

молочных продуктов: Учебное пособие / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. – 512 с. 2. Крючкова, В.В. Перспективы развития продуктов функционального питания // Молочная промышленность / Крючкова В.В., Контарева В.Ю., Шрамко М.И. [и др]. – 2011. №8 – с. 36-37. 3. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа: ГОСТ 9225-84. – Введ. 01.01.1986. – Москва: Стандартинформ, 2009. –15 с.

УДК 619:616.981.49/636.598

ВЕРТИНСКАЯ-ФИЛИПЕНКО А.О., магистрант

Научный руководитель - **ГЛАСКОВИЧ М.А.**, канд. с.-х. наук, доцент

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

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ ВВЕДЕНИИ В РАЦИОН КОМПОЗИЦИОННОЙ ФОРМЫ С ПРОДУКТАМИ ПЧЕЛОВОДСТВА «ФЛАВОЙОДИН»

Введение. Подавляющее большинство стран мира в связи с ограниченными возможностями кормовой базы пошло по пути бройлерного птицеводства для резкого увеличения производства мяса [1, 2, 3]. Изыскание и апробация новых кормов – один из путей расширения кормовой базы в направлении увеличения эффективности производства. Некоторые из таких кормов и добавок положительно влияют на продуктивные качества и здоровье птицы. Такими кормовыми средствами являются продукты и отходы пчеловодства [2, 4, 5].

Материалы и методы исследований. Объектом исследований были цыплята-бройлеры кросса «ROSS-308», материалом исследований – мясо цыплят-бройлеров, в рацион которых вводили флавоюдин. Ветеринарно-санитарное качество мяса птицы, характеризующее безопасность продукта, определяли согласно ГОСТ 7702.0-74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества», который предусматривает отбор проб и исследования мяса птицы органолептическими методами.

Результаты исследований. Флавоюдин состоит из прополетина, апимикса (водных экстрактов мервы, трутневого гомогената, воска, перги), йодополимерного комплекса. С целью изучения влияния флавоюдина на ветеринарно-санитарные показатели мяса птицы был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований 39 тушек цыплят-бройлеров кросса «Ross-308» (26 опытных и 13 контрольных). Перед убоем птицу выдерживали на голодной диете 12 часов, поение прекращали за 2 часа, после чего взвешивали и проводили клинический осмотр: определяли внешний вид, состояние кожного покрова, слизистых оболочек глаз, ротовой полости, суставов. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза тушек органов показала, что запах был специфический, свойственный свежему мясу птицы; сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая; глаза прозрачные, выпуклые, роговица блестящая. При визуальном осмотре печени одной контрольной и двух опытных групп установлено: консистенция органа плотная, края острые, цвет красно-коричневый. Почки у птицы гладкие, состоящие из 3 долей. Кровоизлияний и изъязвлений в желудке не обнаружено. В заключении исследовали состояние грудной и брюшной полости, обращая внимание на состояние серозных оболочек, наличие экссудата и его характер, отложение фибрина, кровоизлияний, гиперемий. В двух опытных и контрольной группе видимых патологоанатомических изменений тушек и внутренних органов не обнаружено, тушки были хорошо обескровлены, чистые, без остатков пера и пуха. При исследовании органолептических показателей мяса обнаружено, что внешний вид и цвет поверхности тушки имел корочку подсыхания бледно-красного цвета, у всех тушек поверхность была сухая. Мышцы на разрезе были слегка влажные, не оставляли влажного пятна на фильтровальной бумаге. На разрезе мясо птиц опытных групп было

плотной консистенции, упругое; при надавливании пальцем была видна ямка, которая быстро выравнивалась. У тушек птицы контрольной группы на разрезе мясо имело менее плотную консистенцию; ямка выравнивалась медленно (в течение 1 мин.); внутренний жир был мягкий. При оценке качества тушек было определено, что мясо цыплят-бройлеров 2-й и 3-й опытных групп согласно СТБ 1945-2010 «Мясо птицы. Общие технические условия» соответствует I сорту. Что касается контрольной группы, то 75% тушек были отнесены к I сорту, а 25% тушек ко II сорту. В итоге тушки контрольной группы были отнесены ко II сорту. Пробу варкой проводили с последующим определением качества бульона и состоянием капелек жира на его поверхности. При проведении пробы варкой бульон во всех случаях был прозрачный, ароматный, прозрачный, запах приятный специфический, свойственный мясу птицы. Посторонние запахи отсутствовали. Капли жира на поверхности бульона во всех пробах были редкие, округлые, имели большой диаметр, что свойственно свежему и доброкачественному мясу. Общая балльная оценка 3 групп – отлично.

Заключение. Органолептические и дегустационные показатели мяса двух опытных групп были значительно выше и соответствовали I категории мяса цыплят-бройлеров, тогда как мясо цыплят-бройлеров контрольной группы соответствовало II категории.

Литература. 1. Влияние «Апистимулина-А» на естественную резистентность, мясную продуктивность и сохранность цыплят-бройлеров / М. А. Гласкович, А. А. Гласкович, В. М. Голушко, П. А. Красочко // Ученые записки учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» : научно-практический журнал. – Витебск, 2005. – Т. 41, вып. 2, ч. 3. – С. 47–49. 2. Гласкович, М. А. Влияние совместного использования пробиотика «Биофлор» и продуктов пчеловодства на продуктивность и иммунную систему цыплят-бройлеров / М. А. Гласкович, П. А. Красочко // Ветеринарная наука-производству : научные труды / РНИУП «Институт экспериментальной ветеринарии им. С.Н. Вышелесского НАН Беларуси». – Минск, 2005. – Вып. 38. – С. 167 – 169. 3. Гласкович, М. А. Влияние технологии выращивания на резистентность организма сельскохозяйственной птицы / М. А. Гласкович // Современные технологии сельскохозяйственного производства : материалы XI Международной научно-практической конференции / Гродненский государственный аграрный университет. – Гродно : УО ГГАУ, 2008. – С. 239–240. 4. Препараты микробного происхождения и их влияние на биологический ресурс цыплят-бройлеров : рекомендации производству / М. А. Гласкович [и др.]. – Горки : БГСХА, 2017. – 92 с. 5. Эффективность применения в птицеводстве кормовых добавок различного механизма действия: рекомендации / М. А. Гласкович [и др.]. – Горки : БГСХА, 2019. – 82 с.

УДК 639. 32. 091

ГРИЦКЕВИЧ Г.Ю., СКИБСКИЙ П.А., студенты

Научный руководитель - **МИКУЛИЧ Е.Л.,** канд. вет. наук, доцент

УО «Белорусская государственная орденов Октябрьской Революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия», г. Горки, Республика Беларусь

ПАЗАРИТЫ ЗАМОРОЖЕНОЙ ГОРБУШИ, ПОСТАВЛЯЕМОЙ НА РЫНОК РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Введение. Сегодня на рынке Беларуси представлено около 50 наименований рыбы и рыбной продукции более чем из 20 стран, при этом около 50% всего импорта мороженой рыбы составляют поставки из России, остальное - Норвегия, Аргентина, Исландия, Латвия, Дания, Украина и др., а в последнее время в торговле стала появляться рыба даже из Уругвая (ранее у нас неизвестная рыба саворин). Горбуша является самой доступной для потребителя по цене и предлагаемому ассортименту красной рыбой (от 6 до 8 руб. за кг), которая реализуется как в потрошеном, так и в непотрошеном виде.

Как правило, вся морская рыба заражена различными видами паразитов. Видовой