

УДУ 619:614, 31:637.5

Влияние провита на ветеринарно-санитарную и биологическую характеристику мяса бройлеров

Ковалевский К. М., Пахомов П. И., Пахомов И. Я., Шарейко Н. А.,
Витебская государственная академия ветеринарной медицины

В птицеводстве и, прежде всего, при выращивании бройлеров ощущается острый дефицит протеина. Ценным источником этого питательного вещества, а также незаменимых аминокислот, витаминов группы В являются кормовые дрожжи. В настоящее время Новополоцкий завод белково-витаминных концентратов разработал технологию производства нового экологически чистого продукта - провита - дрожжей, выращенных на углеводном сырье - озимой ржи. Содержание сырого протеина в провите составило 42,5%, лизина - 2,7%, метионина - 0,8%. По этим показателям провит не уступает соевому шроту.

Нами проведены исследования по изучению влияния провита на доброкачественность мяса цыплят бройлеров. На Витебской бройлерной птицефабрике из цыплят кросса "Смена" в суточном возрасте сформировали 4 группы. Цыплятам первой (контрольной) группы скармливали комбикорма без провита. В комбикорма цыплят опытных групп вместо мясо-костной муки и сухого обезжиренного молока включали провит в следующих количествах: 2-ой - 5% в первый и 8% во второй месяц выращивания, 3-ей - 7,5% и 12% и четвертой - 10% и 16% соответственно.

В 49-дневном возрасте был проведен убой по 2 головы из каждой группы. Проведен послеубойный осмотр птицы и определение физико-химических показателей мяса (реакции среды, активности ферментов и первичных продуктов распада белка, кислотное и перекисное число жира) на кафедре ветсанэкспертизы ВГАВМ по общепринятым методикам. Токсико-биологическую оценку мяса проводили с помощью микрометода с использованием инфузорий Тетрахимена пириформис. Бактериальную обсемененность определяли согласно требованиям ГОСТа 21237-75.

На основании анализа данных физико-химических, бактериологических исследований, органолептической оценки с проведением пробы варкой и дегустации установлено, что мясо бройлеров контрольной и опытных групп существенных различий между собой не

имело и являлось доброкачественным.

Основные результаты исследований представлены в таблице:

Физико-химические показатели мяса и жира цыплят-бройлеров

№ группы	Мышцы, жир	pH	Реакция на пероксидазу	Реакция на аммиак	Кислотное число жира, мг КОН	Перекисное число жира, % йода	Относит. биологич. ценность, %
1	Мышца белая	6,21	Положительная	Отрицательная	-	-	100
	Мышца красная	6,36	Отрицательная	Отрицательная	-	-	100
	Жир	-	-	-	0,87	0,007	-
№ группы	Мышцы, жир	pH	Реакция на пероксидазу	Реакция на аммиак	Кислотное число жира, мг КОН	Перекисное число жира, % йода	Относит. биологич. ценность, %
2	Мышца белая	6,06	Положительная	Отрицательная	-	-	98,5
	Мышца красная	6,52	Отрицательная	Отрицательная	-	-	99,4
	Жир	-	-	-	0,95	0,01	-
3	Мышца белая	5,74	Положительная	Отрицательная	-	-	102,2
	Мышца красная	6,59	Отрицательная	Отрицательная	-	-	101,6
	Жир	-	-	-	0,90	0,01	-
4	Мышца белая	6,02	Положительная	Отрицательная	-	-	100,9
	Мышца красная	6,62	Отрицательная	Отрицательная	-	-	100,3
	Жир	-	-	-	0,96	0,01	-

Запах мяса и аромат бульона 1-й, 2-й и 3-й групп свойственны доброкачественному продукту, а в 4-й группе запах слегка посторонний, исчезающий к концу проварки. Показатели биологической ценности мяса контрольной и опытной групп достоверных различий не имели. Не установлено также проявление токсичности мяса птицы.

Проведенные исследования свидетельствуют о том, что использование провита в комбикормах бройлеров не оказывает отрицательного влияния на органолептические, физико-химические и биологические показатели мяса, однако при максимальной дозе провита - до 16% во второй месяц выращивания, бульон из мяса имел незначительный посторонний запах, поэтому эта доза провита не рекомендуется для применения.