

- stimulina-A» // Research of young scientists in solving problems of animal husbandry : materials of the III International scientific and practical conference (Vitebsk, may 30, 2003). Vitebsk state Academy of veterinary medicine. Vitebsk, 2003. Pp. 53–54.
2. Glaskovich M. A. Efficiency of using «Apistimulin-A» in broiler poultry farming // Actual problems of intensive development of animal husbandry: collection of scientific papers / Belarusian state agricultural Academy. Gorki, 2006. No. 9–1. Pp. 62–69.
 3. Glaskovich M.A. Efficiency and introduction of vitamin and mineral complex «SELENVET-V» into veterinary practice // Actual problems of intensive development of animal husbandry : collection of scientific papers. Belarusian state agricultural Academy. Gorki, 2015, No. 18–2, Pp. 10–12.
 4. Recommendations on the use of the immunostimulator «Apistimulin-A» for growing poultry / M. A. Glaskovich [et al.] // Scientific notes of the educational institution «Vitebsk order» Badge of Honor «State Academy of veterinary medicine»: scientific and practical journal. Vitebsk : UO VGAVM, 2008. 20 p.
 5. Features rated feeding of poultry / M.A. Glasnovic, S.A. Paskovich, V.V. Yurkevich, V.Voronovich, I.M. Papsuev // Veterinary business. 2016. No. 6(60). С. 25–29.

УДК 637.513:636.5:343.148.28

Гласкович С.А.

УО «Витебская ордена «Знак Почета»
государственная академия ветеринарной медицины»,
e-mail: vsavm@vsavm.by

РЕЗУЛЬТАТЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ И ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОМПОЗИЦИОННОЙ ФОРМЫ С ПРОДУКТАМИ ПЧЕЛОВОДСТВА «АРГОБИФИЛАК»

Аннотация. *Комплексное изучение водорастворимого экстракта прополиса, нано- и коллоидных частиц серебра, меди, как ингредиента в рационах для бройлеров при влиянии на качество продукции не проводилось. Поэтому, большой научный и практический интерес представляет использование этой композиционной формы в рационах цыплят-бройлеров.*

Ключевые слова: пробиотики, продукты метаболизма лакто-, бифидобактерий, водорастворимый экстракт прополиса, нано- и коллоидные частицы серебра, медь, цыплята-бройлеры, мясо, органолептическая и дегустационная оценка.

Введение. Ценность мяса и мясных продуктов для питания населения определяется тем, что они служат источником высококачественных белков, жиров, минералов и экстрагентов, некоторых витаминов, которые необходимы для нормального функционирования организма [1, с. 130; 2, с. 5; 4, с. 60]. При оценке качества мяса основными показателями являются: содержание ингредиентов, используемых организмом для биологического синтеза и для покрытия энергетических затрат; органолептические свойства (внешний вид, запах, цвет, текстура); отсутствие токсичных веществ и патогенов. Объективная и всесторонняя оценка этих зависимостей является необходимой основой для выявления факторов, влияющих на качество продукции [3, с. 170; 5, с. 88].

Цель исследований – изучение органолептических и дегустационных исследований мяса цыплят-бройлеров при выпавании композиционной формы с продуктами пчеловодства – «Аргобифилак».

Материалы и методы исследования. Материалом исследований служило мясо цыплят-бройлеров кросса «Ross-308» и композиционная форма с продуктами пчеловодства «Аргобифилак». Органолептическую оценку проводили согласно ГОСТ 7702.0-74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества». В состав «Аргобифилак» входят продукты метаболизма лакто-, бифидобактерий, водорастворимый экстракт прополиса и нано- и коллоидные частицы серебра, меди. Для изучения эффективности композиционной формы с продуктами пчеловодства «Аргобифилак» на цыплятах были сформированы по принципу аналогов по 3 группы цыплят-бройлеров (по 25 голов). «Аргобифилак» задавался из расчета 0,1 мл / 0,5 л питьевой воды в 3 цикла по 5 дней подряд с интервалом в 7 дней по следующей схеме: 1 цикл: с 3 по 7 день – выпаива-

ние «Аргобифилак»; с 8 по 14 день выпаивание не производили; 2 цикл: с 15 по 19 день – выпаивание «Аргобифилак»; с 20 по 26 день выпаивание не производили; 3 цикл: с 27 по 30 день – выпаивание «Аргобифилак».

