

УДК 619:614.31:636.4.053.033:636.087.7(476)

КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРОБИОТИЧЕСКОГО ПРЕПАРАТА «ЭНАТИН»

Свиридова А. П., Поплавская С. Л.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Приоритетным направлением животноводства является безопасность продуктов питания и защита потребителя. Следовательно, основной задачей животноводства является производство экологически чистых продуктов питания. Это требует поиска новых, щадящих терапевтических и профилактических методов повышения резистентности и продуктивности животных. В последние годы в этих целях с успехом используется пробиотические препараты [1, 2, 3].

Цель работы – изучить качественные показатели мяса молодняка свиней при использовании пробиотического препарата «Энатин».

Для проведения опыта по методу пар-аналогов были сформированы две группы поросят-отъемышей в возрасте 30 дней по 10 голов в каждой. Подопытные животные обеих групп содержались в условиях технологии, принятой в хозяйстве. Поросята второй контрольной группы перорально один раз в сутки получали изотонический раствор натрия хлорида в дозе 1,5 мл на голову, поросятам первой опытной группы перорально вводили пробиотический препарат «Энатин» в дозе 1,5 мл на голову в течение 30 дней.

В возрасте шести месяцев проводили контрольный убой животных по 3 головы из каждой группы. Исследования качественных показателей мяса проводились в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы ОПВК мясоперерабатывающего предприятия СПК «Обухово». Мясо убитых животных оценивали по органолептическим и биохимическим показателям.

При проведении органолептических исследований было выявлено, что одна туша животного из контрольной группы была хуже обескровлена. На разрезе мышц встречались наполненные кровью сосуды. Со стороны брюшины и плевры просвечивались мелкие кровеносные сосуды. При надавливании на них выступали темные капельки крови. Фильтровальная бумажка, вложенная в разрез мышечной ткани, пропитывалась мясным соком и кровью как до уровня разреза мышц, так и выше его на 2-3 мм. Такая степень обескровливания характерна для животных, убитых в боль-

ном состоянии. Плохо обескровленное мясо имеет плохой товарный вид и не подлежит длительному хранению.

Лабораторными исследованиями установлено, что концентрация водородных ионов в мясе животных опытной группы через одни сутки после убоя равнялась $5,81 \pm 0,01$. Такой сдвиг показателя в кислую сторону свидетельствует о высокой активности гликолитических ферментов, что способствует нормальному протеканию процессов созревания мяса и длительному его хранению. В мясе животных контрольной группы концентрация водородных ионов через одни сутки составляла $6,36 \pm 0,01$, что указывает на нарушение процесса гликолиза, в результате чего мясо длительно не хранится, труднее переваривается и хуже усваивается организмом человека.

Содержание аминокислотного азота в мясе, полученном от животных опытной группы, находилось в пределах нормы и составило $1,19 \pm 0,10$ мг. Такое мясо относят к свежему и выпускают без ограничения. В мясе, полученном от животных контрольной группы, количество аминокислотного азота было несколько выше и находилось в пределах $1,38 \pm 0,01$ мг.

Бензидиновая проба с фильтратом из мяса животных опытной группы дает положительную реакцию. Это свидетельствует о высокой активности фермента пероксидазы. Активность пероксидазы проявляется при слабокислой реакции среды, сохраняющейся только в доброкачественном мясе. Реакция на пероксидазу с мясом животных контрольной группы дает сомнительный результат в двух пробах, что свидетельствует о снижении активности фермента.

Результаты реакции с сернокислой медью и нейтральным формалином также свидетельствуют о том, что мясо, полученное от животных опытной группы, относится к свежему и доброкачественному.

Таким образом, применение пробиотического препарата «Энатин» не оказывает отрицательного влияния на качество мяса. При этом продукты убоя можно использовать без ограничений, а периода ожидания после использования препарата не требуется.

ЛИТЕРАТУРА

1. Посконная, Т. Ф. Требования к безопасности продуктов животного происхождения в Европейском союзе / Т. Ф. Посконная, М. П. Бутко // Ветеринария. – 2007. - №3. – С. 3-5.
2. Сенько, А. В. Проблема производства высококачественной и экологически чистой продукции свиноводства на крупных промышленных комплексах / А. В. Сенько, Д. В. Воронов // Ученые записки УО «ВГАВМ»: научно-практический журнал. – Витебск, 2009. – Т. 45. – Вып. 2. – С. 198-202.
3. Стегний, Б. Т. Перспективы использования пробиотиков в животноводстве / Б. Т. Стегний, С. А. Гужвинская // Ветеринария. – 2005. - №11. – С. 10-11.