

УДК 637.5.04

ХЕЗРЕТОВ М.А., студент (Туркменистан)

Научный руководитель **Подрез В.Н.**, канд. с.-х. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь
ВЛИЯНИЕ ПРЕДУБОЙНОЙ ВЫДЕРЖКИ НА КАЧЕСТВО МЯСА

Подготовка животных к убою является важным средством сохранения качества мяса. В практике существует два варианта передачи скота после транспортировки на убой: после предубойной выдержки и без таковой.

Применение предубойной выдержки обеспечивает физический отдых животных после транспортировки, снятие нервного напряжения, их адаптацию к новым условиям, восстановление защитных функций (резистентность) организма. По технологическим характеристикам и микробиологическим показателям мясо отдохнувших животных лучше, чем у утомленных, кроме того, предубойная выдержка сопровождается частичным освобождением желудочно-кишечного тракта и существенно облегчает выполнение таких последующих операций, как съемка шкуры и извлечение внутренних органов. В зарубежной практике о результативности отдыха животных судят по температуре тела (не более 39°C), частоте пульса (до 100 уд./мин.), частоте дыхания (не более 30 вдохов/мин.).

В связи с вышеизложенным, на базе ОАО «Витебский мясокомбинат» были рассмотрены условия и длительность предубойной выдержки крупного рогатого скота, свиней и ее влияние на качество мяса.

После реконструкции скотобазы на мясокомбинате предубойная выдержка проводится в светлых, хорошо оборудованных боксах партиями животных, прибывшими из одного хозяйства. Для свиней предубойная выдержка составляет 5-6 часов, для крупного рогатого скота – 8-12 часов. В отдельных случаях животных направляют на убой без выдержки.

Установлено, что при радиусе доставки животных не более 100 км состояние свиней восстанавливается уже через 2-3 часа отдыха, при этом величина рН находится на уровне не менее 5,8, снижается вероятность развития признаков PSE. При забое животных без предварительного отдыха и при удлинении периода предубойной выдержки свыше 6 часов мясо до 40% свиней имело признаки PSE. Также было отмечено, что удлинение периода выдержки крупного рогатого скота свыше 12 часов до суток часто сопровождается снижением запаса гликогена в мышцах, недостаточным образованием молочной кислоты, резким изменением величины рН, и, как следствие происходит ухудшение качества мяса (отмечается более темная окраска, плотная консистенция, снижается уровень водосвязывающей способности).

Таким образом, предубойная выдержка животных является важным фактором в сохранении качества мяса и не должна превышать для свиней 6 часов, для крупного рогатого скота – 12 часов.