

личинка анизакиды, которая очень хорошо была заметна. Такая локализация анизакид (под кожей) встретилась нам впервые у скумбрии. В мышцах личинок анизакид обнаружено не было.

Заключение. В результате проведенного исследования личинки анизакид были обнаружены в местах постоянной локализации – это серозные покровы внутренних органов. Однако были экземпляры с нестандартными местами локализации нематод – это подслизистая оболочка желудка и под кожей рыб. Анализируя результаты представленных исследований точно сказать невозможно, то ли личинки из содержимого желудочно-кишечного тракта проходя через стенку желудка попадали на висцеральные поверхности, то ли уже после вылова рыбы личинки уходили через стенку желудка из брюшной полости в содержимое желудка, что также вполне возможно.

Литература. 1. *Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при анизакидозе. Диссертация Васильева О. Н. 2002 г.* 2. *Микулич Е. Л. Локализация личиночных стадий анизакид в морской рыбе / Е. Л. Микулич // Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства. Сб. науч. трудов. Вып. 24. Ч.2. - Горки, 2021. С.233-240.* 3. *Профилактика и диагностика анизакидоза. - Текст:электронный //http://www.fbuz66.ru/news/227/ (дата посещения 02. 04.2022).*

УДК619:614.31:637.54

ГРИГОРУК В.А., студент

Научные руководители - **БОНДАРЬ Т.В.**, канд. вет. наук, доцент; **ЧИРИЧ Е.Г.**, ассистент УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ПРИ ПРИМЕНЕНИИ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ АПЦ (АВСТРИЯ)

Введение. Развитие современной мясоперерабатывающей промышленности ставит большие задачи в области ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности, как мясного сырья, так и выпускаемой готовой продукции. При этом большая роль в плане качества и безопасности продуктов отводится мясу [1].

Одним из эффективных методов использования физиологических возможностей организма свиней является повышение полноценности кормления путем применения различных кормовых добавок. Многочисленные исследования по определению эффективности применения кормовых добавок в промышленном свиноводстве показывают, что данные средства не только улучшают хозяйственные показатели животных, но и в значительной степени повышают резистентность организма, препятствуют развитию незаразных болезней и улучшают качество получаемых продуктов убоя животных.

При оценке новых кормовых добавок учитывается не только их влияние на физиологическое состояние организма и приросты живой массы, но и на органолептические, санитарно-бактериологические, морфологические, пищевые и другие показатели качества, а также определение биологической ценности и безвредности производимой продукции.

АПЦ СВ 0,2% – комплексная кормовая добавка для свиней на откорме, обеспечивающая лучшее усвоение питательных веществ рациона, высокую продуктивность, профилактику болезней обмена веществ.

Содержащиеся в кормовой добавке АПЦ глинистые минералы способствуют оптимизации азотистого обмена, связывают экзо- и эндотоксины, улучшают функциональное состояние печени [3].

Целью настоящих исследований является определение влияния натуральной кормовой добавки АПЦ на качество продукции животного происхождения (мясо свиней на откорме). Для этого был проведен комплекс органолептических исследований.

Материалы и методы исследований. Работа выполнялась на кафедре ветеринарно-

санитарной экспертизы УО ВГАВМ. Образцы (3 опыт и 3 контроль) доставлены с ОАО Агрокомбинат «Юбилейный» Оршанского района Витебской области. Пробы мышц отобраны цельным куском (с жиром-сырцом и сухожилиями) массой не менее 200 г из следующих мест туш: шейной части (в области зареза), из лопаточной и бедренной группы мышц.

Ветеринарно-санитарное качество мяса, характеризующее безопасность продукта, определяли согласно «Ветеринарно-санитарным правилам осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» [2].

Отбор проб и исследования туш мяса и внутренних органов органолептическими методами проводили согласно ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести».

Результаты исследований. При органолептическом исследовании мяса определяли внешний вид, консистенцию, запах, состояние жира, прозрачность и аромат бульона мяса.

Результаты послеубойного осмотра мышечной ткани и органов от животных, участвующих в опыте, свидетельствуют об отсутствии признаков какой-либо патологии. Степень обескровливания мяса свиней была хорошая: при визуальном осмотре было установлено отсутствие крови в крупных и мелких кровеносных сосудах, внутренние органы не наполнены кровью. При разрезе мышечной ткани выступали мелкие капельки крови.

Изменения в лимфатических узлах отсутствовали. Цвет серый, поверхность разреза гладкая, блестящая, сочная, что свойственно для лимфатических узлов здоровых свиней.

После созревания мяса (через 24 часа с момента убоя) определяли его органолептические показатели.

Внешний вид и цвет мяса определяют визуальным исследованием. Его производили при естественном освещении. Окраска мяса розового или светло-красного цвета, поверхность разреза слегка влажная. Цвет соответствует мясу данного вида животного.

Консистенция мяса плотная, упругая образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается (в течение 1 минуты).

Запах мяса естественный, специфический, присущий свинине. Посторонние запахи отсутствовали.

Жир белого цвета, при комнатной температуре имел мягкую мажущуюся консистенцию.

Пробу варкой проводили с последующим определением качества бульона и состоянием капелек жира на его поверхности. Во всех пробах мяса бульон был прозрачный, ароматный, характерный для мяса свинины. Посторонние запахи отсутствовали. Капли жира на поверхности бульона во всех пробах округлые, большого диаметра, что свойственно для свежего и доброкачественного мяса.

Заключение. Результаты проведенных исследований свидетельствуют о том, что органолептические показатели мяса, полученного от свиней на откорме, которым применяли кормовую добавку АПЦ, является доброкачественным продуктом.

Литература. 1. *Богуш, А.А. Мясо, его переработка и хранение : учебное пособие / А.А. Богуш. – Минск : Ураджай, 1995. – 168 с.* 2. *Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов // Сборник технических нормативных правовых актов по ветеринарно-санитарной экспертизе продукции животного происхождения / под ред. Е.А.Панковца, А.А.Русиновича. – Минск: Дизель – 91, 2008. – С. 6-211.* 3. <http://atkorm.ru/premiksy/ars-avstriya>.