

УДК 636.22/28.033:636.087.8

**МЯСНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ БЫЧКОВ НА ОТКОРМЕ ПРИ
ИСПОЛЬЗОВАНИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ**

Копоть О.В., Фомкина И.Н.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Целью исследований по применению биологически активных препаратов бычкам являлось изучение их влияния на мясную продуктивность и органолептические показатели мяса. Была разработана рецептура комплексных препаратов для введения телятам-гипотрофикам. Так, дозу препарата кутикулы мышечного желудка кур уменьшили с 3 г/гол. до 1 г/гол., т.к. он имеет горький вкус, и поэтому введение его телятам внутрь с кормом затруднено. Спирулину использовали в коли-

честве 1 г/гол. Селен входил в состав препарата спирулины. Все вышеперечисленные компоненты вводили в течение 30 дней с молоком. Аскорбиновую кислоту задавали также с кормом по 1 мг/кг живой массы в течение 10 дней.

На заключительном этапе выращивания провели анализ мясной продуктивности телят на фоне введения препаратов.

Для изучения влияния комплексной добавки на развитие внутренних органов и тканей телят был проведен контрольный убой. Для исследования использовались бычки заключительного периода откорма в количестве 6 голов.

Применение комплекса препаратов оказало положительное влияние на технологические показатели туш бычков. У бычков, использовавших комплекс препаратов, достоверно увеличилась масса парной туши на 5,8%, убойная масса – на 5,86%, выход мякоти – на 2,91%, масса мякоти – на 9,68%, отмечено более низкое содержание массы костей в туше – на 10,75% по сравнению с указанными характеристиками животных контрольной группы.

Введение препаратов активизировало жизнедеятельность симбионтной рубцовой микрофлоры, а, следовательно, усилило гидролиз компонентов корма и большую усвояемость азота в организме животных. Такое суждение нашло подтверждение в достоверно большем содержании (на 3,18%) протеина в длиннейшей мышце спины. Отмечена тенденция к повышенному содержанию в мышце сухого вещества на 1,87%, золы – на 10,5% и влагосвязывающей способности мяса – на 4,18%.

Органолептические и лабораторные исследования туш показали, что животные к моменту убоя были физиологически здоровы. Органы и ткани отвечали требованиям ветеринарно-санитарной экспертизы, а их состояние указывало на отсутствие алиментарных заболеваний. Исследования также показали, что качество туш контрольной и опытной групп практически не отличалось.

Для определения кулинарных качеств мяса проведена дегустационная (бальная) оценка. При этом не было отмечено специфического, неестественного запаха либо вкуса бульона и мяса бычков, потреблявших комплекс препаратов.

Результаты дегустационной оценки показали, что мясо и бульон, полученные от бычков опытной группы, практически не отличались от таковых контрольных животных. Это указывает на то, что комплекс препаратов, включающий кутикулу мышечного желудка кур, спирулину, селен и витамин С, не оказывает отрицательного влияния на органолептические параметры говядины.

Таким образом, как показали наши исследования, введение в рацион телятам комплекса биологически активных веществ оказало позитивное влияние на формирование мясной продуктивности и качество мяса.

ЛИТЕРАТУРА

1. Волков Г.К. Технологические особенности получения и выращивания здорового молодняка // Ветеринария. - 2000. - №1. - С. 3-7.
2. Кирилук, Б.И., Житенко, П.В. Производство и оценка качества животноводческого сырья. - М.: Росагропромиздат, 1990. - 186 с.
3. Сороко, О.П., Кольга, Д.А. Что влияет на качество мяса и мясопродуктов? // Зоотехния, 2008. - №2. - С.14-16.
4. Хусайнов, В., Фенченко, Н. Пути снижения потерь мясо-молочной продукции // Зоотехния, 2008. - №3. - С.20-22.
5. Шляхунов, В.И. Скотоводство и технология производства молока и говядины. - Мн.:Беларусь, 2005. - 390 с.