

У всех исследуемых быков по основным селекционируемым признакам племенная ценность превышала 100%, так как предприятие является племенным хозяйством. По удою, количеству молочного жира и белка наиболее высокая относительная племенная ценность установлена у быков-производителей Виззарда 750133 линии Монтвик Чифтейна 95679 (128,6%, 141,1% и 133,8% соответственно) и Бориса 750131 линии Рефлекшн Соверинга 198998 (126,2%, 138,8% и 129,7%). У дочерей данных производителей установлен также самый высокий показатель по продуктивному индексу дочерей: Виззард 750133 – 132,14%, Борис 750131 – 129,42%.

УДК 637.5.05

БАКЫЕВ Б.Н., 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

ОЦЕНКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ С ПРИЗНАКАМИ PSE И DFD

Мясная промышленность – одна из ведущих отраслей агропромышленного комплекса, а мясо и мясопродукты – один из важных продуктов животного происхождения в рационе человека. Перевод выращивания и откорма животных в хозяйствах на промышленную основу, строительство животноводческих комплексов позволяют увеличить выработку мяса и тем самым – выпуск мясной продукции. В то же время возникают проблемы с качеством сырья, обусловленные усилением кормовых и технологических стрессов, селекцией, направленной на увеличение мясных качеств животных в сочетании с промышленным содержанием и интенсивным откормом, что сопровождается увеличением количества сырья с признаками PSE (Pale – бледное, Soft – мягкое, Exudative – водянистое) и DFD (Dark – темное, Firm – твердое, Dry – сухое) и уменьшением доли мяса с нормальным (традиционным) – NOR ходом автолиза. Наблюдаемые отклонения в качестве мяса связаны также с условиями транспортировки и переработки животных на мясокомбинатах.

В связи с вышеизложенным, на базе ОАО «Витебский мясокомбинат» было проведено выборочное исследование мяса свинины и говядины для определения распространенности проявления свойств PSE и DFD. Для оценки были отобраны 68 образцов туш говядины и 58 образцов туш свинины. Было установлено, что распространенность пороков по свинине составляла: NOR – 62%, PSE – 26 и DFD – 12%. По говядине они регистрировались в 64%, 8 и 28% тушах соответственно. Основными причинами проявления отклонений в характере развития автолитических превращений мяса мы считаем стрессовое состояние животных в процессе транспортировки, предубойную выдержку и собственно процесс убоя, что и приводит к интенсивному распаду АТФ с

последующим резким снижением уровня pH и возникновению в мясном сырье признаков PSE. Проявление признаков DFD в мясе обуславливалось неполным протеканием гликолиза, вследствие чего pH сырья находится на высоком уровне.

Таким образом, в свинине чаще проявлялись свойства PSE, а в говядине – DFD. Такое мясное сырье с признаками PSE и DFD более подвержено микробиологической порче, не подлежит длительному хранению и не пригодно для производства целого ряда эмульгированных мясопродуктов, а также натуральных и рубленых полуфабрикатов.

УДК 619:616.99:614.31:637.5

БАКЫЕВ Б.Н., студент (Туркменистан)

Научный руководитель **Субботина И.А.**, канд. вет. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА ПТИЦЫ ПРИ КОМПЛЕКСНОМ ЛЕЧЕНИИ ПАРАЗИТОЗОВ

Интенсивное развитие птицеводческой отрасли в настоящее время позволяет получать значительное количество высококачественной диетической продукции в кратчайшее время, однако и в данной отрасли есть свои тонкости и проблемы. Актуальным является вопрос о разработке системы комплексных мер по борьбе и профилактике болезней птиц, и в то же время сохранении качества продукции.

Нами в комплексном лечении паразитарных заболеваний наряду с противопаразитарными препаратами использовались пребиотики – препараты, позволяющие быстро восстановить микробиальный состав кишечника птицы. В ходе эксперимента, после лечения ассоциативных паразитозов, мы определяли качество мяса птиц, получавших различное лечение: первой группе задавали только противопаразитарный препарат, второй – противопаразитарный препарат и пребиотик лактулозу (в дозе 0,03 г на кг живой массы), третьей – противопаразитарный препарат и растительный пребиотик в той же дозе. Четвертая группа – контроль без обработки.

Определяли органолептические показатели: внешний вид и цвет, состояние мышц на разрезе, консистенцию, запах, прозрачность и аромат бульона. Изучали микроскопический и химический состав мяса: количество летучих жирных кислот, аммиак и соли аммония, активность фермента пероксидазы, кислотное число жира и перекисное число жира.

Мясо и бульон птицы 1, 2 и 3-й опытных групп по органолептическим показателям и результатам дегустационной оценки имели признаки, характерные для свежего и доброкачественного мяса. Определение пищевой и биологической ценности белков показало наличие незаменимых и заменимых аминокислот в мышечной массе. Соотношения триптофана к оксипролину показало, что мясо птицы 1, 2 и 3-й опытных