

УДК 619:615.37:636.5:612.119

КУДРЯВЦЕВА Я.П., студентка

Научный руководитель **КАПИТОНОВА Е.А.**, канд. с.-х. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ВЛИЯНИЕ ИНКАПСУЛИРОВАННОЙ ДОБАВКИ «БутиПЕРЛ» НА КАЧЕСТВО МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ ЦЫПЛЯТ- БРОЙЛЕРОВ

С целью изучения влияния инкапсулированного источника масляной кислоты «БутиПЕРЛ» на доброкачественность мяса молодняка птиц нами был поставлен комплекс органолептических и лабораторных исследований 10 тушек (5 опытных и 5 контрольных) цыплят-бройлеров, вынужденно убитых в 40-дневном возрасте. Биологическая ценность и безвредность мяса птицы складывается из питательности, безвредности, органолептических качеств и биологической активности продукта. В контрольной и опытной группах тушки после созревания (через 24 часа после убоя) были хорошо обескровлены, имели сухую поверхность беловато-желтоватого цвета с розовым оттенком. Выявлялись отложения подкожного жира бледно-желтого цвета в области нижней части живота. Киль грудной кости не выделялся. Поверхность мышц слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивалась. Запах специфический, свойственный свежему мясу птицы. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Клюв глянцевитый, глазное яблоко выпуклое, роговица блестящая. При проведении пробы варкой бульон во всех случаях был прозрачный, ароматный. Показатели биологической ценности мяса контрольной и опытной групп существенных отличий не имели. В исследуемом мясе птицы не наблюдалось увеличения мертвых клеток и угнетенного роста инфузорий во всех пробах.

Физико-химические показатели мяса. Реакция на пероксидазу в подопытных группах во всех случаях была положительной, т. е. этот фермент оставался активным. Показатель кислотного числа жира варьировал в пределах 0,66-0,95 мг КОН и не превышал нормы. Перекисное число жира также не превышало допустимых уровней и находилось в пределах 0,006-0,009% йода (при норме до 0,01). Реакция среды (рН) мяса колебалась в допустимых пределах - от 8,85 до 5,71.

Таким образом, применение кормовой добавки «БутиПЕРЛ» не приводило к снижению биологической ценности мяса цыплят-бройлеров, мясо не обладало токсичностью для тест-объекта - инфузорий Тетрахимена пириформис, добавка не оказывала отрицательного влияния на процессы жирового обмена. Мясо цыплят-бройлеров в результате исследований признана доброкачественным.