

ВЕТЕРИНАРИЯ

УДК 619:614.31:637.5

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ПРИ ПАТОЛОГИИ ЛЕГКИХ НЕЗАРАЗНОЙ ЭТИОЛОГИИ

**Алексин М. М., Руденко Л. Л., Гурский П. Д.,
Пахомов П. И., Толкач Н. Г.**

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»
г. Витебск, Республика Беларусь

Повышение санитарного качества, а также пищевой и биологической полноценности продуктов питания имеет немаловажное значение для сохранения здоровья людей. Важнейшим мероприятием в решении этих задач является научно обоснованная ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных. Особого внимания заслуживает оценка мяса, полученного от животных, пораженных различными заболеваниями.

Болезни органов дыхания (пневмонии и бронхопневмонии) в структуре заболеваемости крупного рогатого скота занимают второе место после заболеваний желудочно-кишечного тракта. Ущерб при этом складывается из многих факторов, в том числе и от снижения качества мясной продукции.

Целью работы явилось изучение ветеринарно-санитарных показателей и биологической ценности продуктов убоя крупного рогатого скота при патологии легких незаразной этиологии.

Послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов убойных животных проводили согласно действующим ТНПА.

Ветеринарно-санитарную оценку мяса и внутренних органов проводили в зависимости от вида поражений легких с учетом их дифференциации от патологии инфекционного и инвазионного характера.

При экспертизе 59 туш крупного рогатого скота наблюдали признаки пневмонии и бронхопневмонии. В основном это были поражения очагового характера. При бронхопневмониях наряду с изменениями в бронхах обнаруживали очаги уплотнений в отдельных долях или обширных участках легких. На разрезе эти участки были серо-красного цвета. Бронхиальные и средостенные лимфатические узлы

иногда были увеличены, на разрезе сочные, с участками кровоизлияний.

При внешнем осмотре туш было установлено, что они имели среднюю упитанность, цвет мяса красный, темно-красный, запах специфический, характерный для говядины, с поверхности имелась корочка подсыхания, консистенция мышечной ткани упругая, степень обескровливания хорошая или удовлетворительная, жир беловато-желтого, желтого цвета, плотный.

От 6 туш животных с признаками пневмонии и 8 туш с признаками бронхопневмонии были отобраны пробы мышечной ткани для проведения биохимических исследований и определения биологической ценности мяса. В качестве контроля служили пробы мяса от здорового крупного рогатого скота (4 туши).

Установлено, что показатель рН мяса 5 животных, у которых отмечалась положительная реакция на пероксидазу и отрицательная с сернокислородной медью и нейтральным формалином, составил в среднем $5,89 \pm 0,65$, что соответствовало нормативным показателям. В мясе от животного с отрицательной реакцией на пероксидазу и положительной с сернокислородной медью и формалином рН составил 6,24, что было выше верхней границы нормы.

При бронхопневмонии рН у 7 животных, у которых отмечалась положительная реакция на пероксидазу и отрицательная с сернокислородной медью и нейтральным формалином, составил в среднем $5,89 \pm 0,65$, что соответствует норме. В мясе животного с отрицательной реакцией на пероксидазу и положительной с сернокислородной медью и формалином рН составил 6,32 и был выше нормы на 0,12.

Данные определения относительной биологической ценности (ОБЦ) мяса свидетельствуют о снижении данного показателя в мясе от больных животных. При переболевании животных бронхопневмонией ОБЦ составила $85,10 \pm 1,68\%$, а при пневмонии – $79,2 \pm 2,35\%$. В то же время в мясе от здоровых животных биологическая ценность составила 100%. Это позволяет утверждать, что в мясе животных при поражениях легких изменяются обменные процессы, что в свою очередь приводит к снижению биологической ценности продукта.

Таким образом, проведенные исследования позволяют утверждать, что при пневмониях и бронхопневмониях органолептические показатели незначительно отличались от мяса здоровых животных, а физико-химические показатели имели отличия от показателей мяса здоровых животных. Относительная биологическая ценность мяса животных при пневмониях снижается в среднем на 20,8%, при бронхопневмониях – на 14,9%.