

лизацию наиболее подверженных изменениям биохимических показателей позволяет повысить сохранность молодняка.

ЛИТЕРАТУРА

1. Баран, В. П. Содержание холестерина в крови цыплят-бройлеров / В.П. Баран // Актуальные проблемы ветеринарной медицины и интенсивного животноводства. - Витебск, 2002. – Т. 38, ч. 2. – С. 9-10.
2. Вракин, В. Ф. Морфофункциональное состояние эпифиза и яичника кур при разных уровнях освещенности / В.Ф. Вракин, Н.В. Кашлев, А.А. Ефимова // Известия Тимирязевской с.-х. академии. – 1991. – Вып.1. – С. 157-165.
3. Конопатов, Ю. В. Витаминный статус цыплят-бройлеров раннего возраста / Ю. В. Конопатов, Б. М. Федоров // Резервы повышения жизнеспособности и продуктивности птицы. – М., 1989. – С. 26-31.
4. Кузнецов, А. Ф. Гигиена животных / А.Ф. Кузнецов. – М.: Колос, 2001. – 367 с.
5. Методические указания по внедрению достижений науки, техники и передового опыта в сельскохозяйственное производство. – Минск, 1999. – 35 с.
6. Митюшников, В.М. Естественная резистентность сельскохозяйственной птицы / В.М. Митюшников. – М.: Россельхозиздат, 1985. – 160 с.

УДК 619:614.31:637.5

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ ВЫПАИВАНИИ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНОГО КОМПЛЕКСА «СЕЛЕНВЕТ®-В»

Гласкович М. А.

УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»,
г. Горки, Республика Беларусь

***Аннотация.** В увеличении производства продуктов животноводства важная роль отводится птицеводству, позволяющему внести существенный вклад в быстрое и эффективное решение проблемы животного белка в питании людей. Значение мяса и мясопродуктов в питании населения определяется тем, что эти продукты служат источником полноценных белков, жира, минеральных и экстрактивных веществ, некоторых витаминов, потребление которых является необходимым для нормального функционирования организма. Включение витаминно-минерального комплекса «Селенвет®-В» в технологию выращивания цыплят обеспечивает снижение по сравнению с нормативными данными жирности мяса бройлеров, что является важной его особенностью и отвечает биологическим требованиям к диетическому питанию. Оценка вкусовых качеств дегустация бульона, вареного и жареного мяса по отдельным вкусовым показателям достоверно превышает контроль.*

***Summary.** In the increase of production of products of stock-raising an important role is taken the poultry farming, to allowing to bring in a substantial contribution to the rapid and effective decision of problem of animal albumen in the feed of people. The value of meat and myasoproduktov in the feed of population is determined that these products serve as the source of valuable albumens, fat, mineral and extractive matters, some vitamins a consumption of which is necessary for the normal functioning of organism. Plugging of vitamin-mineral complex «Selenvet®-V» in technology of growing of chickens provides a decline as compared to normative information of adiposeness of meat of broilers, that is his important feature and answers biological requirements to the dietary feed. Estimation of taste qualities tasting of clear soup, boiled and fried meat on separate taste indexes for certain exceeds control.*

Введение. Мясная продуктивность характеризуется живой массой и мясными качествами птицы в убойном возрасте, а также пищевой ценностью мяса. Продукты из мяса птицы разнообразны, вкусны и очень питательны. В белом мясе бройлеров содержится более 20% полноценных белков и только 1-2% жира. Для наращивания количества мяса птицы и улучшения его качества совершенствуется технология выращивания бройлеров.

Мясо – один из жизненно необходимых продуктов питания, служащий источником полноценных белков и животного жира, а также минеральных веществ и витаминов.

Особое значение для развития мясного птицеводства имеют низкие затраты корма на единицу прироста, мясная скороспелость, высокое качество мяса и мобильность отрасли.

Наиболее экономичные объекты – производители мяса – молодые гибридные птицы (бройлеры), полученные от скрещивания специализированных сочетающихся линий кур мясных и мясояичных пород. В общем балансе мирового производства мяса птицы доля мяса бройлеров составляет около 80%, взрослых кур – 10, индеек – 10, птицы других видов – менее 5%.

Введение в рационы биологически активных препаратов приводит к повышению среднесуточных приростов цыплят-бройлеров, снижению затрат корма на 1 кг прироста живой массы, повышению убойного выхода мяса способствует снижению количества жира в грудных и бедренных мышцах цыплят-бройлеров. Помимо увеличения производственных показателей, необходимо оценивать влияние добавок на качественные показатели получаемой продукции.

Цель работы: провести дегустационную оценку качества мяса и бульона, полученного при варке мяса.