Результаты исследования и обсуждение. При оценке качества полученных из подопытных образцов тушек было определено, что мясо цыплят-бройлеров 2-й и 3-й опытных групп согласно СТБ 1945-2010 «Мясо птицы. Общие технические условия» соответствует I сорту. В 1-й контрольной группе 80% тушек были отнесены к I сорту и 20% тушек – ко II сорту. Убойный выход в контроле составил 69,14%, во 2-й опытной группе – 73,38%, 3-й – 73,19%. Самый высокий убойный выход наблюдался во 2-й опытной группе и на 0,19 п.п. превосходил 3-ю опытную группу, а контрольную – на 4,24 п.п. В двух опытных и контрольной группе тушки после созревания (через 24 часа после убоя) были хорошо обескровлены, имели сухую поверхность беловато-желтоватого цвета с розовым оттенком. Слизистая оболочка ротовой полости блестящая, незначительно увлажнена. Мышечная ткань хорошо развита, форма груди округлая, с хорошо развитыми мышцами груди, бедра и голени. Отложения подкожного жира в области нижней части живота. Киль грудной кости не выделялся. Поверхность мышц слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный свежему мясу птицы. Подкожный и внутренний жир бледно-желтого цвета. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Клюв глянцевиный, а глазное яблоко выпуклое, роговица блестящая. По всем показателям тушки опытной и контрольной группы существенных различий не имели. При варке бульона из мяса цыплят всех опытных групп он был прозрачный, ароматный. На поверхности бульона жир собирался большими скоплениями при варке мяса птицы контрольной группы, тогда как при варке мяса цыплят опытной группы бульон имел меньшее количество жира, имевшего приятный запах. Вкус жира и бульона в обеих группах соответствовал показателям доброкаче-

ственного продукта. Посторонние запахи отсутствовали. Общая балльная оценка трех групп – «отлично». Органолептические исследования в комплексе с дегустационной оценкой указывают на доброкачественность мяса цыплят-бройлеров в контрольной и опытных группах. Комплексная ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы не выявила каких-либо отклонений от существующих стандартов.

Выводы. Мясо цыплят-бройлеров, которым применяли композиционную форму с продуктами пчеловодства «Аргобифилак», по органолептическим и вкусовым показателям превышает показатели мяса контрольной группы и является доброкачественным.

Литература

1. Гласкович М.А. Опыт совместного использования иммуностимулятора «Апистимулин-А» и пробиотика «Биофлор» в кормлении цыплят-бройлеров // Ученые записки учреждения образования «Витебская государственная академия ветеринарной медицины» : научно-практический журнал. Витебск, 2006. Т. 42. № 1-2. С. 130–136.
2. Гласкович М.А., Папсуева М. И. Применение кормовой добавки «БИОМАХ-МИГ» в рационах цыплят-бройлеров // Ветеринарное дело. 2018. № 8. С. 5–9.
3. Гласкович М.А. Показатели естественной резистентности цыплят-бройлеров при применении Биофлора // Сельское хозяйство – проблемы и перспективы : сборник научных трудов / Гродненский аграрный университет. Гродно, 2005. С. 170–172.
4. Гласкович М.А. Пробиотики в кормлении сельскохозяйственной птицы // Ученые записки учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» : научно-практический журнал. Витебск, 2008. Т. 44. № 2-2. С. 59–63.
5. Гласкович М.А., Голушко В.М. Продуктивность цыплят-бройлеров при включении в рационы биологически активных добавок из продуктов пчеловодства и пробиотиков // Ученые записки учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» : научно-практический журнал. Витебск, 2008. Т. 44, Вып. 1. С. 86–89.

THE RESULTS OF ORGANOLEPTIC AND TASTING ASSESSMENT OF CHICKEN-BROILERS MEAT USING THE COMPOSITION FORM WITH BEEKEEPING PRODUCTS «ARGOBIFILAK»

Abstract. *A comprehensive study of a water-soluble extract of propolis, nano- and colloidal particles of silver, copper, as an ingredient in broiler diets, effecting on product quality, was not carried out. Therefore, of great scientific and practical interest is the use of this composition in the diets of broiler chickens.*

Keywords: *probiotics, metabolic products of lacto-, bifidobacteria, water-soluble propolis extract, nano- and colloidal particles of silver, copper, broiler chickens, meat, organoleptic and tasting assessment.*

Literature

1. Glasnovic M.A. Experience sharing immunostimulant «Epistimon-A» and a probiotic «Bioflor» in the feeding of chickens-broilers / M. A. Paskovich // Scientific notes of the educational institution «Vitebsk state Academy of veterinary medicine»: scientific and practical journal. Vitebsk, 2006. Vol. 42. No. 1-2. Pp. 130–136.
2. Glaskovich M.A., Papsueva M.I. Application of the feed additive «BIOMAX-MIG» in the diets of broiler chickens // Veterinary business. 2018. No. 8. Pp. 5–9.
3. Glaskovich M.A. Indicators of natural resistance of broiler chickens when using Bioflora // Agriculture-problems and prospects: collection of scientific papers. Grodno agricultural University, Grodno, 2005. Pp. 170–172.
4. Glaskovich M.A. Probiotics in poultry feeding // Scientific notes of the educational institution «Vitebsk order» Badge of Honor «state Academy of veterinary medicine»: scientific and practical journal. Vitebsk, 2008. Vol. 44. No. 2-2. Pp. 59–63.
5. Glaskovich M.A., Golushko V.M. Productivity of broiler chickens when including biologically active additives from bee products and probiotics in diets // Scientific notes of the educational institution «Vitebsk order» Badge of Honor «State Academy of veterinary medicine»: scientific and practical journal. Vitebsk, 2008. Vol. 44. Iss. № 1. Pp. 86–89.