lượng cơ thể sống, khối lượng thân thịt, khối lượng thịt đùi và khối lượng thịt ức gà trống lớn hơn gà mái ($P < 0,05$). Cụ thể, khối lượng sống, khối lượng thân thịt, khối lượng thịt đùi và khối lượng thịt ức của gà trống trung bình lần lượt là: 1512,10; 1128,40; 283,18 và 203,60g trong khi đối với gà mái chỉ đạt 1133,0; 806,38; 200,66 và 160,02g.

Bảng 3.5. Một số chỉ tiêu Năng suất thịt của gà Mụ Hla Alê

Chỉ tiêu	Trống (n=5)	Mái (n = 5)	P
	$\bar{X} \pm SD$	$\bar{X} \pm SD$	
Khối lượng sống (g)	1512,1 ^a ± 8,35	1133 ^b ± 10,3	0,000
Khối lượng thân thịt (g)	1128,4 ^a ± 8,05	806,48 ^b ± 9,78	0,000
Tỷ lệ thân thịt (%)	74,63 ^a ± 0,19	71,18 ^a ± 0,23	0,000
Khối lượng thịt đùi (g)	283,18 ^a ± 2,28	200,66 ^b ± 4,73	0,000
Tỷ lệ thịt đùi (%)	25,1 ^a ± 0,08	24,88 ^a ± 0,32	0,180
Khối lượng thịt ức (g)	203,60 ^a ± 2,74	160,02 ^b ± 9,7	0,000
Tỷ lệ thịt ức (%)	18,04 ^a ± 0,12	19,84 ^b ± 1,20	0,010
Tỷ lệ mất nước chế biến (%)	26,33 ^a ± 0,05	26,25 ^b ± 0,03	0,013

Ghi chú: Trong cùng một chỉ tiêu của tuần tuổi, các giá trị trung bình có chữ khác nhau là sai khác có ý nghĩa thống kê ($P < 0,05$)

Ở 16 tuần tuổi, gà nhiều ngón với khối lượng sống 1.840g (trống) và 1047g (mái) có tỷ lệ thân thịt tương ứng 70,3 và 67,2%; thịt ức 17,2 và 17%; thịt đùi 18,1 và 18% (Nguyễn Hoàng Thịnh và cs., 2016). Gà Tiên Yên ở 16 tuần tuổi với khối lượng sống 1.695,0g (trống) và 1.376,7g có tỷ lệ thân thịt tương ứng 61,1 và 62,8%; thịt ức 13,9 và 16,3%; thịt đùi 21,9 và 19,6% (Nguyễn Đình Tiến và cs., 2020). Gà Mụ Hla Alê thuộc nhóm gà kiêm dụng, các chỉ tiêu năng suất thân thịt khá cao, đặc biệt là tỷ lệ thịt đùi cao hơn thịt ức ở cả con trống và con mái.

Khả năng giữ nước là một chỉ tiêu rất quan trọng ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng thịt. Tỷ lệ mất nước chế biến của thịt ức gà thương phẩm là 21,02%, có chất lượng thịt bình thường (Woelfel và cs., 2002). Như vậy, trong nghiên cứu này, tỷ lệ mất nước chế biến là 26,25 – 26,33%, nên thịt gà Mụ Hla Alê có chất lượng đạt tiêu chuẩn.

4. KẾT LUẬN

Gà Mụ Hla Alê lúc mới nở thường có màu vàng nhạt, nâu nhạt và ít con có màu đen. Lúc trưởng thành, màu sắc lông, da, chân gà bản địa của đồng bào dân tộc tại chỗ cũng đa dạng màu

sắc. Lúc 24 tuần tuổi, lông thân gà trống có màu đen ánh đỏ (58,33%), vàng sẫm (29,17%) và trắng đen (12,5%), trong khi gà mái có màu xám tro pha tia đen (54,17%), vàng sẫm (20,83%), hoa mơ và đen trắng chiếm tỷ lệ ít (12,50%). Mào tích con trống phát triển hơn con mái. Ngoại hình khác biệt so với các giống gà khác là có chỏm lông trên đầu đối với gà trống (100%).

Gà Mụ Hla Alê nuôi bằng thức ăn công nghiệp ở giai đoạn 0 – 4 tuần tuổi và thức ăn phối trộn (bột ngô và bột đậu tương) ở giai đoạn 5 – 24 tuần tuổi theo phương thức nuôi nhốt có sân chơi có sức đề kháng tốt thể hiện qua tỷ lệ nuôi sống tương đối cao (88%) ở giai đoạn 0 – 24 tuần tuổi. Khối lượng cơ thể gà tăng dần theo tuần tuổi. Gà Mụ Hla Alê có khả năng sinh trưởng khá tốt so với các giống gà nội có tầm vóc trung bình. Lúc 24 tuần tuổi, gà trống và gà mái có khối lượng cơ thể trung bình lần lượt là 1501,7 và 1136,1g/con. Tỷ lệ thân thịt lúc 24 tuần tuổi khá cao đạt trung bình 74,63% ở gà trống và 71,18% ở gà mái. Tỷ lệ mất nước chế biến ở 24h thấp, trung bình ở gà trống và gà mái lần lượt là 26,33 và 26,25%.

