

Литература. 1. Кван О.В. Влияние пробиотических препаратов на гематологические показатели крови лабораторных животных / О.В. Кван, Ю.А. Константинова, Г. П. Алёхина и др. // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2017. – № 6 (206). – С. 76-79. 2. Шевченко А.И. Естественная резистентность мясной птицы и ее фармакокоррекция пробиотиками и синбиотиками / А.И. Шевченко, С.А. Шевченко, Ю.Н. Федоров // Сельскохозяйственная биология. – 2013. – № 2. – С. 93-98. 3. Яковлева М.С. Влияние пробиотического препарата ветом 1 на содержание эритроцитов в крови индеек / М.С. Яковлева, Г.А. Ноздрин, А.А. Леляк и др. // Роль аграрной науки в устойчивом развитии сельских территорий. Сборник III Всероссийской (национальной) научной конференции. – 2018. – С. 799-801. 4. Ноздрин Г.А. Физиологическое состояние и интенсивность роста телят в ранний постнатальный период жизни при применении ветом 1 / Г.А. Ноздрин, О.В. Лагода, Е.А. Вальтер // В сборнике: Теория и практика современной аграрной науки. сборник национальной (Всероссийской) научной конференции. – Новосибирский государственный аграрный университет. – 2018. – С. 429-430. 5. Кожевников С.В. Влияние пробиотических препаратов на продуктивность и морфологические показатели крови гусят-бройлеров / С.В. Кожевников, С.В. Шульгин // Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство. – 2011. – № 4. С. – 40-43. 6. Орлова Т.Н. Влияние пробиотического препарата "Пропионовый" на показатели крови цыплят-бройлеров / Т.Н. Орлова, В.Н. Хаустов // В сборнике: Научные исследования молодых ученых для АПК Сибири, Дальнего востока и Казахстана. Материалы VIII региональной научно-практической конференции с международным участием. – 2019. – С. 150-154. 7. Корниенко И.Г. Влияние пробиотического препарата на морфобиохимические показатели крови гусей / И.Г. Корниенко // В сборнике: Перспективы устойчивого развития АПК. Сборник материалов Международной научно-практической конференции. – 2017. – С. 106-111.

THE EFFECT OF A PROBIOTIC PREPARATION ON THE ERYTHROCYTE CONTENT IN THE BLOOD OF TURKEYS.

Yakovleva M.S., st., Yakovleva N.S., st. (FSBEI HE NSAU, Russia)

Summary. One of the indicators of the physiological state of living organisms, which is reflected by the hematological parameters of the blood, is the normal functioning of the digestive system directly related to the composition of the microbial biocenosis of the intestine. Therefore, interest in the study of probiotic preparations is rapidly increasing.

Key words: vetome, turkey, probiotics.

УДК 57.573:636.5/.6:637.5

DOI:10.52419/3006-2021-2-253-256

РЕЗУЛЬТАТЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ И ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ВВЕДЕНИИ В РАЦИОН РЕГУЛЯТОРНОГО КОМПЛЕКСА «БАЙПАС»

Янченко В.В., Капитонова Е.А., доц., к.с.-х.н.
(УО ВГАВМ, Республика Беларусь)

Аннотация. Стимуляция организма сельскохозяйственной птицы регуляторным комплексом «Байпас» позволила получить высококачественный продукт. Выведение из комбикорма синтетических аминокислот способствует повышению вкусовых качеств мяса цыплят-бройлеров кросса «Росс-308».

Ключевые слова: мясо, органолептика, дегустация, варка, жарка, цыплята-бройлеры.

Промышленное птицеводство это наиболее рентабельная подотрасль животноводства, которая позволяет обеспечить максимальный выход готовой продукции при наименьших затратах труда и кормосредств. Короткий срок выращивания бройлеров обеспечивает

продовольственную безопасность страны и ставит отрасль птицеводства в приоритетное финансирование госдотациями [1, 2].

Однако в условиях интенсивного ведения птицеводства встречаются такие всеобщие проблемы, как дисбактериозы сельскохозяйственной птицы. Болезни органов желудочно-кишечного тракта выходят на первое место по снижению экономического эффекта птицеводческих предприятий. Профилактика дисбактериозов является актуальной проблемой, т.к. приводит к снижению продуктивности молодняка и недополучению валовой продукции [3, 4, 5].

Изыскание резервов снижения потерь производства мяса птицы от дисбактериозов, побуждают многих исследователей изыскивать новые профилактические средства. Усовершенствование системы лечебно-профилактических и диагностических мероприятий в бройлерном птицеводстве способствовало созданию и применению такого эффективного и безопасного средства, как регуляторный комплекс «Байпас» [6, 7].

