

Таким образом, высокая интенсивность использования высокопродуктивных свиноматок без учета содержания энергетических и пластических запасов в их организме провоцирует преждевременное снижение их продуктивности и преждевременную выбраковку элитных животных. Это снижает рентабельность и экономическую эффективность отрасли.

НЕКОТОРЫЕ ГЕМАТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ГУСЕЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОЭНЗИМА В₁₂

В.В. Скобелев (Витебская государственная академия ветеринарной медицины)

И.С. Серяков (Белорусская государственная сельскохозяйственная академия)

Коэнзим В₁₂ – является витаминной добавкой нового поколения. Данный препарат образуется в организме из витамина В₁₂, который распадается на аденозилкобаламин (коэнзим В₁₂) и метилкобаламин, причем более 70% приходится на коэнзим В₁₂.

Нами было изучено влияние коэнзима В₁₂ на некоторые гематологические показатели гусят. Для этой цели было сформировано 5 групп гусят по 100 голов в каждой. Содержание и кормление было одинаковым, но в дополнение к основному рациону гусята опытных групп получали коэнзим В₁₂ в дозах: 0,01; 0,015; 0,02; 0,025 г. на тонну комбикорма.

По окончании опыта из каждой группы было убито по 4 гусенка.

Для исследования бралась кровь, у которой определялись: общий белок и его фракции, гемоглобин, эритроциты, лейкоциты и содержание глюкозы.

Результаты исследований свидетельствуют, что содержание общего белка у гусят контрольной группы было 48,5 г/литр, а у опытных групп его содержание возросло с 49,3 - 55,6 г/литр, что выше на 1,6 – 14,6% чем в контрольной.

Рассматривая содержание альбуминов, следует отметить, то их в крови в процентном отношении от общего белка содержалось в контроле 57,3%, а в опытных группах на 0,6-2,7% выше.

Что касается глобулиновой фракции, то мы видим некоторые снижения глобулиновой фракции в крови. Так если в контрольной группе содержалось глобулинов 41%, то в опытных группах мы наблюдаем некоторые снижения, где их содержалось от 40,05 во 2-й группе до 38,4% в 5 группе.

Важно отметить, что соотношения альбуминов к глобулинам в контроле составила 1,39, а в опытных 1,42; 1,47; 1,52; 1,56 соответственно по группам.

Общеизвестно, что интенсивность обмена веществ можно определить по содержанию гемоглобина в крови, так как его содержание связано с транспортом кислорода и углекислоты. Так в контрольной группе гемоглобина содержалось 114,2 г/литр, в то время как в опытных группах увеличение составило с 116,1 до 122,3 г/литр.

Относительно содержания эритроцитов в крови, то их у гусят 1-й группы содержалось $3,23 \times 10^{12}$ /литр, в то время как в опытных группах этот показатель возрос с $3,27 \times 10^{12}$ /литр (во 2-й группе) до $3,72 \times 10^{12}$ /литр в 5-й группе.

По содержанию лейкоцитов в крови гусят, как в контрольной группе, так и опытной, не выявлено различий, и этот показатель колеблется от $24,1 \times 10^9$ /литр в контроле до $24,3 \times 10^9$ /литр в опытных группах.

По содержанию глюкозы в сыворотке крови гусят, то можно судить о течении углеводного обмена, однако нужно учитывать при этом, что уровень его зависит от породных принадлежностей, физиологического состояния организма и уровня кормления. Установлено что в сыворотке крови у гусят I-й группы содержалось 9,43 м.моль/литр глюкозы, в то время как в опытных группах этот показатель был выше на 4,5 – 12,9%.

Таким образом, мы видим, что обогащение рационов гусят коэнзимом В₁₂ положительно влияет на некоторые гематологические показатели, что сказывается на приростах массы птицы.

УДК 637.5.03:637.5.05

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ СВОЙСТВ МЯСА ПРИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССАХ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ

А.Н.Трубеев, В.В.Антонов, М.Б.Ребезов, С.А.Крапивин, Е.Г.Асташкина
Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.Носова
Н.Н.Максимюк

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого

Мясо – один из важнейших продуктов питания. Оно содержит полноценные белки, липиды, углеводы, витамины, минеральные вещества и другие соединения. Мясом называют скелетную мускулатуру животных. В зависимости от вида животного мясо называют говядиной, телятиной, свининой, бараниной и т.д.

В состав мяса входит мышечная, жировая, костная, соединительная и нервная ткани.

Биосинтез химических составных частей каждой ткани протекает типично. Так из аминокислот, поступивших с током крови в отдельные мышечные волокна, синтезируются белки сарколеммы, саркоплазмы и миофибрин. Из поступившей в мышцу глюкозы образуется гликоген. Ацетил КоА служит источником образования высших жирных кислот, нейтрального жира, стеринов, стеридов и др. липидов. В процессе обмена веществ в мышечной ткани образуются различные соединения, которые в дальнейшем входят в состав мяса, определяя его качество.

Химический состав мяса зависит от вида, возраста, породы, упитанности, рациона и функционального состояния животного в момент убоя. Технические процессы, используемые при переработке мяса и получении готовой продукции, такие как охлаждение, заморозка, нагрев, кипячение, варка, существенно изменяют химический состав и физические свойства мяса.

Сушка мяса является одним из наиболее длительных процессов в технологии изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас.

Во время сушки происходят сложные биохимические и микробиологические изменения в мясном фарше, вызываемые тканевыми ферментами и микроорганизмами, которые обуславливают качество продукта: вкус, цвет, запах и т.д. На эти