

яиц позволит осуществить оперативный контроль их качества. Это повысит внимание производителей и приемщиков к поддержанию свежести яиц путем оптимизации условий их хранения. Повышение свежести повысит пищевую безопасность и здоровье населения.

Литература. 1. Васильева, Л. Т. Морфо-биофизические качества куриных яиц в зависимости от их массы / Л. Т. Васильева // Научное обеспечение развития АПК в условиях импортозамещения : сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции, Санкт-Петербург - Пушкин, 25–27 мая 2022 года. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет, 2022. – С. 96-100. – EDN GJPJTR. 2. Features of protein metabolism in turkeys of different genotypes and age / Y. M. Rebezov, O. V. Gorelik, T. I. Bezhinar [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Veliky Novgorod, 22 октября 2020 года. – Veliky Novgorod, 2020. – P. 012119. – DOI 10.1088/1755-1315/613/1/012119. 3. Rebezov Y.M., Shcherbakov P.N., Bezhinar T.I., Safronov S.L., Vinogradova N.D., Morozova L.A. Comparative analysis of the chemical composition of turkey meat of different breed groups in the conditions of the South Urals / International Scientific and Practical Conference Biotechnology in the Agro-Industrial Complex and Sustainable Environmental Management / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. - 2020. - С. 012122. 4. Царенко, П. П. Сравнительная оценка существующих методов определения свежести яиц / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева, Ю. Р. Сафиулова // Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. – 2010. – № 20. – С. 94-99. – EDN PDWVGR. 5. Чеповская, В. А. Влияние условий реализации на качество столовых куриных яиц / В. А. Чеповская, И. В. Кныш // Научный вклад молодых исследователей в сохранение традиций и развитие АПК : Сборник научных трудов Международной научно-практической конференции молодых учёных и студентов, Санкт-Петербург-Пушкин, 31 марта – 01 2016 года. Том Часть I. – Санкт-Петербург-Пушкин: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет, 2016. – С. 210-213. – EDN YTLLCH.

УДК 619:614.31:637.5

СКОК Е.В., студент

Научный руководитель – **Алексин М.М.**, канд. вет. наук, доцент

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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСА КРОЛИКОВ ПРИ СКАРМЛИВАНИИ СИЛЬФИИ ПРОНЗЕННОЛИСТНОЙ

Введение. Главной задачей аграрной политики страны является обеспечение населения в достаточном количестве качественной и безопасной сельскохозяйственной продукцией. В связи с этим производство животноводческой продукции, необходимой для полноценного питания человека, неразрывно связана с обеспечением животных высококачественными кормовыми средствами за счет подбора высокоценных в кормовом отношении культур и повышения их урожайности.

Перспективной кормовой культурой для Республики Беларусь является сильфия пронзеннолистная. В этой связи определения качества и безопасности продуктов убоя животных на фоне скармливания им зеленой массы данной кормовой культуры является важной и перспективной задачей для ветеринарно-санитарной экспертизы.

Материалы и методы исследований. С целью изучения ветеринарно-санитарных показателей мяса кроликов при скармливании им сильфии пронзеннолистной было сформированной 2 группы животных по 10 голов в каждой в возрасте 6 месяцев и старше, с живой массой не менее 2,5 кг. Кроликам подопытной группы в течение 2 месяцев травянистый корм полностью заменили зеленой массой испытуемой кормовой культуры. Животные контрольной группы все это время находились на традиционном рационе.

Органолептические и физико-химические исследования мяса кроликов проводили в

соответствии с ГОСТ 20235.0-74 «Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества» [2], ГОСТ 20235.1-74 «Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса» [3].

Ветеринарно-санитарное качество мяса, характеризующее безопасность продукта, определяли согласно требованиям «Ветеринарно-санитарных правил осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов» [1].

Результаты исследований. При проведении послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра в тушках и внутренних органах кроликов из подопытной и контрольной групп видимых патологоанатомических изменений обнаружено не было, степень обескровливания была хорошей.

После проведения ветеринарно-санитарного осмотра тушки помещали в холодильник при температуре 4°C для созревания мяса.

Органолептическими исследованиями установлено, что в подопытной и контрольной группах тушки кроликов после созревания (через 24 часа после убоя) были хорошо обескровлены, имели корочку подсыхания бледно-розового цвета. Тушки вытянуты, мышечная ткань хорошо развита, зернистость не выражена. Отложения подкожного жира незначительные. Поверхность мышц слегка влажная, но не липкая, не оставляет влажного пятна на фильтровальной бумаге. Консистенция плотная, при надавливании пальцем образующая ямка быстро выравнивается. Запах слабо выражен, свойственный свежему мясу кроликов. Жировая ткань светлая, без запаха, легко плавится.

При проведении пробы варкой бульон во всех случаях был прозрачный, ароматный. Постороннего запаха не выявлено.

Бактериологическим исследованием установлено, что в мазках-отпечатках была выявлена единичная палочковая микрофлора при отсутствии кокковой. При посеве на дифференциальные питательные среды роста сальмонелл, протей и бактерий группы кишечной палочки выявлено не было.

Физико-химические исследования проводили по следующим показателям: рН, реакция на пероксидазу, реакция на аммиак и соли аммония, определение продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с раствором сернокислой меди), а также содержание в мясе влаги и сухих веществ.

В результате исследований было установлено, что рН мяса кроликов из подопытной группы колебалось от 5,73 до 6,01, в контроле – 5,58-5,90, что не имело существенной разницы. Реакция на пероксидазу во всех пробах в опыте и контроле была положительной, а реакции на аммиак и соли аммония, а также на продукты первичного распада белка в бульоне с раствором меди сульфата были отрицательными. Содержание влаги и сухих веществ в мясе от кроликов подопытной и контрольной группы было в пределах нормы и составляло соответственно 66,19-68,42 и 32,02-33,81%.

Заключение. На основании проведенных исследований установлено, что скармливание кроликам сальфии пронзеннолистной не оказывает отрицательного влияния на органолептические, микробиологические и физико-химические показатели мяса. По всем приведенным выше показателям мясо характеризуется как доброкачественный и безопасный продукт, пригодный в пищу без ограничений.

Литература. 1. *Ветеринарно-санитарные правила предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов.* – Минск, 2008. – 136 с. 2. *ГОСТ 20235.0-74 «Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества».* – Москва : Изд-во стандартов, 1975. – 12 с. 3. *ГОСТ 20235.1-74 «Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса».* – Москва : Изд-во стандартов, 1975. – 14 с.