Наша научно-исследовательская работа проводилась в условиях клиники кафедры паразитологии и инвазионных болезней животных УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины». Для опытной работы нами были использованы цыплята-бройлеры кросса «Росс-308», из которых были сформированы группы пар-аналогов в суточном возрасте по живой массе ($39,1 \pm 0,1$).

«Байпас» призван стимулировать организм птицы добывать необходимые аминокислоты естественным образом из белка содержащегося в комбикорме. В процессе гидролиза белка концентрация свободных аминокислот в химусе не повышается одновременно, а возрастает пролонгировано. Синтезированные собственным организмом аминокислоты равномерно расходуются на синтез эндогенного белка, что повышает продуктивность сельскохозяйственных животных, в том числе и птиц.

Первая группа цыплят получала только основной рацион, который используется на птицефабрике с наличием синтетических аминокислот. Второй группе птиц скармливали комбикорм лишенный аминокислотной группы. Третьей группе молодняка заменили аминокислотную группу используемую на птицефабрике на регуляторный комплекс «Байпас» в норме 0,3 % к комбикорму.

Ветеринарно-санитарную, товароведческую оценку мяса, категорию упитанности, органолептические и физико-химические показатели мяса от подопытных цыплят-бройлеров проводили согласно общепринятой методикой ВНИТИП [8] и ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия», ГОСТ 31470-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований».

Метод определения свежести мяса и субпродуктов основан на органолептической оценке их качества с помощью органов чувств: зрения, обоняния, осязания. Внешний вид и цвет мышц определяли сразу после разреза мышечной ткани в глубоких слоях мяса или субпродуктов. При этом устанавливали наличие липкости путем ощупывания и увлажненности поверхности мяса или субпродуктов на разрезе путем приложения к разрезу фильтровальной бумаги. Консистенцию определяли на разрезе тушки и ее частей, а также субпродуктов. Легким надавливанием шпателя образовывали ямку и следили за ее выравниванием. Органолептически оценивали запах поверхностного слоя тушки и ее частей, а также субпродуктов. Затем чистым скальпелем делали разрез и сразу определяли запах в глубинных слоях. При этом особое внимание обращали на запах мышечной ткани, прилегающей к кости. Цвет, запах и консистенцию жира устанавливали сжиманием и растиранием кусочков жира между пальцами. Состояние сухожилий определяли в тушке в момент отбора образцов. Ощупыванием сухожилий устанавливали их упругость, плотность и состояние суставных поверхностей.

В результате определения свежести мяса и субпродуктов от подопытной птицы нами было установлено, что во всех подопытных группах внешний вид и цвет поверхности тушки

были сухими, желтовато-серого цвета. Запах был специфическим, свойственный свежему мясу. Подкожный и внутренний жир были светло-серого цвета, что соответствует генетическим особенностям кросса «Росс-308». Мышцы на разрезе были слегка влажные, светло-розовые, плотной упругой консистенции. Серозная оболочка влажная и блестящая.

В опытной группе № 3 отмечено, относительно контроля, светло-желтое окрашивание конечностей птицы, подкожного жира, кожи и пр. Отмечено окрашивание от белого до цвета – «Банан», согласно колор-тестера *Yolk Color Fan* соответствует – № 1, что придает наиболее выгодные товарные качества тушкам, а в группе № 2 отмечен «Серо-желтый», бледный оттенок.

Дегустационная оценка мяса и бульона от подопытных цыплят-бройлеров проводилась в условиях лаборатории кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы им. академика Х.С. Горегляда УО ВГАВМ. Для определения прозрачности и запаха бульона брали 20 г свежеприготовленного фарша (взвешивали до первого десятичного знака), помещали в коническую колбу вместимостью 100 см³, заливали 60 см³ дистиллированной воды, тщательно перемешивали, закрывали часовым стеклом и ставили в кипящую водяную баню.

Запах бульона определяли в процессе нагревания до 80-85°С в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы во время варки. Для определения прозрачности 20 см³ бульона наливали в мерный цилиндр вместимостью 25 см³ и устанавливали степень его прозрачности визуально.

В результате проведения дегустационной оценки пробой варки полученных образцов мяса от подопытных цыплят-бройлеров кросса «Росс-308» было установлено, что образцы из 1-й и 3-й группы обладали выраженным ароматом и высокими вкусовыми свойствами. Наваристость бульона была достаточно крепкой, он был прозрачным, с долго не проходящим ощущением мясного вкуса, имелось наличие крупных пятен жира. Во 2-й группе бульон был соломенного цвета и выраженным ощущение вкуса мяса птицы, имелись незначительные пятна жира. В целом, 1-й контрольной группе был установлен средний балл – 8,2. Опытной группе № 3 – 8,4 балла, что было на 2,4 % выше, чем в 1-й группе. Результаты 2-й опытной группы достигла – 7,0 балла, что было на 14,6 % ниже контроля.

