

Многочисленные исследования ученых разных стран доказывают, что практически вся морская рыба заражена личинками анизакид, не является исключением и красноглазка.

Литература. 1. Красноглазка: польза и вред рыбы [Электронный ресурс]: <https://eda-land.ru>. - Дата доступа 16.04.2021. 2. Рыба красноглазка – подробное описание, разновидности [Электронный ресурс]: <https://dom-ribolova.ru>. - Дата доступа 16.04.2021.

УДК 619:614.31:637.5

ГОРЕГЛЯД Д.П., студент

Научные руководители - **ПАХОМОВ П.И.**, канд. вет. наук, доцент; **ГУЙВАН В.В.**, ассистент

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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРЕМИКСА ДП6-2

Введение. Птицеводство в нашей республике занимает ведущее положение среди других отраслей сельскохозяйственного производства, обеспечивая население высокоценными продуктами питания. Кормление птицы предусматривает обеспечение ее не только качественными белковыми и энергетическими кормами, но и лимитирующими аминокислотами, витаминами, антиоксидантами, ферментными препаратами и другими биологически активными и минеральными веществами. Отсутствие или недостаток каких-либо из этих компонентов в рационе вызывает нарушение обмена веществ в организме, отставание в росте, снижение продуктивности и качества получаемой продукции.

Материалы и методы исследований. Цель проведения опыта – определить ветеринарно-санитарные показатели мяса цыплят-бройлеров после введения в их рацион премикса ДП6-2. Премикс представляет собой порошок светло-серого цвета и содержит различные макро- и микроэлементы, витамины и другие биологически активные компоненты. Работа проводилась в условиях лабораторий кафедр гигиены животных и ветсанэкспертизы УО ВГАВМ. Премикс вводили в рацион птицы с 1 дня до убоя в 42 дня из расчета 5% в состав комбикорма. Пробы отбирали от 5 голов птицы из опытной группы и 5 голов из контрольной группы.

С целью изучения влияния премикса на доброкачественность мяса был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований [1].

Результаты исследований. При органолептической оценке установлено, что тушки цыплят-бройлеров опытной и контрольной групп имели сухую поверхность беловато-желтоватого цвета с розовым оттенком (через 24 часа после убоя). Поверхность мышц слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивалась. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Подкожный и внутренний жир бледно-желтого цвета. При пробе варкой во всех случаях бульон был прозрачный, ароматный, без постороннего запаха.

В результате проведенных бактериологических исследований патогенные и условно патогенные микроорганизмы из всех подопытных образцов мяса и внутренних органов не выделены.

Реакция на аммиак и соли аммония, как в опытных, так и в контрольной группе во всех случаях была отрицательная. Это свидетельствует о том, что в организме птицы не происходят нарушения белкового обмена при введении в рацион птице добавки. Реакция на пероксидазу в подопытных группах во всех случаях была положительной, т.е. этот фермент остается активным. Кислотное число жира в 1-й опытной группе было 0,79 мг КОН, во 2-й – 0,69, а в контроле – 0,71. Перекисное число жира также не превышало допустимых уровней и находилось в пределах 0,006-0,008% йода (при норме до 0,01). рН мяса при использовании премикса составил 6,15, а в контрольной группе был 6,2, то есть находится в пределах

нормы. Показатели химического состава проб мяса опытной группы не имеют достоверных отличий по сравнению с контролем.

Заключение. Таким образом, по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям мясо цыплят опытной группы не уступает мясу птицы контрольной группы и является доброкачественным.

Литература. 1. *Сборник технических нормативных правовых актов по ветеринарно-санитарной экспертизе продукции животного происхождения / под ред. Е.А. Панковца. – Минск : Дизель-91, 2008. – 303 с.*

УДК 637.07

ДУДАЛЬ Е.А., студент

Научные руководители - МЕДВЕДЕВА К.Л., ШУЛЬГА Л.В., канд. с.-х. наук, доценты
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»,
г. Витебск, Республика Беларусь

АССОРТИМЕНТ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Введение. Сыр – самостоятельный молочный продукт, который является повседневной составляющей на столах потребителей. Более 80% производимых сыров в республике поставляются на экспорт. Высокая пищевая ценность как твердых, так и плавленых сыров обусловлена высоким содержанием молочного белка и молочного жира, а также большим количеством минеральных солей, витаминов, микроэлементов.

Для рентабельного производства необходимо осваивать новые рынки сбыта, постоянно проводить мониторинговую работу по созданию новых вкусов, видов упаковки, брендов. Благодаря постоянной модернизации сырного производства в Республике Беларусь производство сыров превышает в 5 раз их потребление, в связи, с чем переработчики молочной продукции постоянно находятся в поисках новых партнеров и рынков сбыта. В 2019 году Беларусь экспортировала сыр в 19 стран мира. В товарной структуре поставок молока и молочных продуктов на внешний рынок на сыры приходится почти 40% экспортной выручки. Темп роста экспорта сыров за 2019 год составил 118%. На производство сыров в республике направляется до 33% перерабатываемого объема молока, что соответствует уровню передовых стран мира. В 2019 году производство сыра увеличилось на 19% и достигло 249,8 тысяч тонн с учетом плавленого сыра. Доля плавленых сыров в общем объеме их производства составляет 3%. За 2019 год прирост данного вида продукции составил 5,7% [1, 3, 4].

Плавленый сыр не является продуктом первостепенной важности, не входит в так называемую потребительскую корзину, что позволяет его отнести к товарам ситуативного спроса.

На рынках республики представлен большой ассортимент плавленых сыров – с разнообразными вкусовыми наполнителями, различной консистенции и весовой категории. В этой связи возникает интерес анализа рынка и определения вкусовых пристрастий потребителей [1, 2, 3].

Цель исследований – изучить органолептические показатели плавленых сыров в разных упаковках и определить на них спрос.

Материалы и методы исследований. Объектами исследований служили плавленые сыры в брикетах «Настоящая дружба» (55% жирности), полипропиленовых стаканчиках «Чизбрейк» со вкусом и ароматом грибов (45% жирности), слайсах «Настоящая дружба» (55% жирности), колбасный копченый плавленый сыр «Белорусский» (40% жирности).

Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, вид на разрезе, цвет) определяли при дегустации («сенсорный анализ»). Структура реализации плавленых сыров изучена за год.