

УДК 636.2.053.087.7

## **ВЛИЯНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ НА МЯСНУЮ ПРОДУКТИВНОСТЬ МОЛОДНЯКА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА**

**Копоть О.В., Свиридова А.П., Поплавская С.Л., 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. Спирулину использовали в количестве 2 г/гол. Селен входил в состав препарата спирулины. Препарат вводили с 2-недельного возраста в течение 30 дней с молоком.

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

Применение комплекса препаратов оказало положительное влияние на технологические показатели туш бычков. У бычков 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.

При проведении контрольного убоя установлено, что туши бычков контрольной и опытной групп имеют нормальную симметричную форму без новообразований и воспалительных участков, желтовато-серого цвета. Слизистые ротовой полости бледно-розового цвета слегка увлажнены. Слизистая оболочка заднепроходного отверстия бледно-розового цвета с серым оттенком. Кожа эластичная без новообразований и других патологических изменений. Скелетные мышцы развиты нормально, светло-красного цвета, видны жировые отложения. Подчелюстные лимфатические узлы бугристой формы 4,2 и 2,5 см. Околоушные лимфатические узлы красноватого цвета. Селезенка длинная и узкая, расположена на большой кривизне желудка. Цвет малиново-красный, плотной консистенции. Легкие ярко-розового цвета, равномерно окрашены. Мягкой упругой консистенции. Новообразований и некрозов нет. Все отделы желудка имеют равномерный серо-зеленый цвет с желто-розовым оттенком. Серозная оболочка без видимых изменений. Пищевод равномерного красноватого цвета без новообразований. Кишечник без застоя содержимого. Тонкий и толстый кишечник не имеют новообразований, равномерного серо-зеленого цвета. Слизистые не имеют язв и эрозий. Печень плотной консистенции, равномерного красно-коричневого цвета. При разрезе края паренхимы не выпячиваются, что говорит о нормальном ее размере. Почки красно-бурого цвета. На разрезе хорошо просматриваются корковая, мозговая и средняя зоны. Сердце красного цвета плотной консистенции, конусовидной формы. Все внутренние органы хорошо обескровлены.

Органолептические и лабораторные исследования туш показали, что животные к моменту убоя были физиологически здоровы и качество туш контрольной и опытной групп практически не отличалось.

Для определения кулинарных качеств мяса проведена дегустационная (балльная) оценка с участием дегустаторов. Дегустаторами не было отмечено специфического, неестественного запаха, либо вкуса бульона и мяса бычков, потреблявших комплекс препаратов. Это указывает на то, что препарат спирулины с селеном не оказывает отрицательного влияния на органолептические параметры говядины.

Таким образом, введение в рацион телятам биологически активных препаратов оказало позитивное влияние на формирование мясной продуктивности и качество мяса.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Кирилук, Б.И., Жигенко, П.В. Производство и оценка качества животноводческого сырья. - М.: Росагропромиздат, 1990. - 186 с.
2. Сороко, О.Н., Кольга, Д.А. Что влияет на качество мяса и мясoproдуктов? // Зоотехния, 2008. - №2. - С.14-16.
3. Хусанов, В., Фенченко, П. Пути снижения потерь мясо-молочной продукции // Зоотехния, 2008. - №3. - С.20-22.