MORPHOLOGICAL CHARACTERISTICS, GROWTH CAPACITY AND MEAT YIELD OF MNU HLA ALLE CHICKEN RAISED IN DAK LAK

Bui Thi Nhu Linh¹, Thai Thi Bich Van²

Received Date: 02/11/2023; Revised Date: 07/12/2023; Accepted for Publication: 15/12/2023

ABSTRACT

The study was conducted on Mnu Hla Ale chickens from 01 day old to 24 weeks old raised in captivity at farms in Buon Suk village, Ea Dar commune, Ea Kar district, Dak Lak province to evaluate appearance characteristics, growth ability, yield and meat quality. In terms of appearance, chickens are small in stature and have a delicate, light body. Mature roosters (24 weeks old) have feather colors of reddish black, dark yellow and black and white, accounting for 58.33 respectively; 29.17 and 12.50%; Around the neck, golden yellow (75%) and dark yellow (25%) beaded feathers develop; developed crest, wattles and long tail (100%). The majority of hens have ash gray feathers mixed with black (54.17%), in addition to other feather colors such as black and white (12.50%), dark yellow (20.83%), apricot blossom (12.50%). The comb of adult hens is very small. Adult roosters and hens both have 4 toes. The survival rate of chickens from 1 day old to 24 weeks old reached 88.00%. Regarding growth ability, body weight at 1 day of age reaches 23.08 g, by 24 weeks of age, roosters and hens reach 1501.7 and 1136.1 g. The proportions of carcass, thigh meat, and breast meat of roosters and hens are: 74.63; 25.10; 18.04% and 71.18; 24.88; 19.84%. The rate of dehydration at 24 hours for roosters and hens was 26.33 and 26.25%, respectively. Chicken quality meets national standards TCVN 7046:2019 on Fresh Meat.

Keywords: Mnu Hla Ale chicken, biological characteristics, growth, meat yield.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Tài liệu tiếng Việt

- Nguyễn Bá & Phạm Kim Đăng (2016). Khả năng sản xuất của gà Ri và con lai (Ri-Sasso-Lương Phượng) nuôi tại An Dương, Hải Phòng. *Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam*. 14(3): 392399.
- Nguyễn Bá, Nguyễn Chí Thành, Lê Anh Đức & Nguyễn Bá Hiếu (2012). Đặc điểm ngoại hình và khả năng cho thịt của gà địa phương lông cảm tại Lục Ngạn, Bắc Giang. *Tạp chí Khoa học và Phát triển*. 10(7): 978-985.
- Bùi Hữu Đoàn, Nguyễn Thị Mai, Nguyễn Thanh Sơn & Nguyễn Huy Đạt (2011). *Các chỉ tiêu nghiên cứu trong chăn nuôi gia cầm*. Nhà xuất bản Nông nghiệp.
- Nguyễn Đức Hưng (2014). Khả năng sinh trưởng và hiệu quả chăn nuôi của các nhóm gà Ri lai nuôi thịt 8-13 tuần tuổi. *Tạp chí Khoa học*. 91(3): 7582.
- Nguyễn Đức Hưng, Nguyễn Đức Chung & Nguyễn Tiến Quang (2017). So sánh sự sinh trưởng và hiệu quả nuôi thịt của ba nhóm gà lai trong vụ Xuân - Hè tại Thừa Thiên Huế. *Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp*. 1(2): 293302.
- Lê Hồng Mận & Nguyễn Thanh Sơn (2001). *Kỹ thuật chăn nuôi gà Ri và gà Ri pha*. Nhà xuất bản Nông nghiệp, Hà Nội.
- Nguyễn Thị Phương, Nguyễn Văn Duy & Vũ Đình Tôn (2017). Khả năng sinh trưởng và chất lượng thịt của gà H'Mông nuôi theo phương thức công nghiệp. *Tạp chí Khoa học và Phát triển*. 15(4): 438-445.
- Nguyễn Chí Thành, Lê Thị Thúy, Đặng Vũ Bình & Trần Thị Kim Anh (2009). Đặc điểm sinh học, khả năng sản xuất của 3 giống gà địa phương: Gà Hồ, gà Đông Tảo và gà Mía. *Tạp chí Khoa học Kỹ thuật Chăn nuôi*. 4(122): 2-10.
- Nguyễn Hoàng Thịnh, Phạm Kim Đăng, Vũ Thị Thúy Hằng, Hoàng Anh Tuấn & Bùi Hữu Đoàn (2016). Một số đặc điểm ngoại hình, khả năng sản xuất của gà nhiều ngón nuôi tại rừng quốc gia Xuân Sơn, huyện Tân Sơn, tỉnh Phú Thọ. *Tạp chí Khoa học và Phát triển*. 14(1): 9-20.

¹Faculty of Animal science and Veterinary Medicine, Tay Nguyen University;

²Faculty of Agricultural Engineering, Danang University Branch in Kon Tum;

Corresponding author: Bui Thi Nhu Linh, Tel: 0986028181, Email: nhulinh.dhtn@gmail.com.

Nguyễn Đình Tiến, Nguyễn Công Oánh, Nguyễn Văn Duy, Vũ Đình Tôn (2020). Đặc điểm ngoại hình, khả năng sinh trưởng và năng suất thịt của gà Tiên Yên. *Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam* 2020, 18(6): 423-433.

Viện Chăn Nuôi (1995), *Thành phần dinh dưỡng và giá trị thức ăn gia súc, gia cầm Việt Nam*, NXB Nông Nghiệp, Hà Nội.

Tài liệu tiếng nước ngoài

Moula N., Luc D.D., Dang P.K., Farnir F., Ton V.D., Binh D.V., Leroy P. & Antoine-Moussiaux N. (2011). The Ri chicken breed and livelihoods in North Vietnam: Characterisation and prospects. *Journal of Agriculture and Rural Development in the Tropics and Subtropics*. 112(1): 57-69.

Woelfel R.L., Owens C.M., Hirschler E.M., Martinez Dawson R. & Sams A.R. (2002). The characterization and incidence of pale, soft, and exudative broiler meat in a commercial processing plant. *Poultry Science*. 81: 579-584.