При оценке жаренного мяса было установлено, что все образцы имели приятный и сильно выраженный аромат, присущий мясу курицы. Мясо было нежным, а при пережевывании мышечные пучки легко разламывались и крошились. Образцы мяса оставались сочными и мягкими с достаточным выделением мясного сока. Оценка жаренного мяса полностью соответствовала достигнутым результатам варенных образцов.

Как видно из представленных результатов, наилучшими органолептическими показателями обладало кусковое мясо и бульон полученный от бройлеров из 3-й опытной группы. Также высокими вкусовыми качествами обладали образцы мяса, полученные от 1-й контрольной группы. Образцы мяса от 2-й опытной группы хоть и обладали хорошими вкусовыми свойствами, но в наименьшей степени.

При этом необходимо учитывать, что производить дегустационную оценку могут те специалисты, которые имеют низкий порог чувствительности вкусовых оттенков. Наибольшему же количеству потребителей это сделать гораздо сложнее, а с учетом добавления различных приправ и специй, практически невозможно. В связи с этим, на изготовителя полностью возлагается ответственность за сохранение высоких потребительских качеств предлагаемого к реализации выпускаемого продукта.

На основании проведенной органолептической и дегустационной оценки подопытных образцов мяса нами было установлено, что наибольшими вкусовыми качествами обладали образцы 3-й опытной и 1-й контрольной групп. Образцы мяса 2-й опытной группы в наименьшей степени обладали высокими вкусовыми качествами.

Литература. 1. Сборник производственных ситуаций по гигиене животных: учебно-методическое пособие / Медведский В. А. [и др.]. – Витебск : УО ВГАВМ, 2011. – 40 с. 2. Технология производства продукции животноводства. Курс лекций: в 2 ч. Ч. 2. Технология производства продукции скотоводства, свиноводства и птицеводства: учебно-методическое

пособие / М.А. Гласкович [и др.]. – Горки: БГСХА, 2017. – 240 с. 3. Капитонова, Е.А. Профилактика дисбактериозов / Е.А. Капитонова // Материалы VII Международной научно-практической конференции «Экология и инновации». – Витебск : ВГАВМ, 2008. - С. 100-101. 4. Капитонова, Е.А. Профилактика заболеваний птиц путем введения в рацион цыплят-бройлеров биологически активных веществ / Е.А. Капитонова // труды Всероссийского НИИ экспериментальной ветеринарии им. Я.Р. Коваленко, 2009. - Т. 75. - С. 329-333. 5. Красочко, П.А. Роль микрофлоры в возникновении заболеваний у животных и птиц / П.А. Красочко, В.М. Голушко, Е.А. Капитонова // «Проблемы интенсификации производства продуктов животноводства» Тезисы докладов Международной научно-практической конференции. – Жодино : РУП «НПЦ НАН Беларуси по животноводству», 2008. - С. 292-294. 6. Усовершенствование системы лечебно-профилактических и диагностических мероприятий в бройлерном птицеводстве / А. А. Гласкович, А. Р. Аль-Акаби, Е. А. Капитонова [и др.]. – I Международная научно-практическая конференция «Ветеринарная медицина на пути инновационного развития». – Гродно : ГрГАУ, 2016. – С. 134-143. 7. Гласкович, М. А. Анализ повышения эффективности использования кормовой базы на птицефабриках Республики Беларусь / М. А. Гласкович, Е. А. Капитонова // Ученые записки УО ВГАВМ : научно-практический журнал. - Витебск : УО ВГАВМ, 2011. - Т. 47, вып. 1. - С. 333-335. 8. Методика проведения исследований по технологии производства яиц и мяса птицы / В.С. Лукашенко [и др.]. – Сергиев Посад: ФГБНУ ВНИТИП, 2015. – 104 с.

RESULTS OF ORGANOLEPTIC AND TASTING EVALUATION OF POULTRY MEAT WHEN INTRODUCING THE REGULATORY COMPLEX "BYPASS" INTO THE DIET

Yanchenko V.V., Kapitonova E.A., associate professor, Ph.D.
(UO VSAVM, Belarus)

Summary. Stimulation of the body of poultry by the regulatory complex "Bypass" allowed us to obtain a high-quality product. The removal of synthetic amino acids from the feed helps to improve the taste of the meat of broiler chickens of the «Ross-308» cross.

Keywords: meat, organoleptics, tasting, cooking, frying, broiler chickens.