

Благодаря мицеллированию в 3-4 раза повышается биодоступность веществ, обеспечивается легкое и равномерное распределение нутриентов в среде напитка, а также сохраняется их стабильность.

В результате исследований составлены композиции компонентов функциональной направленности (таблица). Соотношение водно-спиртовых настоев подбирали органолептически. Нутриентные комплексы NovaSOL добавляли с учетом адекватного уровня потребления активных компонентов.

Работа по данному направлению продолжается. Состав композиций будет уточняться в процессе создания образцов разрабатываемых напитков.

ЛИТЕРАТУРА

1. Колоскова, О.В. Функциональные напитки на основе картофельного концентрата / Колоскова О.В. // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апреля 2011 г., в 2 ч. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО «МГУП», 2011. – Ч. 1. – С. 95 – 96.

УДК 636.2.053.087.7

ВЛИЯНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ НА МЯСНУЮ ПРОДУКТИВНОСТЬ МОЛОДНЯКА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА

Копоть О.В., Свиридова А.П., Поплавская С.Л., Фомкина И.Н.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Целью исследований по применению биологически активных препаратов бычкам являлось изучение их влияния на мясную продуктивность и органолептические показатели мяса. Спирулину использовали в количестве 2 г/гол. Селен входил в состав препарата спирулины. Препарат вводили с 2-недельного возраста в течение 30 дней с молоком.

Для изучения влияния добавки на развитие внутренних органов и тканей телят был проведен контрольный убой. Для исследования использовали бычки заключительного периода откорма в количестве 6 голов.

Применение комплекса препаратов оказало положительное влияние на технологические показатели туш бычков. У бычков достоверно увеличилась масса парной туши на 5,8%, убойная масса – на 5,86%, выход мякоти – на 2,91%, масса мякоти – на 9,68%, отмечено более низкое содержание массы костей в туше – на 10,75% по сравнению с указанными характеристиками животных контрольной группы.

При проведении контрольного убоя установлено, что туши бычков контрольной и опытной групп имеют нормальную симметричную форму без новообразований и воспалительных участков, желтовато-серого цвета. Слизистые ротовой полости бледно-розового цвета слегка увлажнены. Слизистая оболочка заднепроходного отверстия бледно-розового цвета с серым оттенком. Кожа эластичная без новообразований и других патологических изменений. Скелетные мышцы развиты нормально, светло-красного цвета, видны жировые отложения. Подчелюстные лимфатические узлы бугристой формы 4,2 и 2,5 см. Околоушные лимфатические узлы красноватого цвета. Селезенка длинная и узкая, расположена на большой кривизне желудка. Цвет малиново-красный, плотной консистенции. Легкие ярко-розового цвета, равномерно окрашены. Мягкой упругой консистенции. Новообразований и некрозов нет. Все отделы желудка имеют равномерный серо-зеленый цвет с желто-розовым оттенком. Серозная оболочка без видимых изменений. Пищевод равномерного красноватого цвета без новообразований. Кишечник без застоя содержимого. Тонкий и толстый кишечник не имеют новообразований, равномерного серо-зеленого цвета. Слизистые не имеют язв и эрозий. Печень плотной консистенции, равномерного красно-коричневого цвета. При разрезе края паренхимы не выпячиваются, что говорит о нормальном ее размере. Почки красно-бурого цвета. На разрезе хорошо просматриваются корковая, мозговая и средняя зоны. Сердце красного цвета плотной консистенции, конусовидной формы. Все внутренние органы хорошо обескровлены.

Органолептические и лабораторные исследования туш показали, что животные к моменту убоя были физиологически здоровы и качество туш контрольной и опытной групп практически не отличалось.

Для определения кулинарных качеств мяса проведена дегустационная (балльная) оценка с участием дегустаторов. Дегустаторами не было отмечено специфического, неестественного запаха, либо вкуса бульона и мяса бычков, потреблявших комплекс препаратов. Это указывает на то, что препарат спирулины с селеном не оказывает отрицательного влияния на органолептические параметры говядины.

Таким образом, введение в рацион телятам биологически активных препаратов оказало позитивное влияние на формирование мясной продуктивности и качество мяса.

ЛИТЕРАТУРА

1. Кирилук, Б.И., Житенко, П.В. Производство и оценка качества животноводческого сырья. - М.: Росагропромиздат, 1990. - 186 с.
2. Сороко, О.Н., Кольга, Д.А. Что влияет на качество мяса и мясопродуктов? // Зоотехния, 2008. – №2. – С.14-16.
3. Хусаинов, В., Фенченко, Н. Пути снижения потерь мясо-молочной продукции // Зоотехния, 2008. - №3. – С.20-22.