

УДК 619:614.31:637.5:636.4.087.8

К.М. КОВАЛЕВСКИЙ, кандидат ветеринарных наук, доцент

А.Е. ЯНЧЕНКО, кандидат ветеринарных наук, доцент

И.П. ПЕВЗNER, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

ВETERИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСА СВИНЕЙ ПРИ СКАРМЛИВАНИИ
НАТИВНОГО ПАПРИНА И ЕГО АВТОЛИЗАТА

Значительный дефицит протеина и лизина в рационах растущих свиней приводит к снижению суточного прироста массы и ухудшению хозяйственно-экономических показателей откорма. Эта проблема ощущается как в общественном, так и в индивидуальном крестьянском хозяйстве и является существенным сдерживающим фактором в развитии свиноводства. Для ликвидации указанного недостатка в последние годы используют кормовые дрожжи — паприн. В настоящее время появилась возможность подвергать указанный продукт автолизату, полагая, что это приведет к разрушению прочной липопротеиновой оболочки. В результате ожидается лучшее усвоение животными содержимого клеток, в первую очередь незаменимых аминокислот, незаменимых в организме свиней. В этом случае удовлетворится потребность животных в незаменимых аминокислотах от автолизата по сравнению с нативным паприном.

В работе изучено сравнительное влияние паприна и разных количеств его автолизата на ветеринарно-санитарные качества мяса свиней. Исследования проводили комплексно с кафедрой кормления сельскохозяйственных животных, материалом служили подсывинки с живой массой 35–40 кг трехмесячного возраста. В течение 102 дней свиньи I группы получали комбикорм с 5% по массе паприна, II — 5,1% автолизата и III — с 3,6% автолизата паприна. Использование изученных добавок обеспечило высокий среднесуточный прирост живой массы: 620, 671, 633 г в I, 2, 3-й группах соответственно. В конце откорма провели контрольный убой 9 голов, по три из каждой группы. После убоя животных сделали ветсанэкспертизу туш и органов по общепринятой методике. Отобрали пробы мяса, органов и лимфоузлов, которые подвергали бактериологическому исследованию. Пробы мяса изучали органолептически с проведением варки и определяли физико-биохимические показатели.

Исследования показали, что по органолептическим показателям мясо от опытных животных было бледно-розового цвета, мягкой

нежной консистенции, мелкозернистое, подкожный жир мягкий; вареное - серо-белого цвета, сочное, бульон умеренно наваристый. Комиссионная дегустация показала хорошее его качество. При бактериологическом исследовании микроорганизмов в изученных пробах не выявили. Физико-биохимические показатели исследованных проб мяса приведены в таблице.

Физико-биохимические показатели мяса свинины при скармливании паприна и автолизата паприна

Показатели	Результаты исследований, группы животных		
	I OP+5% паприна	II OP+5,1% автолизата	III OP+3,6% автолизата паприна
Величина pH	5,76±0,08	5,71±0,02	5,75±0,03
Аминоаммиачный азот, мг%	0,58±0,0007	0,63±0,008	0,70±0,005
Реакция на пероксидазу	Положительная	Положительная	Положительная
Реакция с серно-кислой медью	Отрицательная	Отрицательная	Отрицательная

Полученные результаты свидетельствуют, что по бактериологическим и физико-химическим данным, органолептическим свойствам мясо доброкачественное и не имеет отклонений от мяса контрольной группы.

Исследования позволяют заключить, что кормосмеси с добавлением автолизата паприна, разработанные кафедрой кормления сельскохозяйственных животных, позволяют получить высокий прирост у свиней с хорошим санитарным качеством мяса от них. Целесообразно организовать производство этих кормосмесей промышленным путем.

УДК ~~620.8:636.4:612.017.11/12~~ : 612.014

В.И. КОБОЗЕВ, кандидат биологических наук, доцент

ВЛИЯНИЕ КЛИМАТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА РЕЗИСТЕНТНОСТЬ СВИНОМАТОК

Условия содержания животных и их продуктивность в значительной степени зависят от климатических факторов. По утверждению А.И. Капелина и др. (1988) температурно-влажностный режим в зимний период в основном соответствует зооигиеническим нормам,