

При патологоанатомическом вскрытии перепелов контрольной и опытных групп видимых изменений внутренних органов не установлено.

Тушки перепелов всех групп по состоянию упитанности, согласно ГОСТ Р 54673–2011, были отнесены к 1–му сорту.

Через 24 часа с момента убоя, тушки перепелов имели на поверхности сухую «корочку подсыхания» беловато-желтого цвета с розоватым оттенком. Мышцы были плотные, упругой консистенции, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивалась, на разрезе они слегка влажные, на фильтровальной бумаге не оставляют влажного пятна. Запах на поверхности и в глубине разреза мышц специфический, свойственный свежему мясу птицы.

Вкусовые качества мяса перепелов и бульона из них всех групп оценивали по пятибалльной шкале согласно рекомендациям ВНИТИП [1], которые показали, что используемые концентрации натрия гипохлорита не оказали достоверного влияния на органолептические показатели.

При проведении пробы варки бульон, приготовленный из мяса подопытных перепелов, был прозрачный, приятного вкуса и аромата. На поверхности бульона жир собирался в виде крупных капель.

Во всех изучаемых группах мясо имело приятный аромат и вкус, характеризовалось средней жесткостью, и было достаточно сочным. Посторонних запахов или привкусов, которые мог бы придать мясу и бульону используемый препарат, не установлено.

Кислотность (рН) мышц через сутки после убоя в контрольной группе составила 6,1, в 1–й опытной — 5,9, а 2–й — 6,0, что находится в допустимых пределах для созревшего свежего мяса.

Активность пероксидазы в мясе всех групп была положительной.

Выводы. Использование растворов с концентрацией натрия гипохлорита 100 и 200 мг/л при выращивании перепелов японской породы способствует приросту живой массы птицы, сохранности поголовья. Проведенная ветеринарно-санитарная оценка мяса птиц, показала, что посторонних запахов или привкусов, которые мог бы придать мясу и бульону используемый препарат, не выявлено. Мясо перепелов можно использовать в пищу независимо от сроков применения препарата.

Список использованных источников

1. Методика проведения научных и производственных исследований по кормлению сельскохозяйственной птицы; Рекомендации / [Ш. А. Имангулов, И. А. Егоров, Т. М. Околелова, А. Н. Тищенко и др.] // ВНИТИП: — Сергиев Посад. — 2004. — 42 с.
2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г.)

УДК 636. 5. 053. 2:611. 717

Карпенко Е. А. — к. в. н., ассист.,

Витебска ГАВМ, Беларусь

ДИНАМИКА МОРФОМЕТРИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ОСЕВОГО СКЕЛЕТА И КОСТЕЙ СВОБОДНОЙ ГРУДНОЙ КОНЕЧНОСТИ У ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ В ОНТОГЕНЕЗЕ

Изучение развития органов произвольного движения у птиц в онтогенезе — перспективное направление в биологии. Знание данных биологических особенностей позволит целенаправленно влиять на развитие птиц с целью

повышения их продуктивности в условиях промышленных технологий. Но успешное разведение невозможно без детального знания морфологии, особенно морфологии костно-мышечной системы.

Цель наших исследований — изучить изменение морфометрических показателей костей свободной грудной конечности у цыплят-бройлеров с момента вылупления до достижения убойной массы. Опыт проводился на 78 цыплятах-бройлерах мясного кросса Ross-308 1-, 3-, 6-, 10-, 13-, 15-, 18-, 21-, 24-, 28-, 32- и 40-дневного возраста. У птиц определяли длину тела (от кончика клюва до окончания пигостиля), а так же длину каждой отдельной кости грудной конечности, ширину и высоту ее эпифизов и диафиза.

Данные, полученные в ходе исследований, обрабатывали статистически с помощью программы Microsoft Excel 2007.

Результаты исследований: с момента вылупления до достижения убойной массы длина тела бройлеров увеличилась в 2,54 раза (рис. 1).

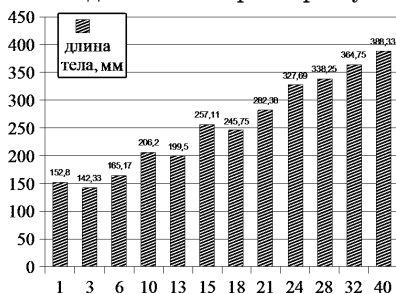


Рис. 1. Изменение длины тела цыплят-бройлеров с 1-го по 40-й день

Увеличение абсолютных размеров осевого скелета цыплят происходило волнообразно: пики интенсивного роста наблюдались с 6-го по 10-й (на 12,5%), затем с 13-го по 15-й день опыта (на 13%). С 18-го и до 24-дневного возраста линейные размеры осевого скелета цыплят увеличивались на 13–15% по сравнению с каждым предыдущим сроком исследования.

