

Ю.Н. Иммунокоррекция: применение и механизм действия иммуномодулирующих препаратов // *Ветеринария*. – 2005. - №2. – С. 3-6. 5. Шахов, А.Г. Рецкий М.И., Золотарева А.И. и др. /Повышение эффективности специфической профилактики факторных инфекций путем коррекции антиоксидантного и иммунного статуса коров и телят // *Ветеринарная патология*. – 2005.- №3. – С.84-89.

УДК 619:616.981.49/636.598

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА БРОЙЛЕРОВ, ПОЛУЧАВШИХ В РАЦИОНЕ КОМПОЗИЦИОННУЮ ФОРМУ С ПРОДУКТАМИ ПЧЕЛОВОДСТВА «ФЛАВОЙДИН»

Вертинская А.О.¹, Соляник Т.В.²

¹УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

²УО «Белорусская государственная орденов Октябрьской революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия», г. Горки, Республика Беларусь

Интенсификация производства продуктов птицеводства предполагает дальнейшее более полное использование генетических ресурсов продуктивности птицы, которые под постоянным воздействием селекции непрерывно повышаются. Создание условий окружающей среды, наиболее полно удовлетворяющих биологические потребности птицы, при которых использование генетически обусловленного потенциала продуктивности приближается к 100%, должно составлять особую заботу птицеводов. У высокопродуктивных кур обмен веществ протекает интенсивно [2,4], проявляется повышенная чувствительность к факторам кормления и содержания. Поэтому вся совокупность основных параметров технологии производства мяса бройлеров должна обеспечивать проявление генетических задатков кур [1,3,5].

Под мясной продуктивностью кур специализированных мясных пород и линий принято понимать их способность в короткий срок производить то или иное количество мяса высокого качества при определенных затратах корма на единицу прироста и себестоимости продукции. Мясная продуктивность кур мясных пород и линий характеризуется следующей совокупностью признаков, отражающих качество, количество получаемого продукта и в значительной степени экономическую эффективность его производства [1,3]. Мясная продуктивность кур зависит от форм телосложения, скорости роста и оплаты корма приростом, мясной скороспелости, живой массы птицы, быстроты оперяемости молодняка, плодовитости кур родительского стада, качества мяса. При этом большое практическое значение имеют убойный выход, соотношение съедобных частей, химический состав и биологическая ценность, а также нежность, сочность и вкусовые качества мяса.

Мясные формы телосложения бройлеров характеризуются степенью развития мышц груди и бедер. Хорошие мясные формы телосложения цыплят обуславливаются большой шириной, глубиной, округлостью туловища и длиной киля грудной кости. Масса грудной мышцы бройлеров лучших современных кроссов достигает 30 % и более, ножных мышц – 40-45% массы

тушки. От уровня развития мясных форм телосложения бройлеров зависит выход мышц и съедобных частей тушек. Формы телосложения кур мясных пород и линий – высоконаследуемый признак, по которому проводится успешная селекция.

Объектом исследований были цыплята-бройлеры кросса «ROSS-308», материалом исследований – мясо цыплят-бройлеров в рацион которых вводили «Флавойодин». Ветеринарно-санитарное качество мяса птицы, характеризующее безопасность продукта, определяли согласно ГОСТ 7702.0-74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества», который предусматривает отбор проб и исследования мяса птицы органолептическими методами.

В ходе лабораторных опытов было сформировано 3 опытных группы, по 25 голов птицы в каждой: 1 группа – контрольная; 2-я группа – ОР + 0,05 мл / 0,5 л H₂O препарата «Флавойодин» (3-7 день – 1 цикл; 15-19 день – 2 цикл; 27-30 день – 3 цикл); 3-я группа – ОР + 0,1 мл / 0,5 л H₂O препарата «Флавойодин» (3-7 день – 1 цикл; 15-19 день – 2 цикл; 27-30 день – 3 цикл).

