

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

УДК 619:614.31:637.54

АВСЕЕНКОВА Е.Н., 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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ «ВЕРМИКУЛИТ»

Введение. За последние годы в нашей стране и за рубежом проводится большая работа по рациональному использованию нетрадиционных форм биологически активных препаратов природного, растительного, животного происхождения с целью получения экологически безопасной продукции.

Для профилактики воздействия на птицу различных техногенных стресс-факторов используют различные биологически активные вещества и их комплексы, повышающие жизнеспособность и продуктивность птицы.

На сегодняшний день использование биологически активных препаратов в птицеводстве является неотъемлемой частью системы мероприятий, направленных на повышение естественной неспецифической резистентности и, следовательно, продуктивности птиц.

Значительный интерес в этом плане представляют собой препарат «Вермикулит».

В птицеводстве вспученный вермикулит повышает резистентность организма к заболеваниям, повышает эффективность поедания корма, продлевает цикл пиковой продуктивности и качество яйца.

Вермикулит вводили в рацион на протяжении всего периода выращивания птицы (40 дней), для улучшения аппетита цыплят. Замечено, что птицам нравятся блестящие частицы вермикулита.

Целью настоящих исследований является изучение влияния биологически активного препарата природного происхождения «Вермикулит» на качество и биологическую ценность мяса птицы.

Образцы доставлены с кафедры внутренних незаразных болезней животных в количестве 12 тушек.

Схема опыта:

1. 1-я группа бройлеров в дополнение к основному рациону получали препарат «Вермикулит» в дозе 3% от объема скармливаемого комбикорма.

2. 2-я группа птиц была контрольной и получала основной рацион согласно технологическому процессу, предусмотренному на птицефабрике.

Поение цыплят-бройлеров во всех группах осуществлялось водой из артезианского источника вволю.

Материалы и методы исследований. С целью изучения влияния кормового концентрата «Вермикулит» на доброкачественность мяса цыплят-бройлеров в данной работе был проведен комплекс органолептических и бактериологических исследований. При этом определяли: внешний вид и цвет клюва, слизистой оболочки ротовой полости, глазного яблока, 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.

Результаты исследований. Органолептическое исследование проводили согласно ГОСТу 7702.0-74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества». Установлено: 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 во всех опытных и контрольной образцах был прозрачный, ароматный, с крупными каплями жира на поверхности бульона. Постороннего запаха не выявлено.

Бактериальная обсемененность мяса и внутренних органов является одним из важнейших показателей, характеризующих санитарное состояние продуктов убоя. Микроорганизмы могут не только ухудшить органолептические показатели (цвет, запах, консистенция), но и сделать мясо не пригодным для пищевых целей и даже опасным для здоровья человека.

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

В результате проведенных бактериологических исследований микроорганизмы из образцов мяса и внутренних органов птицы опытных и контрольной групп не выделены.

Заключение. На основании проведенных исследований установлено, что мясо птицы доставленных образцов, в рацион которых вводился кормовой концентрат «Вермикулит», по органолептическим и бактериологическим показателям не уступает мясу контрольной группы и является доброкачественным.

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. ГОСТ 7702.0-74. Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества.

УДК 637.4

ВОЛОДЕНКОВА А.Д., студент

Научный руководитель – **Кныш И.В.**, канд. вет. наук, доцент

ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины», г. Санкт-Петербург, Российская Федерация

КАЧЕСТВО СТОЛОВЫХ КУРИНЫХ ЯИЦ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ

Введение. Куриное яйцо является ценным пищевым продуктом для человека. В своём составе они имеют большое количество легкоусвояемых жиров, белков, минеральных веществ, витаминов и т.д. В 2021 году производство яиц сельскохозяйственной птицы в хозяйствах всех категорий (данные по сельхозорганизациям, крестьянско-фермерским хозяйствам и хозяйствам населения) составило 44 893,4 млн штук. Россия входит в десятку стран-лидеров по производству куриного яйца, основной объём которого производится в промышленном секторе [1, 2, 5]. Доля Ленинградской области в производстве яйца по России составляет 8%, по мясу птицы – 6%. С вычетом племенного яйца, на каждого жителя Ленобласти приходится около 1690 штук яиц в год, с учетом Петербурга – около 435, при том что рекомендуемый медицинский норматив – 298 [1, 3, 4].

Целью исследования явилось изучение качества столовых яиц различных птицефабрик, реализуемых в торговых сетях г. Санкт-Петербурга.

Материалы и методы исследований. Исследования были проведены в торговых сетях г. Санкт-Петербурга. Объект исследования – яйцо куриное столовое отборное, 1 и 2 категории в упаковках по 10 штук, 10 упаковок каждой категории птицефабрик: «Оредеж»,