

КАЧЕСТВО ГОВЯДИНЫ БЫЧКОВ И ТЕЛОЧЕК АБЕРДИН-АНГУССКОЙ ПОРОДЫ

Введение. Мясной скот абердин-ангусской породы обладает повышенной способностью к накоплению в теле резервных питательных веществ, особенно жира, причем 75-80% жира откладывается в туше в виде полива, между мышцами и внутри мышц, создавая «мраморность» мяса. Степень «мраморности» – показатель качества мяса крупного рогатого скота, относящейся к видимому жиру между мышечными волокнами в области мышечного глазка. Большое количество межмышечного и внутримышечного жира делает мясо питательнее, калорийнее и повышает вкусовые качества. У мясного скота абердин-ангусской породы лучшее соотношение между съедобными и несъедобными частями в туше, повышен выход отрубов, содержащих наиболее ценные сорта, мясо характеризуется богатым белковым комплексом [1, 4].

Немаловажное значение на качественные показатели мяса оказывают и биологические параметры роста, развития и половые признаки. Это связано с тем, что, обладая знаниями по особенностям формирования организма, можно максимально рационально подойти к организации выращивания и откорма животных для получения высококачественной говядины, тем более, что этот вопрос является приоритетным в современной национальной политике. Высококачественную говядину получают от бычков и телок специализированных мясных пород в возрасте от 8 до 24 мес., бычков-кастратов – в возрасте от 8 до 30 мес. [2, 3].

Цель исследования – оценить качество говядины бычков и телочек абердин-ангусской породы, выращенных в условиях северного региона Республики Беларусь.

Материалы и методы исследований. Исследования проводились на базе Республиканского производственного сельскохозяйственного унитарного предприятия по племенному делу «Витебское племпредприятие», производственного участка «Дуброво» Городокского района Витебской области, который находится в северной части республики. На данной территории температура окружающей среды отличается на 3-6°C от средней по Витебской области, микроклимат более влажный и холодный.

Изучение мясной продуктивности молодняка абердин-ангусской породы проводили по данным контрольного убоя бычков и телочек в 18-месячном возрасте на ОАО «Витебский мясокомбинат». Проведён контрольный убой 3 голов из каждой исследуемой группы. Для проведения химического анализа мяса отбирали средние пробы мякотной части каждой полутуши, длиннейшей мышцы спины. Химический и биохимический состав мякоти полутуш изучали на содержание влаги (ГОСТ 9793-74 высушиванием навески до постоянной массы при температуре 105°C), жира (экстрагированием сухой навески эфиром в аппарате Сокслета), белка (определением общего азота по Кьельдалю), золы (сухой минерализацией образцов в муфельной печи), величину pH (потенциометрический метод), определение влагосвязывающей способности (пресс-метод Грау-Гамма модификации ВНИИМП).

Оценку туш высококачественной говядины по классам проводили в зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета подкожного жира, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка. Цифровой материал, обработан методом биометрической статистики с помощью ПП Excel и Statistica.

Результаты исследований. Мраморность мяса – идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными пучками, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины. Оценку туш говядины бычков и телочек по классам проводили в зависимости от цвета мышечной ткани, мраморности, цвета подкожного жира, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка.

Мраморность мяса бычков и телочек оценена как насыщенная, в мясе телочек

отмечаются более выраженные жировые прослойки. Цвет мяса светло-красный, жира – белый.

Площадь мышечного глазка у бычков составила 94,59 см², у телочек – 93,31 см², толщина подкожного жира – 1,80 и 1,84 см соответственно. Результаты оценки данных показателей позволили присвоить мясу бычков и телочек – класс 1.

Водородный показатель проб мяса показал, что рН находится в пределах нормы – 5,79 ед. для мяса бычков и 5,62 ед. для мяса телочек, т.е. отклонений в процессе автолиза нет. Влагосвязывающая способность мяса была также в пределах нормы и составила 54,26% и 52,39% соответственно.

По химическому составу мясо бычков и телочек существенных различий не имело за исключением чуть большего содержания массовой доли жира в говядине от телочек.

Заключение. Таким образом, по органолептическим и физико-химическим показателям мясо бычков и телочек, выращенных в условиях северного региона Республики Беларусь, имеет высокие технологические характеристики и соответствует требованиям высококачественной говядины.

Литература. 1. Особенности мясного скотоводства в Беларуси / В. И. Шляхтунов, М. М. Карпеня, В. Н. Подрез // *Наше сельское хозяйство*. – 2018. – № 2. – С. 19–23. 2. Смакуев, Д. Р. Качество мяса бычков абердин-ангусской породы в зависимости от типа телосложения / Д. Р. Смакуев, А. Ф. Шевхужев, В. А. Погодаев // *Молочное и мясное скотоводство*. – 2021. – №5. – С. 18–21. 3. Портной, А. И. Убойные качества крупного рогатого скота мясных пород в сырьевой зоне ОАО «Борисовский мясокомбинат» / А. И. Портной // *Животноводство и ветеринарная медицина*. – 2018. – №4. – С. 50–53. 4. Шляхтунов В. И. Скотоводство: учебник / В. И. Шляхтунов, А. Г. Марусич. – Минск: ИВЦ Минфина, 2021. – 480 с.

УДК 619:618.14.085

КЛИМОВИЧ М.А., студент

Научный руководитель - **Ерошкина Т.В.**, ассистент

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

АНАЛИЗ РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБОВ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОДНЯКА ОВЕЦ

Введение. Разведением овец в Республике Беларусь занимаются с целью получения шерсти и мяса. Обладая ценными технологическими свойствами, натуральная шерсть служит идеальным сырьем для выработки различных изделий. В настоящее время в республике для специалистов агропромышленного комплекса разработан комплекс мер по развитию овцеводства за 2019-2025 годы. Он предусматривает удовлетворение потребностей страны данной отрасли в хозяйствах различных форм собственности для удовлетворения потребности легкой промышленности в сырье и населении страны в высококачественной баранине и молодняке овец [1, 4].

Нарушение параметров микроклимата помещений для животных ведет к изменениям физических свойств и химического состава воздуха, выходящие за пределы приспособительных возможностей, загрязнение его микроорганизмами становятся факторами риска, неблагоприятно отражается на здоровье животных, приводящие к снижению продуктивности и различным заболеваниям [2].

Целью наших исследований явилось определение оптимального способа содержания молодняки овец.

Материалы и методы исследований. Исследования проводились в условиях Республиканского унитарного предприятия «Витебское племпредприятие». Содержание животных круглогодичное стойловое на глубокой несменяемой подстилке. В ходе исследований определяли микроклимат в помещении и на открытой площадке: сохранность, заболеваемость овец, абсолютный прирост за период содержания и среднесуточные