Материал и методика исследований. Для определения дегустационных показателей мяса цыплят-бройлеров была создана дегустационная комиссия. При оценке вкусовых качеств мяса проводилась дегустация бульона, варенного и жареного мяса по отдельным вкусовым показателям по пятибалльной шкале.

Результаты исследований и их обсуждение. Наваристость, цвет и прозрачность бульона определяются ощущением концентрированного мясного вкуса и зависят от количества перешедших в раствор азотистых и безазотистых веществ. При определении прозрачности учитывается характер пятен жира. Вкус складывается из аромата и собственно вкуса.

Вкус обуславливается, главным образом, растворяющимися в воде компонентами: азотистыми экстрактивными веществами, глутаминовой кислотой, летучими жирными кислотами, а также продуктами взаимодействия белков и углеводов при тепловой обработке.

Образующиеся при гниении мяса первичные продукты гидролиза белков изменяют качество и цвет бульона. Альбумозы и пептоны растворимы в горячей воде и при варке испорченного мяса переходят в бульон, который становится вязким и мутным. В нашем случае бульон остался прозрачным при варке мяса от бройлеров опытной птицы, что говорит о его свежести.

При гниении мяса происходит распад белков, которые под действием тяжелых металлов выпадают в осадок, что дает возможность установить степень свежести мяса. В бульоне сомнительной свежести при добавлении в него

раствора меди появляются хлопья, если мясо свежее – бульон остается прозрачным, что хорошо видно из данных таблицы 1. Качество мясного бульона оценивали по следующим показателям: вкус, аромат, наваристость, цвет, прозрачность.

Таблица 1 – Органолептическая оценка качества бульона птицы (M±m, n=6)

Показатели	Группы	
	Контрольная группа	Опытная группа («Селенвет®-В»)
Запах (аромат)	Ароматный	Очень ароматный
Вкус	Вкусный	Очень вкусный, с выраженным вкусом, свойственным мясу бройлеров
Прозрачность и цвет	Светло-соломенный, опалесцирующий	Соломенный, совершенно прозрачный
Крепость (наваристость)	Наваристый, выраженное ощущение мясного вкуса, наблюдается наличие пятен жира	Очень наваристый, долго не проходящее ощущение мясного вкуса, наличие крупных пятен жира
Общая оценка качества	4,3 ± 0,21	4,9 ± 0,03

При анализе качества бульона опытной птицы очевидно, что применение витаминно-минерального комплекса «Селенвет®-В» ведет к положительной тенденции.

При дегустационной оценке качественных показателей мяса птицы основное внимание должно уделяться вареному и жареному мясу, так как в этих кулинарных продуктах наиболее полно проявляются вкус и аромат, а также нежность и сочность, что невозможно оценить в бульоне (таблица 2-3).

Вареное и жареное мясо оценивали по таким показателям, как нежность, сочность, вкус и аромат. Нежность (жесткость) характеризуется рыхлостью, мягкостью, структурой. В понятие «нежность» включают: легкость жевания; легкость, с которой мясо разламывается на части, т.е. его рассыпчатость и рыхлость; величину остатка после пережевывания.

Рыхлость, рассыпчатость в основном отражают сопротивление мышечного волокна на излом, перпендикулярно его оси, а остаток после пережевывания характеризует наличие соединительной ткани. При тепловой обработке мяса происходит размягчение соединительной ткани, в основном коллагена, а мышечные волокна приобретают жесткость.

Сочность – качество, характеризующееся ощущением мясного сока при пережевывании и обильным выделением слюны. Сочность мяса обусловлена освобождением мясного сока при пережевывании и стимулирующим действием жира на секрецию слюны.

Такая взаимосвязь существует между сочностью и содержанием в мясе жира, особенно внутримышечного, обратная корреляция – между сочностью и потерями мясного сока при кулинарной обработке. Нежность и сочность тесно связаны между собой: чем нежнее мясо, тем быстрее выделяется сок и секретуется слюна при жевании.

Таблица 2 – Органолептическая оценка качества вареного мяса птицы (M±m, n=6)

Показатели	Группы	
	Контрольная группа	Опытная группа («Селенвет®-В»)
Запах (аромат)	Приятный, достаточно ароматный	Очень приятный и сильно выраженный
Вкус	Вкусное мясо	Выраженный мясной вкус с очень приятным ароматом, присущим мясу бройлеров
Нежность, жесткость	Нежное, при пережевывании мышечная ткань измельчается без заметных усилий, остаток однородный	Очень нежное, при пережевывании мышечные пучки легко разламываются и крошатся. Остаток после пережевывания незначительный, однородный
Сочность	Сочное, при пережевывании ощущается достаточное выделение мясного сока	Очень сочное, при пережевывании ощущается обилие мясного сока, мягкость, слюна выделяется в большом количестве
Общая оценка качества	4,4 ± 0,16	5,0 ± 0,07

По заключению дегустационной комиссии, вкусовые качества мяса и бульона из мяса цыплят-бройлеров, применение витаминно-минерального комплекса «Селенвет®-В», улучшаются. Балльная оценка мяса опытных цыплят-бройлеров достоверно превышает контроль.

