

На каждой стадии производственного процесса группа ХАССП должна: рассмотреть возможные последствия отклонения от требуемых ветеринарно-санитарных режимов производства; определить, могут ли данные последствия оказаться недопустимыми с точки зрения безопасности пищевого продукта.

В системе безопасности ХАССП рассматриваются и анализируются такие понятия как критические пределы – критерии, которые разделяют понятия «приемлемое» и «неприемлемое». В случае превышения критического предела контрольная критическая точка выходит из-под контроля и может существовать риск. Поэтому критические пределы должны соответствовать всем законодательным и нормативным требованиям.

Различают следующие типы критических пределов: химические (максимально допустимые уровни загрязняющих веществ, величина рН, активность воды, содержание поваренной соли); физические (устойчивость к рискам, вызванным инородными материалами); микробиологические.

Для каждой ККТ группой ХАССП устанавливаются и обосновываются критические пределы. Среди часто используемых критериев можно назвать измерение температуры в процессе термической обработки продукции, массовая доля влаги в продукте, величина рН, содержание активного хлора, органолептические показатели. Для мясной отрасли это очень важно.

Наряду с этим, существующая ныне на большинстве мясоперерабатывающих предприятий система контроля качества не получила усовершенствования и развития с 1980 года, когда Министерством мясной и молочной промышленности СССР было утверждено «Положение об отделе производственного ветеринарного контроля предприятия мясной промышленности». Согласно ему, ОПВК рассматривается как структурное подразделение предприятия, осуществляющее ветеринарно-санитарный и технологический контроль качества продукции на всех этапах производства. В настоящее время ряд требований Положения не действует, многие требования в практической деятельности изменены, однако Положение по-прежнему остается нормативным документом, имеющим юридическую силу. В связи с этим этот документ нуждается в принципиальной переработке.

УДК 619:614.31:637.5

ВЛИЯНИЕ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНОЙ ДОБАВКИ НА ПРОДУКТИВНОСТЬ И КАЧЕСТВО МЯСА СВИНЕЙ

Лемеш В.М., Курдеко А.П., Бондарь Т.В.

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», Республика Беларусь

В настоящее время для увеличения интенсивности прироста массы сельскохозяйственных животных широко применяют кормовые добавки, сбалансированные по белку, витаминам, макро- и микроэлементам. Это позволяет без значительных экономических затрат увеличить количество полноценных продуктов питания [1, 2].

При откорме животных стараются получать мясо с наибольшим количеством белка и оптимальным содержанием жира при соответствующем соотношении сухого вещества и влаги [3].

Учитывая этот факт, нами в одном из свиноводческих хозяйств Республики Беларусь проведен опыт по изучению влияния белково-витаминной добавки «Protemix 100 Vascon» на качество свинины. В опыте использовали две группы двухмесячных поросят по 8 голов в каждой. В течение 134 дней свиней опытной группы кормили согласно рекомендациям по применению белково-витаминной добавки Protemix 100 Vascon: животным массой до 40 кг вводили в рацион 17% Protemix 100 Vascon, массой от 40 до 70 кг - 14%, массой от 70 кг - 12%. Контрольных животных содержали на общем рационе. За животными велись клинические наблюдения и определялся среднесуточный прирост живой массы. Отклонений в физиологическом состоянии животных обеих групп в течение срока наблюдения не отмечалось. Среднесуточный привес в опытной группе животных составлял 627 г, в контрольной - 341 г.

Через сутки после убоя животных и созревания мяса изучались внешний вид туши, органолептические показатели, определяли реакцию среды по концентрации водородных ионов, активность фермента

пероксидазы в мясе, наличие продуктов первичного распада белков по реакции с сернокислородной медью, содержание золы, жира, влаги, белков, степень микробной обсемененности в глубоких слоях мышц и лимфоузлах, а также показатели биологической ценности и безвредности продукта.

