

## КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ПЕРЕПЕЛОВ В УСЛОВИЯХ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

М.С. ОРДА, А.М. СУББОТИН, Д.Н. ФЕДОТОВ, М.И. АЙТЫЕВ  
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия  
ветеринарной медицины»

Птицеводство нашей страны предусматривает дальнейшее увеличение ассортимента продукции, что обуславливает интерес к перепеловодству. Перепел является самым мелким и скороспелым представителем одомашненных куриных, а его мясная и яичная продукция обладает отменными диетическими качествами, отличается гипоаллергенностью, экологической безопасностью и пользуется возрастающим спросом потребителей.

Цель исследований – определить качественные показатели мяса перепелов под влиянием препарата «Ветглюкосолан плюс».

В условиях современных технологий на промышленной птицефабрике был поставлен опыт по применению препарата «Ветглюкосолан плюс» перепелам. В конце производственных испытаний птиц контрольной и опытной групп подвергали убою и определяли химический состав мяса, что позволяет получить сведения о его качестве, пищевой ценности, которые связаны с количественным содержанием влаги, белка, жира.

Водосвязывающую способность мяса определяли пресс-методом по Грау и Хамму (1957) в модификации В.П. Воловинской и Б.Я. Кельма (1962), содержание влаги – по ГОСТ 9793-74 «Мясные продукты. Методы определения влаги», белка – по методу Кьельдаля по ГОСТ 25011-81 «Мясо и мясные продукты», жира – по ГОСТ 23042-86 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира», золы – путем сжигания навески в муфельной печи.

В результате проведенных исследований установлено, что химический состав мяса перепелов опытной группы отличался от таковой контрольной группы (таблица 1).

Таблица 1 – Химический состав мяса перепелов

Группы	Влага, %	Сухое вещество, %	Протеин, %	Жир, %
Контрольная	75,0±0,2	25,3±0,4	20,2±0,3	3,9±0,1
Опытная	71,0±0,5	27,3±0,3	23,6±0,3	3,9±0,1

Так, содержание влаги в мясе птиц опытной группы, по сравнению

с контрольными аналогами, было ниже на 4 %, протеина выше – на 3,4%, сухих веществ – на 2 %. Количественное содержание жира в мясе опытных и контрольных птиц практически было идентичными и составило  $3,9 \pm 0,1$  %.

В заключение следует отметить, что химический состав мяса у птиц опытной группы, выращенных с использованием препарата «Ветглюкосолан плюс», имел достоверные изменения по сравнению с перепелами контрольной группы.

УДК 636.52/.58.083.37

## **ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВЫРАЩИВАНИЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССОВ КОББ-500 И РОСС-708**

Н.И. ПЕТРОВСКАЯ, И.А. ГОЛОВАТЮК

Подольский государственный аграрно-технический университет

Птицеводство всегда считалось одной из самых эффективных отраслей агропромышленного комплекса. В настоящее время производство мяса птицы и яиц все больше концентрируется на крупных специализированных предприятиях. Крупные птицеводческие корпорации сосредоточили в своих руках всю технологическую цепочку – от производства племенных яиц до реализации готовой продукции. Основное их преимущество заключается в полной технологической независимости.

Наукой доказано, что эффективность бройлерного производства примерно на 24 % зависит от генетического потенциала используемого кросса, на 59 % от сбалансированного кормления и на 17 % от строгого соблюдения технологических требований.

В настоящее время производители мяса бройлеров практически не могут повлиять на установленные величины стоимости кормов, оборудования, энергоресурсов, подстилочных материалов и, самое главное, цен на реализуемую продукцию (мясокопченые изделия). В их распоряжении остается один и самый важный показатель – повышение среднесуточных привесов, и за счет этого повышение рентабельности производства в целом.

Крупнейшими производителями мяса бройлеров в Украине являются ЗАО «Мироновский хлебопродукт» (торговая марка «Наша ряба»). Технологический процесс на птицефабрике включает инкубацию завозимых инкубационных яиц, выращивание бройлеров в течение 1-42 дней, их убой и глубокую переработку. Для выяснения продуктивных качеств цыплят-бройлеров кроссов Кобб-500 и Росс-708 нами вы-