

мышечной и жировой ткани. Толщина шпика на уровне остистых отростков 6-7 грудных позвонков, не считая толщины шкуры, в опытной группе составила  $3,34 \pm 0,3$  см, и  $3,4 \pm 0,2$  в контрольной. Шпик был плотной консистенции, белого или розового цвета, равномерно расположенный по всей длине туши.

Анализируя данные, видно, что перевязка последних двух пар сосков молочной железы на химический состав мяса не влияет и качество мяса соответствует беконной категории упитанности.

УДК 636.085.16.55

**НОВОЖИЛОВА И.В.**, студентка

**ЗАЯЦ О.В.**, кандидат с.-х. наук, ассистент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

## **ВЛИЯНИЕ ЖИВОЙ МАССЫ БЫЧКОВ НА ВЫХОД МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Рост производства мяса, в основном, может быть достигнут за счет повышения весовых кондиций скота при выращивании и откорме. Поэтому живая масса крупного рогатого скота при убое является основным фактором, определяющим количество и качество мясной продукции [1].

В организме животных в зависимости от их живой массы при убое отмечены существенные изменения, которые в дальнейшем оказывают значительное влияние на морфологический состав туш. При этом у животных с более высокой живой массой в тушах повышается абсолютное и относительное содержание мяса, подкожного, межмышечного и внутримышечного жира [2].

Цель работы – изучить влияние живой массы бычков на количество и качество получаемой мясной продукции.

Исследования по оценке мясной продуктивности молодняка крупного рогатого скота в зависимости от его живой массы были проведены на бычках черно-пестрой породы в условиях Барановичского мясокомбината, Барановичского района Брестской области. Для проведения исследований было сформировано 5 групп животных в возрасте 14 месяцев. Предубойная живая масса бычков I группы составила  $331 \pm 2,1$  кг, II –  $352 \pm 2,4$ ; III –  $371 \pm 2,7$ , IV –  $392 \pm 1,6$ , V –  $413 \pm 2,2$  кг.

После проведения контрольного убоя масса туши у животных I группы была равна 168,5 кг, II – 176,8, III – 187,8, IV –

198,5, V – 211 кг, масса жира сырца соответственно 4,80, 5,2, 5,6, 6,1, 6,6 кг. На основании этого видно, что выход туши у бычков V группы составил 51,1%, убойный выход 52,7%, что больше, чем у животных I, II, III, IV, VI групп, соответственно на 0,19-0,87 и 0,3-1,0 % ( $P \leq 0,01$ ).

После обвалки туш было установлено, что коэффициент мясности у бычков V группы достиг 4,5 и был больше, чем у животных I группы, на 0,49, II – 0,39, III – 0,31, IV – 0,05.

Таким образом, убой животных с более высокими весовыми кондициями является наиболее целесообразным, так как при повышении живой массы у животных увеличивается убойный выход, выход туши и коэффициент мясности.

*Список литературы. 1. Сумонов М. Е. Производство мяса в мире// Белорусское сельское хозяйство.- 2005. №10 - С.11. 2. Шляхтунов В. И. Скотоводство и технология производства молока и говядины. - Мн: Ураджая, 1997. – С.105-116.*

УДК 636.5:612.3

**ОСТРОВСКИЙ А.В.**, кандидат биол. наук, доцент

**ВАКУЛИЧ А.А.**, студент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

## **АКТИВНОСТЬ ЛИПОЛИТИЧЕСКИХ И АМИЛОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ У КУР-НЕСУШЕК**

Знание физиологических закономерностей процессов пищеварения создает основу для рационального использования корма, повышения продуктивности птицы, профилактики и лечения желудочно-кишечных заболеваний. В гидролизе питательных веществ корма доминирующую роль играют ферменты пищеварительного тракта, активность которых у кур до сих пор остается малоизученной областью [1].

Исследования проведены в лаборатории кафедры нормальной и патологической физиологии УО «ВГАВМ» на курах-несушках кросса “Беларусь-9” 170 - 330-дневного возраста. В содержимом кишечника, слизистой оболочке и поджелудочной железе определяли липолитическую [1] и амилолитическую активность [2].

В результате проведенных исследований установлено, что