При послеубойном осмотре туш и внутренних органов свиней, находящихся в опыте, патологических изменений не обнаружено. Мясо светло-розового цвета, упругой консистенции, запах специфический, характерный для свинины. Пробой варки постороннего запаха и привкуса не отмечали, бульон прозрачный и ароматный. При бактериоскопии мазков-отпечатков из глубоких слоев мышц и лимфатических узлов туш от опытных и контрольных животных микрофлоры не выделено. Реакция с сернокислородной медью во всех пробах была отрицательной, бензидиновая проба на пероксидазу - положительная. Органолептические и физико-химические показатели достоверных различий между группами не имели.

Наряду с этим, содержание белка в мясе от животных опытной группы составило 22,5%, что было значительно выше, чем от контрольных проб (20,6%). Количество влаги было соответственно меньше в мясе от опытных животных - 73,8%, чем в контроле (76,7%). Концентрация водородных ионов (рН) в мясе опытной группы составляла -5,7 (в контроле - 6,2). Это свидетельствует о более активном процессе созревания мяса от животных опытной группы, что способствует как улучшению вкусовых достоинств продукта, так и увеличению сроков его хранения.

При интегральной биологической оценке мяса на тест-объектах Тетрахимена пириформис отмечалась тенденция к ее увеличению в опытной группе до 103,7% по сравнению со 100%-ной в контроле.

Заключение. У свиней, получавших белково-витаминную добавку "Protemix 100 Vascon", среднесуточный привес был выше на 83%, чем в контрольной группе. В мясе таких животных после убоя содержалось больше на 1,9% белка и меньше на 2,3% жира. Физико-химические показатели мяса свидетельствуют о более активном процессе созревания и увеличению его сроков хранения. Биологическая ценность мяса от подопытных свиней по отношению к контрольным была выше на 3,7%. Приведенные данные свидетельствуют, что применение белково-витаминной добавки "Protemix 100 Vascon" способствует не только увеличению живой массы животных опытной группы, но и улучшению качества получаемой продукции.

Литература

1. Высоцкий А.Б., Шахов А.Г. Биологическая стимуляция роста молодняка свиней // Физиологические основы кормления сельскохозяйственных животных в условиях промышленной технологии: Сб. науч. трудов / Воронежский СХИ. - Воронеж, 1983. - С. 101-105.
2. Зайцева Н.И. Использование нетрадиционных белковых кормов в рационах свиней - один из путей белковой проблемы // Вопросы кормления с.-х. животных. - Л., 1986. - С. 49-52.
3. Кубатбеков Т.С. Показатели биологической полноценности мяса овец в связи с возрастом // Актуальные проблемы ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарного контроля сельскохозяйственной продукции: Материалы 4-ой международной научно-практической конференции. - М., 2002. - С. 31.

УДК 619:371.11:636.2:087.8

ВЛИЯНИЕ КОМПЛЕКСНОЙ ОБРАБОТКИ СУКЦИНАТОМ И ГЛИЦИНОМ НА ХОЗЯЙСТВЕННО-ПОЛЕЗНЫЕ ПРИЗНАКИ МОЛОДНЯКА ПТИЦЫ ЯИЧНЫХ КРОССОВ

Лукичёва В. А., Найденский М. С., Зайцев С. Ю., Пеньшина Е. Ю., Кутищев И. В.
Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии им. К. И. Скрябина, Российская Федерация

В современных условиях важное значение приобретает разработка принципиально новых эффективных профилактических мероприятий, направленных на повышение резистентности и продуктивности птицы путём использования экологически безопасных препаратов. К таким препаратам относятся в первую очередь естественные метаболиты и их аналоги.

Особенный интерес представляют в этом отношении органические кислоты: сукцинат и глицин, которые помимо общестимулирующего действия оказывают соннирующий эффект и в оптимальных композициях могут работать как иммуномодуляторы. Исследованиями сотрудников кафедры зоогигиены МГАВМиБ им. К.И.Скрябина доказана эффективность однократной обработки инкубационных яиц с целью повышения вывода кондиционных цыплят.