

жирности) в среднем составляла 0,48 ммоль/л, а в образцах жирного творога (5% жирности) – 4,45 ммоль/л. При этом образец №1 сыворотки 5% творога содержал количество триглицеридов, резко отличающегося от заявленной жирности и остальных образцов – 1,96 ммоль/л против среднего по остальным сывороткам – 5,07 ммоль/л.

Следовательно, просматривается определенная закономерность между заявленным процентным содержанием жира в твороге и количеством триглицеридов в сыворотке.

Заключение. На основании проведенного анализа можно сделать вывод, что фальсификацию жирности творога можно выявить измерением количества триглицеридов в подсырной сыворотке, что является наиболее быстрым и менее затратным методом. Также следует предположить, что количественное содержание триглицеридов в сыворотке творога прямо пропорционально процентному содержанию жира в твороге.

Литература. 1. Крышан, М. А. Проблема производства качественного продукта: фальсификация творога и методы исследования / М. А. Крышан // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. – 2016. – № 1. – С. 181. 2. Исследования творога. Методы фальсификации совершенствуются // Контроль качества продукции. – 2016. – № 7. – С. 54-59. 3. Трбович Деяна. Качество молочного жира - хемометрические методы определения замены молочного жира растительными или животными жирами / Трбович Деяна, Радивой Петрониевич, Весна Джерджевич // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. – 2017. – № 1. – С. 8-9.

УДК 619: 614.31:637.5

РЯБЫКИН С.А., студент

Научные руководители - **ГОРБУНОВА И.А., КУЗНЕЦОВА Д.С.**, магистры вет. наук, ассистенты

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ГИПЕРИММУННОЙ СЫВОРОТКОЙ ПРОТИВ КОЛИБАКТЕРИОЗА

Введение. Свиньи, как и другие животные, подвержены заболеваниям. Одно из первых мест среди заболеваний занимают болезни инфекционной этиологии, которые могут распространяться быстро и поражать целые поголовья и могут заканчиваться гибелью [1, 4].

Инфекционные болезни животных имеют повсеместное распространение и представляют собой очень важную социально-экономическую проблему для многих государств мира [2, 3].

Колибактериоз является ведущей проблемой в свиноводстве, чаще усугубляется этиологическими факторами, которые проявляются разнообразием серовариантов эшерихий, вызывающих различные формы проявления этого заболевания.

На сегодняшний день для лечения и профилактики колибактериоза (эшерихиоза) разработан биопрепарат – «Поливалентная антиадгезивная антитоксическая сыворотка против колибактериоза сельскохозяйственных животных» с учетом этиологической структуры возбудителя [1].

Цель работы данной работы – провести органолептическую оценку мяса и продуктов убоя поросят, иммунизированных сывороткой опытной серии.

Материал и методы исследований. Работа проводилась в условиях свинокомплекса «Прогресс» ОАО «Лидахлебопродукт» Лидского района Гродненской области. Для исследования было сформировано две группы поросят в возрасте до 25 дней по 10 поросят в каждой группе.

Поросята первой группы (опытные) в количестве 10 голов были подвержены иммунизации гипериммунной сывороткой против колибактериоза сельскохозяйственных

животных опытной серии производства ОАО «БелВитунифарм», согласно инструкции по применению.

Поросята второй группы (контрольные) – 10 голов, обработке не подвергались (интактные животные).

Через 14 дней после применения опытной сыворотки был произведен убой по три поросенка из каждой группы с целью проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

В мясе определяли качество органолептическим (внешний вид и цвет, консистенция, запах мяса, состояние жира) методом исследования. Отбирали пробы мышц цельным куском массой 200 г.

Результаты исследований. При послеубойном осмотре туш и органов от животных подопытных групп никаких патологических изменений не было выявлено. При визуальном осмотре всех туш отсутствовала кровь в крупных и мелких кровеносных сосудах (мелкие сосуды под плеврой и брюшиной не просвечивались), внутренние органы не были наполнены кровью. При надавливании в месте разреза мышц и органов выступали мелкие капельки крови, что указывает на их хорошую степень обескровливания.

Изменений в лимфатических узлах не наблюдалось: их цвет был светло-серым, поверхность разреза гладкая, блестящая.

В результате органолептических исследований было установлено, что мясо от животных подопытной и контрольной групп соответствует основным требованиям СТБ 31476-2012 «Свинина для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия» [5].

Все туши имели хорошую степень технологической обработки. Окраска мяса была естественной, от светло-розовой до светло-красной.

Консистенция мяса плотная, при надавливании пальцем на поверхности мяса образующаяся ямка выравнивалась быстро (в течение 1 минуты).

Запах мяса – присущий свинине, естественный специфический, с легким соевым запахом. Посторонние запахи отсутствовали.

Подкожные жировые отложения и отложения около внутренних органов (желудка, почек и сердца) были значительными. Жир белого или бело-розового цвета, приобретал мажущую консистенцию при комнатной температуре.

Проведенные органолептические исследования свидетельствуют о том, что мясо, полученное от животных подопытной и контрольной групп, является доброкачественным.

В качестве дополнительного исследования проводили пробу варкой с дальнейшим определением качества бульона и состояния капель жира на его поверхности. В пробах мяса, полученных от поросят опытной и контрольной групп, бульон был прозрачным, запах специфическим, свойственным для свежей вареной свинины. Капли жира на поверхности бульона – редкие, округлые, большого диаметра.

Заключение. В результате исследования мяса от подопытных животных на органолептические показатели, можно сделать вывод, что применяемый биопрепарат «Сыворотка поливалентная антиадгезивная антиоксическая против колибактериоза сельскохозяйственных животных» не оказывает отрицательного влияния.

Литература. 1. Горбунова, И. А. Превентивная активность сыворотки поливалентной антиадгезивной антиоксической против колибактериоза сельскохозяйственных животных / И. А. Горбунова // Ветеринарный журнал Беларуси. – № 1 (10). – 2019. – С. 26–29. 2. Диагностика, лечение, профилактика и меры борьбы с желудочно-кишечными болезнями молодняка крупного рогатого скота инфекционной этиологии : рекомендации / Н. В. Синица [и др.]. – Витебск : ВГАВМ, 2019. – 68 с. 3. Распространение эшерихиоза поросят и способ его специфической профилактики / А.С. Тищенко и [др.]. // Научный журнал КубГАУ. – № 137 (03). – 2018. – С. 2–10. 4. Сборник технических нормативных правовых актов по ветеринарно-санитарной экспертизе продукции животного происхождения / под. ред. Е. А. Панковца, А. А. Русиновича. – Минск : Дизель-91, 2008. – 303 с.