

УДК 637.5.03

БОРОДАЧ И.В., мастер-технолог
ОАО «Витебский мясокомбинат»

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТУШ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА РАЗНЫХ КАТЕГОРИЙ УПИТАННОСТИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Существующее в настоящее время в соответствии со стандартом деление туш крупного рогатого скота по категориям упитанности основано, главным образом, на оценке развития подкожного жира. Показатели оценки мясности туш по степени развития мышечной ткани в этом стандарте не конкретны, требуют глубоких знаний морфологии животных и определенных навыков. Кроме этого, надо предусмотреть дифференцированное использование говяжьих туш в зависимости от категории, возраста, пола и конкретных производственно-экономических условий предприятия.

Для того чтобы оценить эффективность переработки туш крупного рогатого скота в различные виды колбасных изделий были проведены исследования в условиях ОАО «Витебский мясокомбинат». Наибольшую прибыль в расчете на 1 кг жилованного мяса высшего сорта можно получить при выработке варено-копченых колбас – на 18-113 % больше по сравнению с другими видами колбасных изделий, по отношению к мясу I сорта превосходство составит 19-157 %, по отношению к жилованной говядине II сорта – 16-155 %. При выработке большинства видов колбасных изделий (за исключением вареных колбас) прибыль в расчете на кг жилованного мяса, полученного с одной туши, оказалась больше для туш-говядины I категории упитанности и наиболее высокой она была при получении варено-копченых колбас.

Прибыль от переработки туши I категории упитанности массой 250 кг при производстве сосисок оказалась на 3,5 и 17,8 % выше по сравнению с тушами II категории и тощими, при изготовлении вареных колбас – на 2,8 и 17,6 %, варено-копченых колбас – на 6,2 и 25,2 %. При выработке сырокопченых и сыровяленых колбас прибыль от переработки туш I категории по сравнению с тушами II категории оказалась больше на 8,9 и 6,1 %. В целом прибыль от переработки туш I категории в варено-копченые колбасы по сравнению с другими видами колбасных изделий оказалась больше на 18-109 %, туш II категории – на 18-114 %, туш тощих – на 95-97 %.

В случае если по 10 % говядины (независимо от категории упитанности), перерабатываемой в настоящее время в сосиски, вареные и сырокопченые колбасы направить на выпуск варено-копченых колбас, то при пропорциональном снижении выпуска данных видов колбасных изделий на 10 % выработка варено-копченых колбас увеличится в 2,3 раза, общее количество произведенной продукции сократится на 3,8 %, а прибыль от переработки туш-говядины возрастет на 41,8 млн. руб., или на 6,1 %.

УДК 619:616.993.1

БОРОДИН Ю.А., ассистент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ДИАГНОСТИКА КРИПТОСПОРИДИОЗА

В практической ветеринарии криптоспоридиоз еще мало известен. Диагноз на криптоспоридиоз устанавливают с учетом эпизоотологических, клинических, патологоанатомических данных. Ведущим методом диагностики этой инвазии следует считать микроскопическое выявление возбудителя.

Болезнь проявляется во все сезоны года. Особенно часто криптоспоридиоз отмечают у телят в возрасте 2-30 дней в зимне-весенний период, чаще всего у ослабленных животных.

Источником инвазии служат коровы, обслуживающий персонал, домашние животные, насекомые, грызуны. Источником заражения являются корм, вода, инвентарь, контаминированные возбудителями.

Болезнь проявляется расстройством пищеварения. Наблюдается снижение аппетита, прогрессирующая водянистая диарея, приводящая к истощению организма. При этом единичные ооцисты в фекалиях обнаруживаются на 3-6 дни после рождения, фекалии кашицеобразные, затем жидкие, желтого либо бурого цвета с неприятным запахом. Задняя часть тела загрязнена фекалиями. Наблюдается отсутствие аппетита, угнетение, телята снижают массу тела.

На 9-15 дни от рождения наблюдается наибольшее выделение ооцист. При этом телята угнетены, корм и воду не принимают, снижается температура тела, большую часть времени телята лежат не вставая. Жидкие фекальные массы самопроизвольно вытекают из анального отверстия. Фекалии водянистые с гнилостным запахом, приобре-