Таблица 4

Показатели доли влияния и достоверности влияния изученных факторов на продолжительность сервисперода и индекса осеменения

Изучаемые факторы	Показатели влияния на			
	Сервис-период		Индекс осеменения	
	r, %	tr	r, %	tr
Принадлежность к линии	0.17	2.28	0.32	4.26
Принадлежность к отцу	1.53	5.81	1.32	5.01
Оплодотворяющая способность быков- производителей	-	-	0.01	2.19
Сезон отела	0	0.28	0.04	3.13
Уровень продуктивности	0.27	1.34	0.11	0.54
Возраст коров в отелах	0.13	1.14	0.16	1.39
Итого:	2.1	-	1.96	-

Табл. 4 свидетельствует, что генотипические факторы оказывают влияние как на сервис-период, так и на индекс осеменения, причем, этот показатель достоверен. Однако влияние паратипических факторов, несмотря на литературные данные по этому вопросу, достоверных корреляций как на сервис-период, так и на индекс осеменения, не установлено.

УДК 636.2.084

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МЯСА И МЫШЦ ВЫБРАКОВАННЫХ КОРОВ ЧЁРНО-ПЁСТРОГО СКОТА

Шляхтунов В. В.
Государственная академия ветеринарной медицины
Петрушко С. А., Белорусский НИИ животноводства, г. Жодино
Кондерский М. М., Глубокский райисполком, Витебская область

В общем балансе реализуемого скота на мясокомбинаты нашей республики выбракованные коровы составляют 24-27%. За последние годы значительно снизилась их упитанность. Поэтому необходимо найти пути получения конкурентноспособной говядины от этой половозрастной группы животных. Предполагали, что процессы формирования мясной продуктивности у выбракованных коров при нагуле или откорме будут отличаться от этих процессов у молодых животных. Таких исследований в республике не проводилось. Целью работы было изучить влияние нагула на химический состав мяса и длиннейшей мышцы спины выбракованных коров белорусской популяции чёрно-пёстрого скота средней и нижесредней упи-

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

танности.

Опыт провели в совхозе «Озерцы» Витебской области на двух группах коров: I - средней и II - нижесредней упитанности. Коров в течение 3 мес. (июнь-август) круглосуточно выпасали на злаково-бобовом пастбище без подкормки концентратами. Убой коров проводили в начале и в конце опыта. Живая масса у коров в начале опыта средней упитанности была 482 и в конце 568 кг, нижесредней соответственно 450 и 530 кг. За 3 мес. Нагула среднесуточный прирост живой массы коров I группы составил 954 и II группы - 855 г.

При убое коров в начале опыта установили некоторые различия по содержанию влаги и жира в средней пробе мяса коров разной упитанности (табл.1.). В мясе коров средней упитанности содержалось жира на 3% больше, а влаги на 2,86 % меньше по сравнению с мясом коров нижесредней упитанности. За период нагула содержание влаги в мясе коров средней упитанности уменьшилось 2,84 % и у коров нижесредней упитанности - на 6,22 %, а жира наоборот, увеличилось на 3,65 и 7,41 %. Среднесуточный прирост живой массы коров II группы был на 100 г ниже, но в нём содержалось больше жира и меньше влаги, чем у коров I группы. Уровень протеина в средней пробе мяса за период несколько снизился. Характерно, что химический состав средней пробы мяса в конце 3-месячного нагула в обеих группах был практически одинаковым (P>0,05).

Таблица 1

Химический состав средней пробы мяса и длиннейшей мышцы спины выбракованных коров

Показатели	Группа			
	I		II	
	в начале опыта	в конце опыта	в начале опыта	в конце опыта
Средняя проба мяса				
Влага, %	64,25±1,71	61,31±4,58	67,01±2,60	60,79±1,69
Протеин, %	16,62±1,78*	15,87±1,49	17,02±1.58	15,93±1,43
Жир, %	18.47±1.75	22,12±5,45	15,48±3,66	22,59±2,30
Зола, %	0,76±0,06	0,70±0,02	0,49±0,02	0,71±0,04
Длиннейшая мышца спины				
Влага, %	71,57±1,29	75,54±0,58	72,92±2,44	74,68±0,51
Протеин, %	19,19±0.60	18,98±0,59	19,84±1,37	19,63±0,67
Жир, %	8,50±1,46	4,77±0,91	6,67±1,31	4,97±0,85
Зола, %	0,74±0,04	0,77±0,02	0,57±0,14	0,72±0,04

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

Длиннейшая мышца спины коров отличается очень высоким содержанием жира. За период нагула содержание жира в этой мышце у коров средней упитанности уменьшилось на 4 и у коров нижесредней упитанности - на 2 %, а влага соответственно повысилась почти на 3 и 42%. В конце нагула уровень жира в мышцах коров обеих групп был практически одинаковым.

За период нагула коров содержание протеина в мышцах почти не изменилось и несколько больше его было в мышцах животных II группы. Белковый качественный показатель перед нагулом был выше у коров средней по сравнению с коровами нижесредней упитанности, а в конце - одинаковым в обеих группах.

Таким образом, за 3-месячный период нагула в мясе коров снизилось содержание влаги, протеина и увеличилось количество жира. За это время в мышцах содержание протеина не изменилось, но повысилось количество влаги и снизилось - жира.

УДК 619:614.31:637.

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ПРИ ВИРУСНЫХ ПНЕВМОЭНТЕРИТАХ

Шашенько А.С., Пахомов П.И., Шериков С.Е., Алексин М.М.
Витебская государственная академия ветеринарной медицины

Вирусные пневмоэнтериты крупного рогатого скота имеют широкое распространение в животноводческих хозяйствах Республики Беларусь. Заболевание животных вызывается вирусами инфекционного ринотрахеита, парагриппа-3, аденовирусной инфекции, диареи и др. Заболевает в основном молодняк в возрасте до 6-8 месяцев.

В ряде случаев из-за экономической неэффективности лечения животных и предупреждения падежа производят их вынужденный убой. Мясо от таких животных подвергается ветеринарно-санитарной оценке с обязательным бактериологическим исследованием на сальмонеллез и наличие условно-патогенной микрофлоры.

В одном из неблагополучных хозяйств были отобраны 32 головы молодняка крупного рогатого скота, диагноз у которых был подтвержден серологическими исследованиями.

С целью изучения ветеринарно-санитарного состояния мяса, полученного при вынужденном убое больных животным, для лабораторных исследований было отобрано 32 пробы мяса и внутренних органов. Для контроля использовали 4 пробы от

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