

КОРРЕКЦИЯ СТРЕССОВОЙ НАГРУЗКИ У БЫЧКОВ НА БОЕНСКОМ ПРЕДПРИЯТИИ ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ УПУЩЕННОЙ ВЫГОДЫ

Гудзь В. П., Белявский В. Н.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

В условиях высокой конкуренции на рынке мясной продукции проблема изыскания резервов, направленных на снижение убытков от потерь мясной продуктивности на предубойном этапе, приобретает особую актуальность. В соответствии с требованиями технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) предубойная подготовка и убой животных должны осуществляться в условиях, обеспечивающих гуманное обращение. Несоблюдение данного условия приводит к развитию у убойных животных тяжелого стрессового состояния, дефектам туши, снижению убойного выхода и порокам мяса [2, 3].

В этой связи практический интерес представляет вопрос обеспечения гуманного обращения путем минимизации воздействующих на организм бычков стресс-факторов в условиях боенского предприятия с целью снижения потерь мясной продуктивности и предупреждения убытков в виде упущенной выгоды.

Целью наших исследований было определить размер упущенной выгоды от потерь мясной продуктивности у бычков, вызванных несоблюдением требований по снижению воздействия стресс-факторов на предубойном этапе в рамках обеспечения гуманного обращения.

Исследования проводили в ОАО «Слонимский мясокомбинат» Слонимского района и на кафедре фармакологии и физиологии УО «Гродненский государственный аграрный университет». Для проведения исследований по принципу аналогичных групп были подобраны бычки черно-пестрой породы 16-17-месячного возраста, из которых были сформированы 2 группы по 10 голов в каждой: контрольная и опытная. Животные контрольной группы в период приемки, предубойного содержания и убоя подвергались воздействию стрессоров в рамках базовой схемы обращения. Для опытной группы, в рамках которой были установлены следующие лимиты воздействия стресс-факторов на убойных животных:

- недопущение криков и свиста при выгрузке, постановке в загоны и подаче на убой;

- использование для подгона на всех этапах движения животных только мягких хлопущек (не более двух ударов на животное);
- недопущение видимости процесса убоя животными, находящимися в предубойном загоне (закрытие ворот);
- время ожидания животного в убойном боксе перед оглушением не более 2-3 с;
- оглушение только пневмопистолетом (не более 0,5 с).

После убоя определяли убойный выход и количество ветеринарных конфискатов. Через 24 часа после убоя потенциометрическим методом в мясе устанавливали концентрацию свободных водородных ионов (рН).

В результате исследований установлено, что значение рН мяса в 4 тушах, полученных от убоя, животных контрольной группы было выше 6,2, а в двух из них, помимо этого, отмечалось темно-красное окрашивание мяса, что является характерным признаком порока DFD [1]. Бычки контрольной группы отличались более низким показателем мясной продуктивности по абсолютной массе туш на 1,9 кг и относительной – на 1,22 %. В контрольной группе количество ветеринарных конфискатов (удаленных поврежденных тканей) было на 33,4 % ($P < 0,05$) больше, чем в опытной группе.

Величина упущенной выгоды, в виде недополученной выручки от утилизации ветеринарных конфискатов, снижения массы туш, промышленной переработки мяса с пороком DFD и с зачистками от побитостей и кровоизлияний (более 15 % площади полутуши) составила 2805 руб. 20 коп. (в ценах на 01.03.2023).

Таким образом, размер упущенной выгоды от стресс-индуцированных потерь мясной продуктивности, обусловленных неиспользованием новой схемы обращения с убойными бычками на боенском предприятии, составила 2805 руб. 20 коп.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии стандартизации продуктов животноводства (в двух частях). Часть I. Ветеринарно-санитарный контроль первичной переработки убойных животных: методическое пособие / В. М. Лемеш [и др.]; под ред. В. М. Лемеша. – Витебск: ВГАВМ, 2011. – 346 с.
2. Семенова, А. А. Условия транспортирования и предубойной подготовки животных как факторы, формирующие качество мяса / А. А. Семенова, Т. М. Миттельштейн, И. В. Козырев // Все о мясе. – 2016. – № 2. – С. 96-99.
3. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции / Евразийская экономическая комиссия. – Введ. 01.07.2013. – Минск: Госстандарт: БелГИСС, 2012. – 196 с.