

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

УДК 619:614.31:637.54

СМЫЧНИК П.И., студент

Научные руководители – **Бондарь Т.В.**, канд. вет. наук, доцент; **Чирич Е.Г.**, ст. преподаватель УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ МЕРВЫ ПАСЕЧНОЙ

Введение. На сегодняшний день проводится большая работа по рациональному использованию нетрадиционных форм биологически активных препаратов природного, растительного, животного происхождения с целью получения экологически безопасной продукции.

В обеспечении животных и птицы высокоэффективными биологически активными комплексами важное значение имеют соединения природного происхождения, которые легко усваиваются и позволяют в полной мере компенсировать недостаток жизненно важных компонентов. Одним из путей рационального использования кормовых средств является разработка и применение в рационах цыплят-бройлеров новых нетрадиционных кормовых средств, которые должны отвечать следующим требованиям: обеспечивать нормальный рост и развитие птицы, повышать качество продукции, быть экологически безопасными.

Наиболее ценными и перспективными являются продукты пчеловодства, в частности, мерва, которая остается мало востребованной.

Мерва – это побочный отход пчеловодства, получаемый при переработке воскового сырья, обладает множеством достоинств, содержит широкий спектр питательных и биологически активных веществ. В ее состав также входит огромное количество витаминов, минералов, питательных и полезных веществ.

Материалы и методы исследований. С целью изучения влияния водной суспензии мервы пасечной на доброкачественность мяса цыплят-бройлеров был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований. Цыплятам в возрасте 20-25 дней к основному рациону в течении пяти дней выпаивали препарат на основе мервы пасечной в разведении 1:50 (2% раствор) в количестве 1 мл на голову, цыплятам контрольной группы получали основной рацион.

Результаты исследований. Органолептическое исследование проводили согласно ГОСТу 7702.0-74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества». При этом определяли: внешний вид, состояние 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.

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 в образцах опытной и контрольной групп был прозрачный, ароматный. Постороннего запаха не выявлено.

Физико-химические исследования проводили согласно ГОСТу 7702.2-74 «Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса» по следующим показателям: реакция на аммиак и соли аммония; реакция на пероксидазу; кислотное число жира; перекисное число жира; рН.

Результаты определения физико-химических показателей мяса птицы: реакция на аммиак и соли аммония в обеих группах отрицательная, реакция на пероксидазу

положительная; кислотное число жира составило в контрольной – $0,70 \pm 0,04$ мг КОН и опытной группе – $0,70 \pm 0,03$ мг КОН, рН в контрольной группе – $5,80 \pm 0,08$, в опытной – $5,85 \pm 0,08$.

Показатели химического состава мяса цыплят-бройлеров: вода в контрольной группе – $76,7 \pm 0,5\%$, в опытной – $74,2 \pm 0,2\%$, белок в контрольной группе – $20,6 \pm 0,4\%$, в опытной – $21,7 \pm 0,1\%$, жир в контрольной группе – $2,3 \pm 0,3\%$, в опытной – $3,03 \pm 0,5\%$, зола в контрольной группе – $1,01 \pm 0,08\%$, в опытной – $1,07 \pm 0,02\%$.

Из приведенных данных видно, что физико-химические показатели опытных и контрольных групп достоверных различий не имеют и находятся в пределах нормы.

По показателям химического состава мяса цыплят-бройлеров видно, что в мышечной ткани птицы, которым применяли водную суспензию мервы пасечной, достоверно снижалось количество влаги – на $2,5\%$. Вместе с тем в опытной группе отмечено увеличение количества белка на $1,1\%$.

Заключение. На основании проведенных исследований установлено, что мясо птицы доставленных образцов, в рацион которых вводилась водная суспензия мервы пасечной, по органолептическим, физико-химическим, показателям является доброкачественным, а по некоторым химическим показателям превосходит мясо контрольной группы.

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: Дзель – 91, 2008. – С. 6-211. 3. <https://www.dissercat.com/content/ispolzovanie-pasechnoi-mervy-v-ratsionakh-tsyplyat-broilerov>.

УДК 619:614.31:637.5:616.995.121:636.4

СМЫЧНИК П.И., студент

Научные руководители – **Чирич Е.Г.**, ст. преподаватель; **Бондарь Т.В.**, канд. вет. наук, доцент УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСА ДИКОГО КАБАНА ПРИ СПАРГАНОЗЕ

Введение. Спарганоз – зоонозное заболевание, вызываемое личиночной стадией цестоды *Spirometra erinacei-europaei* Rudolphi. *Spirometra erinacei-europaei* – биогельминт, ее развитие проходит со сменой трех хозяев: дефинитивного, промежуточного и дополнительного.

Человек, как дополнительный хозяин спирометры, не играет роли в ее распространении (биологический тупик), так как, находясь на вершине пищевой цепи, он не является источником пищи для других животных и заражение плотоядных от человека практически невозможно. Заражение человека спарганозом при поедании мяса дикого кабана не происходит. Однако мясо диких кабанов, пораженное спарганумами, теряет свою доброкачественность.

Спарганумы обнаруживаются при послеубойном обследовании туши дикого кабана. Чаще всего они локализуются в подкожной клетчатке передней части туши, в межмышечной ткани длиннейших мышц спины, мышцах предлопаточной области и межреберных.

Паразитирование спарганумов в организме диких кабанов сопровождается развитием воспалительных реакций, спарганумы оказывают постоянное давление на окружающие ткани, сосуды, нервы, что приводит к развитию дистрофических и некротических процессов.

Материалы и методы исследований. При послеубойной экспертизе 10 туш дикого кабана установлено: 7 – заражены спарганозом и 3 – здоровых. Цель работы – изучение