

УДК 636.2.335.04

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ КРОЛИКОВ ПРИ СКАРМЛИВАНИИ СИЛЬФИИ ПРОНЗЕННОЛИСТНОЙ

**Алексин М. М., Емелин В. А., Руденко Л. Л., Гурский П. Д.,
Пахомов П. И.**

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины»

г. Витебск, Республика Беларусь

Главной задачей аграрной политики страны является обеспечение населения в достаточном количестве качественной и безопасной сельскохозяйственной продукцией. Производство животноводческой продукции неразрывно связано с обеспечением животных высококачественными кормовыми средствами за счет подбора высокоценных в кормовом отношении культур и повышения их урожайности. Перспективной кормовой культурой является сильфия пронзеннолистная, которая отличается высокой устойчивостью и продуктивностью зеленой массы, которая сбалансирована по основным питательным веществам. В связи с ее культивированием в Республике Беларусь определение качества и безопасности продуктов убоя животных на фоне скармливания им зеленой массы данной кормовой культуры является важной и перспективной задачей для ветеринарно-санитарной экспертизы.

С целью изучения ветеринарно-санитарных показателей мяса кроликов при скармливании им сильфии пронзеннолистной был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований тушек и внутренних органов.

Предварительно перед убоем кроликов выдерживали на голодной диете 12 часов, поение прекращали за 2 часа, после чего проводили клинический осмотр (состояние кожного и волосяного покровов, суставов, слизистых оболочек конъюнктивы и ротовой полости).

При послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре тушек и внутренних органов кроликов из подопытной и контрольной групп видимых патологоанатомических изменений обнаружено не было, степень обескровливания была хорошей.

После проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра тушки для созревания помещали на 24 часа в холодильник при температуре 4 °С.

Органолептическую оценку проводили по следующим показателям: внешний вид и цвет поверхности тушки, состояние подкожной и внутренней жировой ткани, серозных оболочек грудной и брюшной полостей, определяли состояние мышц на разрезе, их консистенцию, запах, а также прозрачность и аромат бульона пробой варкой.

Тушки кроликов из подопытной и контрольной групп после созревания были хорошо обескровлены, имели корочку подсыхания бледно-розового цвета. Мышечная ткань была хорошо развита, зернистость на поперечном разрезе не выражена. Отложения подкожного жира были незначительные. Поверхность мышц была слегка влажной и не оставляла влажного пятна на фильтровальной бумаге. Консистенция была плотной, при надавливании пальцем образующая ямка быстро выравнивалась. Запах был слабо выражен, свойственный свежему мясу кроликов. Жировая ткань светлая, без запаха, легко плавилась. При проведении пробы варкой бульон во всех случаях был прозрачный, ароматный. Постороннего запаха выявлено не было.

При бактериоскопии отпечатков, приготовленных из проб мышц и внутренних органов, палочковая микрофлора была выявлена в количестве 5-10 микробных клеток в каждом поле зрения микроскопа. Кокковых форм микроорганизмов выявлено не было. При посеве на дифференциальные питательные среды роста сальмонелл, протей и бактерий группы кишечной палочки выявлено не было.

Физико-химическими исследованиями было установлено, что рН мяса в опыте и контроле была примерно одинаковой и колебалась от 5,58 до 5,74. Реакция на пероксидазу во всех пробах мяса была положительной, реакция на аммиак и соли аммония – отрицательной. Определение продуктов первичного распада белков в бульоне в реакции с раствором сернокислой меди также дало во всех пробах мяса от животных подопытной и контрольной групп отрицательный результат. Содержание в мясе влаги колебалось от 99,19 до 68,42 % в опыте и от 66,22 до 67,93 % в контроле. Соответственно количество сухих веществ в мясе кроликов из подопытной группы составляло 31,58-33,81 %, в контроле – от 32,07 до 33,17 %.

При определении относительной биологической ценности мяса было установлено, что данный показатель в опыте составил 101,3 + 1,07 % при 100 % в контроле.

На основании проведенных исследований установлено, что скармливание кроликам зеленой массы сельфии пронзеннолистной не оказывает отрицательного влияния на органолептические, микробиологические и физико-химические показатели мяса. По всем приведен-

ным выше показателям мясо характеризуется как доброкачественный и безопасный продукт, пригодный в пищу без ограничений.

УДК 636.52/58.033:615.339

МЯСНЫЕ КАЧЕСТВА ТУШЕК ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРОБИОТИЧЕСКОГО ПРЕПАРАТА «ПОЛТРИБАК»

Андрейчик Е. А., Свиридова А. П., Михалюк А. Н., Зень В. М.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Ограничения в использовании антибиотиков в качестве ростовых стимуляторов в животноводстве и птицеводстве стимулировало поиск альтернативных продуктов и стратегий, обеспечивающих высокую производительность в отрасли, позволяющих предотвратить или уменьшить распространенность патогенов в пищевой цепи. В связи с этим актуальна разработка комплексных методов защиты от инфицирования сальмонеллой с использованием препаратов, альтернативных антибиотикам. С этой целью в мировой практике предлагается использование вакцин, бактериофагов, подкислителей, специфических кормовых добавок на основе конкурентной микрофлоры (СЕ препараты), пре- и пробиотиков [1, 2].

Пробиотические препараты, содержащие определенные комбинации микроорганизмов, также были использованы для борьбы с сальмонеллезом домашней птицы. Они обычно содержат один или несколько микробных видов, таких как *Lactobacillus* и *Enterococcus*. Их цель – улучшить баланс кишечной микрофлоры и создать условия, угнетающие развитие патогенов в организме птицы.

Целью исследований является изучение влияния бактериального препарата на основе молочнокислых бактерий «Полтрибак» на мясные качества тушек цыплят-бройлеров.

Для оценки мясных качеств тушек цыплят-бройлеров при применении пробиотического препарата «Полтрибак» методом выпаивания с водой был проведен научный опыт. Исследования проводились на цыплятах бройлерах кросса Росс 308. Цыплята выращивались с 1- до 42-дневного возраста. В опыте было сформировано две группы цыплят бройлеров по 30 голов в каждой.

Подопытные группы для проведения исследований комплектовали поголовьем цыплят-бройлеров по методу групп-аналогов. Содержание птицы напольное. Фронт кормления, поения и питательность ком-