Органолептическая оценка качества жаренного мяса птицы представлена в таблице 3.

Таблица 3 – Органолептическая оценка качества жареного мяса птицы (M±m, n=6)

Показатели	Группы	
	Контрольная группа	Опытная группа («Селенвет®-В»)
Характерный аромат	Аромат прожаренного мяса, достаточно выраженный	Аромат прожаренного мяса, очень приятный и ярко выраженный
Вкус	Вкусное мясо	Ярко выраженный вкус прожаренного мяса с очень приятным ароматом и привкусом
Нежность, жесткость	Хорошо разжевывается, нежное, остаток после пережевывания однородный	Хорошо разжевывается, очень нежное ощущение во рту, остаток после пережевывания незначительный и однородный
Сочность	Недостаточно сочное, при пережевывании выделяется незначительное количество мясного сока	Сочное, при пережевывании ощущается выделение мясного сока
Общая оценка качества	4,3 ± 0,28	5,0 ± 0,02

Из проведенных исследований видно, мясо опытных птиц признано свежим, доброкачественным, с приятным выраженным вкусом, а также экологически чистым. Следовательно, применение витаминно-минерального комплек-

са «Селенвет®-В» положительно влияет на биологическую ценность и вкусовые качества мяса.

Заключение. Исходя из вышеперечисленного, можно сделать вывод, что разработка новых эффективных способов повышения продуктивности цыплят-бройлеров в целях получения экологически чистых и безопасных продуктов птицеводства является в настоящее время актуальной задачей для всех птицеводческих хозяйств. При анализе качества бульона, варенного и жаренного мяса опытной птицы очевидно, что применение витаминно-минерального комплекса «Селенвет®-В» ведет к положительной тенденции. Балльная оценка мяса опытных цыплят-бройлеров достоверно превышает контроль.

ЛИТЕРАТУРА

1. Андреев, В.В. Органолептическая и дегустационная оценка мяса цыплят-бройлеров, получавших в рационе комплекс органических микроэлементов / В.В. Андреев // Молодой ученый. - 2013. - №3. - С. 534-536.
2. Бессарабов, Б.Ф. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы: учебник. 2-е изд., доп / Б.Ф. Бессарабов, Э.И. Бондарев, Т.А. Столяр. –СПб.: «Лань», 2005. - 352 с.
3. Кочиш, И.И. Птицеводство: учеб. и учеб пособия для студентов вузов / И.И. Кочиш, М.Г. Петраш, С.Б. Смирнов. – М.: Колос, 2004. - 407 с.
4. Хамидуллин, Т.Н. Повышение продуктивности и качества яиц и мяса птицы с использованием высокоэффективных кормовых добавок / Т.Н. Хамидуллин. – М., 2004. -93 с.
5. Фисин, В.И. Кормление сельскохозяйственной птицы / В.И. Фисин, И.А. Егоров, Т.М. Околелова, Ш.А. Имангулов. - Сергиев Посад: изд-во: ВНИТИП, 2008. – 375 с.

УДК 661.158

РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ В ВЕТЕРИНАРНУЮ ПРАКТИКУ НОВЫХ КОМПЛЕКСНЫХ ПРЕПАРАТОВ

Гласкович М. А., Гласкович С. А., Папсуева М. И.

УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»,
г. Горки, Республика Беларусь

Аннотация. В последние годы усилия ученых направлены на создание специальных биологически активных добавок к рационам, так называемых нутрицевтиков, обладающих определенными биологически активными свойствами и способных в значительной степени снизить вред, наносимый организму современным типом кормления и неблагоприятным условиям содержания быстро растущей птицы. Представленные в статье данные свидетельствуют о том, что изученный натуральный биокорректор равномерно заселяет желудочно-кишечный тракт птицы и оказывает стимулирующее влияние на формирование лакто- и бифидофлоры в желудочно-кишечном тракте птицы, угнетает условно-патогенную микрофлору что приводит к заселению желудочно-кишечного тракта бактериями кишечного-паразитозной группы.

Summary. In recent years the efforts of scientists are directed to the creation of special biologically active additives to ration, so called nutraceutical, having certain biologically active characteristics and capable substantially to lower the harm, caused to an organism by modern type of feeding and unfavorable conditions of the maintenance of quickly growing bird. The data, presented in article, testify that the researched natural biocorrector in regular intervals occupies a gastrointestinal tract of a bird and has a stimulating impact on formation