

УДК 619:614.31+63(075)

КУЗЬМЕНКО П.М.

Научный руководитель **КРАСОЧКО П.А.**, д-р вет. и биол. наук,
профессор

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

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ СИНБИОТИКА

Ветеринарно-санитарная защита является неотъемлемой частью производственной программы при производстве продукции птицеводства, она не только уменьшает последствия, но и снижает риск возникновения инфекционных заболеваний. Требование качества и экологической безопасности продовольственного сырья и продуктов питания с каждым годом приобретает все большую актуальность.

Синбиотик «Синвет» выпаивался цыплятам-бройлерам 2-й опытной группы в норме 0,1-0,2 мл/гол., а цыплятам 3-й опытной группы - в норме 0,2-0,3 мл/гол. Цыплята 1-й контрольной группы получали только комбикорм.

При проведении лабораторных исследований по определению влияния синбиотика «Синвет» на качество мяса цыплят-бройлеров мы применили ряд физико-химических исследований: ставили реакцию на пероксидазу, а также аммиак и соли аммония, определяли перекисное и кислотное число жира, в конце исследований определили рН мяса.

Реакция на пероксидазу во всех группах была положительной, т.е. этот фермент оставался активным. В связи с тем, что во всех подопытных группах реакция на аммиак и соли аммония была отрицательной, нарушений белкового обмена в организме подопытной птицы не происходило.

Степень свежести мяса характеризуется уровнем кислотного числа жира. Этот показатель колебался от 0,61 мг КОН до 0,87 мг КОН и находился в пределах нормы.

Показатели перекисного числа жира находились в пределах 0,006-0,007% йода, что также соответствовало требованиям нормативов, что говорит об отсутствии отрицательного влияния синбиотика «Синвет» на процессы жирового обмена у подопытных цыплят 2-й и 3-й групп. Мясо цыплят-бройлеров опытных групп являлось доброкачественным.

рН среды определяют для характеристики послеубойных изменений, происходящих в мясе. Уровень рН среды в мясе бройлеров 1-й контрольной группы находился на минимальном нормативном значении. В тушках цыплят 2-й опытной группы рН среды был лучше на 1,0%, а в мясе цыплят-бройлеров 3-й опытной группы - на 1,8%. Таким образом, можно сделать вывод, что в мясе птицы опытных групп быстрее происходили процессы созревания.