

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ АСПЕКТЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

УДК 619:614.31:637.54

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ВОДНОЙ СУСПЕНЗИИ МЕРВЫ ПАСЕЧНОЙ

Бондарь Т.В., Чирич Е.Г., Стомма С.С.

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

*В статье изложены данные о проведении исследований мяса птицы при применении водной суспензии мервы пасечной. Дана ветеринарно-санитарная характеристика основных показателей мяса. **Ключевые слова:** продукты уоя, ветеринарно-санитарная оценка, безопасность продуктов, мерва пасечная.*

VETERINARY AND SANITARY ASSESSMENT OF POULTRY MEAT WHEN USING AN WATER SUSPENSION OF MERVA APIER

Bondar T.V., Chirich E.G., Stomma S.S.

Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, Vitebsk, Republic of Belarus

*The article presents data on the study of poultry meat when using an aqueous suspension of merva. The veterinary and sanitary characteristics of the main indicators of meat are given. **Keywords:** slaughter products, veterinary and sanitary assessment, food safety, bee yard.*

Введение. За последние годы птицеводство интенсивно развивается и вносит весомый вклад в обеспечение населения доброкачественной продукцией.

Отечественный и мировой опыт ведения птицеводства свидетельствует, что полноценное кормление - это основа для эффективного перемещения питательных веществ корма в продукцию.

В обеспечении животных высокоэффективными биологически активными комплексами важное значение имеют соединения природного происхождения, которые легко усваиваются и позволяют в полной мере компенсировать недостаток жизненно важных компонентов. Одним из путей рационального использования кормовых средств является разработка и применение в рационах цыплят-бройлеров новых нетрадиционных кормовых средств, которые должны отвечать следующим требованиям: обеспечивать нормальный рост и развитие птицы, повышать качество продукции, быть экологически безопасными.

Наиболее ценными и перспективными являются продукты пчеловодства, в частности, мерва, которая остается мало востребованной.

Мерва - это побочный отход пчеловодства, получаемый при переработке воскового сырья, обладает множеством достоинств, содержит широкий спектр питательных и биологически активных веществ. В ее состав так же входит огромное количество витаминов, минералов, питательных и полезных веществ.

Материалы и методы исследований. С целью изучения влияния водной суспензии мервы пасечной на доброкачественность мяса цыплят-бройлеров был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований. Цыплятам в возрасте 20-25 дней к основному рациону в течении пяти дней выпаивали препарат на основе мервы пасечной в разведении 1:50 (2% раствор) в количестве 1 мл на голову, цыплятам контрольной группы получали основной рацион.

Органолептические исследования проводили согласно ГОСТу 7702.0-74 "Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества". При этом определяли: внешний вид, состояние поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости, определяли состояние мышц на разрезе, их консистенцию, запах, а также прозрачность и аромат бульона пробой варкой.

Бактериологическое исследование мышечной ткани проводили по ГОСТ 7702.2-74 "Мясо птицы. Методы бактериологического анализа". Наряду с бактериоскопией мазков-отпечатков проводили посевы на жидкие и плотные питательные среды.

Контроль гигиенических нормативов по микробиологическим показателям осуществляли по следующим группам микроорганизмов:

- санитарно-показательные (СПМ) – это представители нормальной микрофлоры, которые выделяются естественным путем в окружающую среду и там сохраняются, поэтому служат показателями санитарного неблагополучия, потенциальной опасности исследуемых объектов. К ним относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАиМ) и бактерий группы кишечных палочек - БГКП (колиформы);

- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии;

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы.

Физико-химические исследования проводили согласно ГОСТу 7702.2-74 "Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса" по следующим показателям:

- реакция на аммиак и соли аммония;
- реакция на пероксидазу;
- кислотное число жира;
- перекисное число жира;
- pH.

Результаты исследований. В ходе проведения органолептического исследования установлено, что у всех образцов поверхность тушек сухая, беловато-желтого цвета с розовым оттенком; подкожный и внутренний жир бледно-желтого цвета; серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая; мышцы на разрезе слегка влажные, бледно-розового цвета, упругой консистенции; запах специфический, свойственный свежему мясу птицы.

Проба варкой: бульон в образцах опытной и контрольной групп был прозрачный, ароматный. Постороннего запаха не выявлено.

В результате проведенных бактериологических исследований микроорганизмы *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, сальмонеллы из всех подопытных образцов мяса и внутренних органов не выделены.

Результаты физико-химических исследований приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Физико-химические показатели мяса и жира птицы

Показатели	Контроль	Опыт
Реакция на аммиак и соли аммония	отриц.	отриц.
Реакция на пероксидазу	полож.	полож.
Кислотное число жира, мг КОН	0,70±0,04	0,70±0,03
Перекисное число жира, % йода	0,007±0,002	0,008±0,001
pH	5,80±0,08	5,85±0,08

Из приведенных в таблице 1 данных видно, что физико-химические показатели опытных и контрольных групп достоверных различий не имеют и находятся в пределах нормы.

Таблица 2 - Химический состав мяса цыплят-бройлеров

Показатели	Контроль	Опыт
Вода, %	76,7±0,5	74,2±0,2
Белок, %	20,6±0,4	21,7±0,1
Жир, %	2,3±0,3	3,03±0,5
Зола, %	1,01±0,08	1,07±0,02

Из приведенных данных в таблице 2 видно, что в мышечной ткани птицы, которым применяли водную суспензию мервы пасечной, достоверно снижалось количество влаги – на 2,5 %. Вместе с тем в опытной группе отмечено увеличение количества белка на 1,1 %.

Заключение. На основании проведенных исследований установлено, что мясо птицы доставленных образцов, в рацион которых вводилась водная суспензия мервы пасечной, по органолептическим, физико-химическим, бактериологическим показателям является доброкачественным, а по некоторым химическим показателям превосходит мясо контрольной группы.

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.