Показатели изменения длины крыла относительно длины тела у птицы в данный возрастной период, наоборот, вначале снижались в 1,2 раза (с 15-го по 18-й дни), затем на 21-й день опыта достигли значения 50,4% от длины тела. С 24-го дня и до конца опыта значение показателя роста костей крыла у бройлеров стабилизировались на уровне 42–48% (табл. 1).

Таблица 1

Динамика относительных морфометрических показателей костей крыла цыплят-бройлеров в онтогенезе

Возраст цыплят (дн.)	Соотношение остеометрических показателей, (%)				
	L/Lt	Lh/L	Lr/L	Lu/L	La/L
1	28,05	31,55	27,89	29,7	40,54
3-4	31,34	32,72	28,87	31,02	38,75
6	34,68	34,24	29,63	30,54	36,14
10	43,1	32,89	29,84	31,16	37,30
13	44,62	33,88	29,59	31,14	37,90
15	53,28	32,64	29,54	31,14	37,90
18	44,23	34,23	30,42	29,16	36,85
20-21	50,4	32,94	30,3	31,37	36,76
24-25	42,32	33,3	29,88	31,52	36,82
28	45,58	33,25	29,74	31,31	37,01
32	46,37	33,06	29,95	31,36	36,99
40	47,65	33,7	30,46	31,86	35,84

Анализируя данные таблицы можно отметить, что среди отдельных звеньев крыла у бройлеров более высокой напряженностью роста в начальные сроки онтогенеза (с 1-го по 3-й день) обладали кости кисти. В дальнейшем соотношение размеров отдельных звеньев свободной конечности у цыплят практически не менялись до конца опыта.

УДК 637. 637. 12. 04/. 07

Кирикович С. А. — к. с.-х. н., вед. н. с.,

Шматко Н. Н. — к. с.-х. н., вед. н. с.,

Татарина Г. М. — к. с.-х. н., н. с.,

НПЦ НАН Беларуси по животноводству, Беларусь

САНИТАРНО–ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МОЛОКА КОРОВ ПРИ СОДЕРЖАНИИ ИХ НА НАПОЛЬНЫХ РЕЗИНОВЫХ ПОКРЫТИЯХ

Первичным звеном, где формируется качество молока, является ферма или комплекс, работающие по определенной технологии. Но, независимо от применяемой технологии, молоко и полученные из него молочные продукты должны быть высокого качества. Для этого важно знать и соблюдать современные требования, предъявляемые к качеству молока, как к сырью, по органолептическим показателям, физико-химическим свойствам, составу, санитарии и безопасности. Качество молока зависит от кормления животных, соблюдения технологии машинного доения коров, применяемого доильного оборудования и его санитарно-гигиенического состояния, здоровья животных, а также немаловажную роль играют и условия содержания животных.

С целью изучения санитарно-гигиенических показателей молока коров при содержании их на напольных резиновых покрытиях в зимний и весенний периоды 2012 года на молочно-товарной ферме «Жажелка» ГП «ЖодиноАгроПлемЭлита» Смолевичского района Минской области был проведен научно-хозяйственный опыт. В научно-хозяйственном опыте в качестве контрольного покрытия использовался бетонный пол с соломенной подстилкой (толщина слоя 50 мм), а в качестве опытных — монолитные резиновые напольные покрытия 1930 × 1230 × 40 мм из отходов производства ОАО «Белшина» (80% обрезиненного корда, 10% крошка резины и 10% отходы резиновой смеси) и монолитные резиновые напольные покрытия ККМ 2000 × 1200 × 30 мм производства Gummiwerk Kraiburg Elastik GmbH (Германия). Лицевая поверхность плит рифленая.

Содержание дойных коров групповое, беспривязное, боксовое, свободновыгульное. Здание коровника не отапливаемое. Кормление животных проводилось по рационам в соответствии с нормами кормления, применяемыми в хозяйстве.

Санитарно-гигиенические свойства молока оценивали по следующим показателям:

– общая бактериальная обсемененность (тыс./см³) — путём посева на питательную среду с последующим подсчётом выросших колоний согласно ГОСТа 9225 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа»;

– количество соматических клеток (тыс./см³) — согласно ГОСТа 23453 «Молоко. Методы определения соматических клеток» на приборе «Соматас».

Известно, что при машинном доении коров, главным источником обсеменения молока микроорганизмами является молочная железа, поверхность кожи сосков и вымени, доильно-молочное оборудование, корма, подстилочный материал и воздух помещений. Попадая в молоко, микроорганизмы оказывают негативное влияние на