«Флавойодин» состоит из прополетина, апимикса (водных экстрактов мервы, трутневого гомогената, воска, перги), йодополимерного комплекса. С целью изучения влияния «Флавойодин» на ветеринарно-санитарные показатели мяса птицы был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований 39 тушек цыплят-бройлеров кросса «Ross-308» (26 опытных и 13 контрольных). Перед убоем птицу выдерживали на голодной диете 12 часов, поение прекращали за 2 часа, после чего взвешивали и проводили клинический осмотр: определяли внешний вид, состояние кожного покрова, слизистых оболочек глаз, ротовой полости, суставов. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза тушек органов показала, что запах был специфический, свойственный свежему мясу птицы; сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая; глаза прозрачные, выпуклые, роговица блестящая. При визуальном осмотре печени одной контрольной и двух опытных групп установлено: консистенция органа плотная, края острые, цвет красно-коричневый. Почки у птицы гладкие, состоящие из 3 долей. Кровоизлияний и изъязвлений в желудке не обнаружено. В заключении исследовали состояние грудной и брюшной полости, обращая внимание на состояние серозных оболочек, наличие экссудата и его характер, отложение фибрина, кровоизлияний, гиперемий. В двух опытных и контрольной группе видимых патологоанатомических изменений тушек и внутренних органов не обнаружено, тушки были хорошо обескровлены, чистые, без остатков пера и пуха. При исследовании органолептических показателей мяса обнаружено, что внешний вид и цвет поверхности тушки имел корочку подсыхания бледно-красного цвета, у всех тушек поверхность была сухая. Мышцы на разрезе были слегка влажные, не оставляли влажного пятна на фильтровальной бумаге. На разрезе мясо птиц опытных групп было плотной консистенции, упругое; при надавливании пальцем была видна ямка, которая быстро выравнивалась. У тушек птицы контрольной группы на разрезе мясо имело менее плотную

консистенцию; ямка выравнивалась медленно (в течение 1 мин.); внутренний жир был мягкий. При оценке качества тушек было определено, что мясо цыплят-бройлеров 2-й и 3-й опытных групп согласно СТБ 1945-2010 «Мясо птицы. Общие технические условия» соответствует I сорту. Что касается контрольной группы, то 75% тушек были отнесены к I сорту, а 25% тушек ко II сорту. В итоге тушки контрольной группы были отнесены ко II сорту. Пробу варкой проводили с последующим определением качества бульона и состоянием капелек жира на его поверхности. При проведении пробы варкой бульон во всех случаях был прозрачный, ароматный, прозрачный, запах приятный специфический, свойственный мясу птицы. Посторонние запахи отсутствовали. Капли жира на поверхности бульона во всех пробах были редкие, округлые, имели большой диаметр, что свойственно свежему и доброкачественному мясу. Общая балльная оценка 3 групп – отлично.

Органолептические и дегустационные показатели мяса двух опытных групп были значительно выше и соответствовали I категории мяса цыплят-бройлеров, тогда как мясо цыплят-бройлеров контрольной группы соответствовало II категории.

Список литературы: 1. Ветеринарно-санитарные показатели мяса птицы при включении в рацион нанобиокорректора «ВитоЛАД» / М. А. Гласкович, П. И. Пахомов, Е. А. Капитонова, Т. В. Бондарь, Н. В. Бабахина // Ученые записки учреждения образования "Витебская государственная академия ветеринарной медицины" : научно-практический журнал / УО ВГАВМ. – Витебск, 2010. – Т. 46, вып. 1, ч. 2 – С. 111 – 114. 2. Гласкович, М. А. Влияние препарата «Биококтейль-НК» на биохимические показатели крови цыплят-бройлеров кросса «Кобб-500» / М.А. Гласкович, В. М. Голушко // Ученые записки учреждения образования "Витебская государственная академия ветеринарной медицины" : научно-практический журнал. – Витебск, 2008. – Т. 44, вып. 1. – С. 89 – 92. 3. Гласкович, М.А. Оценка влияния применения различных биологически активных добавок в рационе птиц на физико-химические показатели мяса / М.А. Гласкович, Л.Ю. Карпенко, А.А. Бахта, К.П. Кинаревская // Международный вестник ветеринарии INTERNATIONAL BULLETIN OF VETERINARY MEDICINE. – ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины» (СПбГАВМ), 2018. – № 2 – С. 54-59. 4. Гласкович, М. А. Фагоцитарная активность псевдоэозинофилов крови у цыплят-бройлеров при введении в рацион «Апистимулина-А» М. А. Гласкович, В. А. Медведский, П. А. Красочко // Исследования молодых ученых в решении проблем животноводства : материалы III международной научно-практической конференции (г. Витебск, 30 мая 2003 года) / Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск, 2003. – С. 53 – 54. 5. Технология производства продукции животноводства : курс лекций : учебно-методическое пособие для студентов учреждений высшего образования, обучающихся по специальности «Промышленное рыбоводство» : в 2 ч. Ч. 2. Технология производства продукции коневодства, овцеводства, пушного звероводства и пчеловодства / М. А. Гласкович, Е. А. Капитонова, Т. В. Соляник, А. В. Соляник, Л. Ю. Карпенко ; Белорусская государственная сельскохозяйственная академия. – Горки : БГСХА, 2017. – 239 с.