

## **О доброкачественности мяса птицы при введении в рацион кур-несушек витаминного премикса «Айдеко»**

*П.И. Пахомов, Е.Н. Кудряцева, В.М. Лемеш*

Витебская государственная академия ветеринарной медицины

В настоящее время в птицеводстве нашей страны остро стоит проблема витаминно-минерального питания птицы. Учитывая, что многие корма содержат недостаточное количество витаминов и минеральных веществ, широкое применение нашли различные витаминно-минеральные добавки. Одной из них является витаминный премикс «Айдеко», содержащий все основные витамины и минеральные вещества.

С целью изучения влияния препарата на доброкачественность мяса было отобрано 5 тушек кур-несушек, которым в рацион в течение 30 дней вводился премикс в дозе 0,5 г на 1 голову. Для контроля использовали 2 птицы, не получавшие препарат.

При исследовании определяли органолептические показатели (по ГОСТ 7702.0–74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества»), бактериальную обсемененность (по ГОСТ 7702.2–74 «Мясо птицы. Методы бактериологического анализа»), физико-химические показатели (по ГОСТ 7702.1 «Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса»). Биологическую ценность и безвредность мяса определяли с помощью тест-объекта инфузорий тетрахимена пириформис (согласно «Методическим указаниям по токсико-биологической оценке мяса, мясных продуктов и молока с использованием инфузорий тетрахимена пириформис», 1997).

В результате проведенных органолептических исследований тушек птицы установлено: слизистая оболочка ротовой полости незначительно увлажнена; клюв глянцевый, глазное яблоко выпуклое, роговица блестящая; поверхность всех тушек сухая, желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; мышцы на разрезе слегка влажные, бледно-розового цвета, упругой консистенции; запах специфический, свойственный свежему мясу кур.

При пробе варкой бульон был прозрачным, ароматным, лишь в 2 пробах – слегка мутноватым. Во всех случаях постороннего запаха не установлено.

При бактериологическом исследовании обсемененности микроорганизмами мышечной ткани и внутренних органов не отмечено.

Результаты физико-химической исследований и токсико-биологической оценки приведены в таблице.

Из приведенных в таблице данных видно, что химические и токсико-биологические показатели опытных и контрольных проб достоверных отличий не имеют и находятся в пределах нормы. Проявлений токсичности для тест-объекта не установлено.

Таблица 1. Физико-химические показатели, биологическая ценность и безвредность мяса кур

Показатели	Опытная группа					Контроль	
	1	2	3	4	5	6	7
Реакция на аммиак и соли аммония	отриц.	отриц.	отриц.	отриц.	отриц.	отриц.	отриц.
Реакция на пероксидазу	пол.	пол.	пол.	пол.	пол.	пол.	пол.
Кислотное число жира, мг КОН	0,73	1,0	0,64	0,91	0,83	0,72	0,64
Перекисное число жира, % йода	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
pH	5,84	6,11	6,0	5,97	5,83	5,94	5,85
Относительная биол. ценность, %	99,5	100,8	100,5	101,3	99,0	100	100
Токсичность, % патолог. форм клеток	0,2	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,2

На основании проведенных исследований установлено, что мясо кур-несушек, в рацион которых входил витаминный премикс «Айдеко», по органолептическим, бактериологическим, физико-химическим показателям, а также биологической ценности и безвредности не уступает мясу контрольной группы. Таким образом, использование премикса не оказывает влияния на доброкачественность мяса.