

УДК 619:614.31:637.5

ДИЧКОВСКАЯ Е.С., студент

Научные руководители – **Пахомов П.И.**, канд. вет. наук, доцент; **Гуйван В.В.**, ассистент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»,
г. Витебск, Республика Беларусь

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРЕМИКСА ДП 5-2

Введение. Птицеводство в нашей республике занимает ведущее положение среди других отраслей сельскохозяйственного производства, обеспечивая население высокоценными продуктами питания. Кормление птицы предусматривает обеспечение ее не только качественными белковыми и энергетическими кормами, но и лимитирующими аминокислотами, витаминами, антиоксидантами, ферментными препаратами и другими биологически активными, а также минеральными веществами. Отсутствие или недостаток каких-либо из этих компонентов в рационе вызывают нарушение обмена веществ в организме, отставание в росте, снижение продуктивности и качества получаемой продукции.

Материалы и методы исследований. Цель проведения опыта – определить ветеринарно-санитарные показатели мяса цыплят-бройлеров после введения в их рацион премикса ДП 5-2. Испытуемый премикс – биологически активная кормовая добавка для улучшения обмена веществ с целью повышения продуктивности и сохранности сельскохозяйственной птицы и представляет собой порошок светло-серого цвета и содержит различные макро- и микроэлементы, витамины и другие биологически активные компоненты. Работа проводилась в условиях лабораторий кафедр гигиены животных и ветсанэкспертизы УО ВГАВМ. Применялась следующая программа кормления цыплят-бройлеров: основной рацион + премикс ДП5-2 в расчете 5% к комбикорму. При постановке на опыт птица была суточного возраста. Пробы отбирали от 5 голов птицы из опытной группы и 5 голов из контрольной группы. С целью изучения влияния премикса на доброкачественность мяса был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований [1]. При этом определяли: внешний вид и цвет клюва, слизистой оболочки ротовой полости, глазного яблока, поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости, определяли состояние мышц на разрезе, их консистенцию, запах, а также прозрачность и аромат бульона пробой варкой.

Физико-химические исследования проводили по следующим показателям: реакция на аммиак и соли аммония, реакция на пероксидазу, кислотное число жира, перекисное число жира, рН.

Все результаты исследований приведены к Международной системе единиц СИ, цифровой материал экспериментальных исследований подвергнут математической и статистической обработке на ПВЭМ методами вариационной статистики, исходя из уровня значимости 0,05.

Результаты исследований. При органолептической оценке установлено, что тушки цыплят-бройлеров опытной и контрольной групп через 24 часа после убоя имели сухую поверхность беловато-желтоватого цвета с розовым оттенком. Поверхность мышц слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивалась. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Подкожный и внутренний жир бледно-желтого цвета. При пробе варкой во всех случаях бульон был прозрачный, ароматный, без постороннего запаха.

В результате проведенных бактериологических исследований патогенные и условно патогенные микроорганизмы из всех подопытных образцов мяса и внутренних органов не выделены.

Реакция на аммиак и соли аммония, как в опытных, так и в контрольной группе во всех случаях была отрицательная. Это свидетельствует о том, что в организме птицы не происходит нарушения белкового обмена при введении в рацион добавки. Реакция на

пероксидазу в подопытных группах во всех случаях была положительной, т.е. этот фермент остается активным. Кислотное число жира в обеих группах составило 0,8 мг КОН. Перекисное число жира также не превышало допустимых уровней и находилось в пределах 0,005-0,007% йода (при норме до 0,01). Показатель рН мяса при использовании премикса составил 6,3, а в контрольной группе был 6,5, то есть находился в пределах нормы.

Показатели химического состава проб мяса опытной группы не имели достоверных отличий по сравнению с контролем. Содержание воды в мясе было практически одинаковым, а жира в опытной группе на 0,2 п.п. выше. Определение количества белка в мясе птицы показало, что в опытной группе этот показатель был на 0,3 п.п. выше, чем в контроле, содержание золы в контроле было на 0,1 п.п. выше, чем в опытной группе.

Следовательно, мясо от птицы, получавшей премикс ДП 5-2, по химическому составу соответствовало всем нормативам.

Заключение. Таким образом, по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям мясо цыплят опытной группы не уступает мясу птицы контрольной группы и является доброкачественным.

Литература. 1. Сборник технических нормативных правовых актов по ветеринарно-санитарной экспертизе продукции животного происхождения/под ред. Е.А. Панковца. – Минск : Дизель-91, 2008. – 303 с.

УДК 619:616.33:636.4

НИКИТИН С.Д., студент

Научный руководитель – **Гирфанов А.И.**, канд. вет. наук, доцент

ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань, Российская Федерация

ПАТОЛОГОАНАТОМИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ОТКОРМОЧНЫХ СВИНЕЙ

Введение. Эффективность производства на свиноводческих фермах во многом зависит от состояния здоровья выращиваемого поголовья. Фермы терпят убытки, порой значительные, от потерь массы и падежа животных, причиняемых различными заболеваниями, среди которых наиболее часто встречаются язвенная болезнь желудка и гастриты [1]. Особенно значительными считаются убытки от падежа в откормочных группах, где в выращивание и откорм свиней в течение нескольких месяцев вложены большие, невосполнимые затраты. При принятой норме падежа свиней на откорме в 1% [2], на свинофермах отход откормочных свиней часто доходит до 4% и более [3]. Мероприятия по сокращению потерь следует начинать и базировать на диагностике болезней поголовья каждого свинокомплекса. В этой системе рациональным диагностическим мероприятием станет патологоанатомический мониторинг, осуществляемый в виде вскрытия павших свиней в сельском хозяйстве и в виде послеубойного осмотра туши, внутренних органов в убойном цехе или на мясокомбинате при наличии такой возможности [4].

Материалы и методы исследований. Исследования проведены в период с 15 декабря 2022 по 29 декабря 2022 года в условиях производственной практики в СПК «Звениговский» Республики Марий Эл.

Объектом и материалом исследования послужили подвергнутые убою на мясокомбинате откормочные свиньи в возрасте 140 дней и живым весом от 100 до 120 кг, из свинокомплекса с законченным производственным циклом (от опороса до убоя).

Количество свиней составило 40 голов, у 5 из которых для диагностики атрофического ринита выполнили поперечный распил верхней челюсти на уровне 1-го премоляра и осмотрели носовую перегородку и носовые раковины.

В ходе исследования были задействованы такие методы, как наблюдение, измерение и сравнение.

Диагностика заболеваний проводилась в помещении мясокомбината свинокомплекса в