

**КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА
МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ
ПРОБИОТИЧЕСКОГО ПРЕПАРАТА «ЭНАТИН»**

Свиридова А. П., Поплавская С. Л.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Приоритетным направлением животноводства является безопасность продуктов питания и защита потребителя. Следовательно, основной задачей животноводства является производство экологически чистых продуктов питания. Это требует поиска новых, щадящих терапевтических и профилактических методов повышения резистентности и продуктивности животных. В последние годы в этих целях с успехом используется пробиотические препараты [1, 2, 3].

Цель работы – изучить качественные показатели мяса молодняка свиней при использовании пробиотического препарата «Энатин».

Для проведения опыта по методу пар-аналогов были сформированы две группы поросят-отъемышей в возрасте 30 дней по 10 голов в каждой. Подопытные животные обеих групп содержались в условиях технологии, принятой в хозяйстве. Поросята второй контрольной группы перорально один раз в сутки получали изотонический раствор натрия хлорида в дозе 1,5 мл на голову, поросятам первой опытной группы перорально вводили пробиотический препарат «Энатин» в дозе 1,5 мл на голову в течение 30 дней.

В возрасте шести месяцев проводили контрольный убой животных по 3 головы из каждой группы. Исследования качественных показателей мяса проводились в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы ОПВК мясоперерабатывающего предприятия СПК «Обухово». Мясо убитых животных оценивали по органолептическим и биохимическим показателям.

При проведении органолептических исследований было выявлено, что одна туша животного из контрольной группы была хуже обескровлена. На разрезе мышц встречались наполненные кровью сосуды. Со стороны брюшины и плевры просвечивались мелкие кровеносные сосуды. При надавливании на них выступали темные капельки крови. Фильтровальная бумажка, вложенная в разрез мышечной ткани, пропитывалась мясным соком и кровью как до уровня разреза мышц, так и выше его на 2-3 мм. Такая степень обескровливания характерна для животных, убитых в боль-

ном состоянии. Плохо обескровленное мясо имеет плохой товарный вид и не подлежит длительному хранению.

Лабораторными исследованиями установлено, что концентрация водородных ионов в мясе животных опытной группы через одни сутки после убоя равнялась $5,81 \pm 0,01$. Такой сдвиг показателя в кислую сторону свидетельствует о высокой активности гликолитических ферментов, что способствует нормальному протеканию процессов созревания мяса и длительному его хранению. В мясе животных контрольной группы концентрация водородных ионов через одни сутки составляла $6,36 \pm 0,01$, что указывает на нарушение процесса гликолиза, в результате чего мясо длительно не хранится, труднее переваривается и хуже усваивается организмом человека.

Содержание аминокислотного азота в мясе, полученном от животных опытной группы, находилось в пределах нормы и составило $1,19 \pm 0,10$ мг. Такое мясо относят к свежему и выпускают без ограничения. В мясе, полученном от животных контрольной группы, количество аминокислотного азота было несколько выше и находилось в пределах $1,38 \pm 0,01$ мг.

Бензидиновая проба с фильтратом из мяса животных опытной группы дает положительную реакцию. Это свидетельствует о высокой активности фермента пероксидазы. Активность пероксидазы проявляется при слабокислой реакции среды, сохраняющейся только в доброкачественном мясе. Реакция на пероксидазу с мясом животных контрольной группы дает сомнительный результат в двух пробах, что свидетельствует о снижении активности фермента.

Результаты реакции с сернистой медью и нейтральным формалином также свидетельствуют о том, что мясо, полученное от животных опытной группы, относится к свежему и доброкачественному.

Таким образом, применение пробиотического препарата «Энатино» не оказывает отрицательного влияния на качество мяса. При этом продукты убоя можно использовать без ограничений, а периода ожидания после использования препарата не требуется.

ЛИТЕРАТУРА

1. Посконная, Т. Ф. Требования к безопасности продуктов животного происхождения в Европейском союзе / Т. Ф. Посконная, М. П. Бутко // Ветеринария. – 2007. - №3. – С. 3-5.
2. Сенько, А. В. Проблема производства высококачественной и экологически чистой продукции свиноводства на крупных промышленных комплексах / А. В. Сенько, Д. В. Воронов // Ученые записки УО «ВГАВМ»: научно-практический журнал. – Витебск, 2009. – Т. 45. – Вып. 2. – С. 198-202.
3. Стегний, Б. Т. Перспективы использования пробиотиков в животноводстве / Б. Т. Стегний, С. А. Гужвинская // Ветеринария. – 2005. - №11. – С. 10-11.