

УДК 619:614.31:637.5:636.59

МИХНЕВИЧ Д.В., студент

Научный руководитель **СУББОТИНА И.А.**, канд. вет. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ПЕРЕПЕЛА ЯПОНСКОГО ПРИ ДИСБИОТИЧЕСКИХ СОСТОЯНИЯХ

Мясо перепелов отличается нежным вкусом, мягкой консистенцией и сочностью, приятным ароматом. В мясе перепелов высокое содержание ретинола, витаминов группы В, микроэлементов (кобальт, медь, железо), высокое содержание незаменимых аминокислот. Яйца перепелов обладают особыми пищевыми и диетическими качествами, значительно превышая по содержанию питательных веществ, витаминов, макро- и микроэлементов куриные.

Однако на сегодняшний день существует довольно много вопросов относительно анатомических и физиологических особенностей перепелов, вопросов разведения, тонкостей в содержании и кормлении. Молодняк всех животных рождается с недоразвитой ферментной системой пищеварения, да и взрослые животные переваривают в лучшем случае 60–70% питательных веществ корма, хотя пищеварительные железы животных вырабатывают достаточное количество пепсина, трипсина, амилазы, липаз и других пищеварительных ферментов. Одним из основных и быстродействующих факторов, вызывающих довольно значительные нарушения пищеварения, особенно у молодняка, являются различные стресс-факторы. Под их влиянием в составе микроорганизмов пищеварительного тракта происходят значительные изменения в сторону снижения уровня нормофлоры и повышения уровня условно-патогенной и транзиторной микрофлоры. Данные изменения приводят, в свою очередь, к нарушению обмена веществ, снижению яичной и мясной продуктивности и снижению качества продукции.

В своей работе мы определяли показатели качества перепелиного мяса как от птиц с нормальным составом микробиоценоза, так и с явлениями дисбактериоза. Оценка мяса проводилась по органолептическим (внешний вид, консистенция, запах) и биохимическим (реакция на пероксидазу, величина рН, аммиак, микроскопия мазков-отпечатков, кислотное и перекисное числа жира) показателям («Правила ветеринарной санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»). В группе здоровых птиц выход мышечной массы был на 8,7% выше, чем в группе с нарушениями состава микроорганизмов. По органолептическим и биохимическим показателям мясо в группе больной птицы уступало мясу из здоровой группы. По биохимическим показателям процентное соотношение белка и содержание аминокислот было достоверно выше на 5,6–7,8% в группе с нормальными показателями микробиального состава кишечника (влажность, % 72–74, сухое вещество, % 26–27, протеин, г - 80–81; жир, г 13–15; аминокислоты: изолейцин на 16–19%, метионин – 25–28%, фенилаланин -14–15%).