УДК 636.5
МЫРАДОВ Г.Б., студент
Научные руководители **БОНДАРЬ Т.В.**, канд. вет. наук, доцент,
ФЕДОТОВ Д.Н., канд. вет. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ УБОЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ ПРОФИЛАКТИКЕ ГЕПАТОЗОВ

Целью работы было определить влияние добавляемого ветеринарного препарата «Лактокальцевит» к типичным комбикормам на оценку продуктов убоя цыплят-бройлеров кросса «Росс-308».

Органолептическое исследование проводили согласно ГОСТу 7702.0-74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества». Бактериологическое исследование мышечной ткани и паренхиматозных органов проводили по ГОСТу 7702.2-74 «Мясо птицы. Методы бактериологического анализа». Для определения биологической ценности и безвредности мяса использовали тест-объект реснитчатых инфузорий согласно «Методическим указаниям по токсико-биологической оценке мяса, мясных продуктов и молока с использованием инфузорий Тетрахимена пириформис» (1997 г.).

При органолептическом исследовании установлено: у всех образцов поверхность тушек цыплят-бройлеров сухая, беловато-желтого цвета с розовым оттенком; слизистая оболочка ротовой полости блестящая бледно-розового цвета, незначительно увлажнена; клюв глянцевый; глазное яблоко выпуклое, роговица блестящая; подкожный и внутренний жир бледно-желтого цвета; серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая; мышцы на разрезе слегка влажные, бледно-красного цвета, упругой консистенции; запах специфический, свойственный свежему мясу птицы. При пробе варкой установлено, что бульон во всех случаях был прозрачный, ароматный. Постороннего запаха не выявлено.

Из приведенных данных органолептической оценки видно, что по всем показателям тушки бройлеров опытной и контрольной групп существенных различий не имеют.

В результате проведенных бактериологических исследований микроорганизмы из подопытных образцов мяса и внутренних органов птиц не выделены. Физико-химические показатели опытных и контрольных групп существенных различий не имеют и находятся в пределах нормы. Показатели биологической ценности мяса опытной и контрольной групп достоверных отличий не имели. Проявлений токсичности для инфузорий не установлено.

На основании проведенных исследований установлено, что мясо птиц, которым применялся лактокальцевит, по органолептическим, физико-химическим, бактериологическим показателям, а также биологической ценности и безвредности не уступает мясу контрольной группы бройлеров.

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