

«Сейфуллин окулары – 18(2): «XXI ғасыр ғылыми - трансформация дәуірі» халықаралық ғылыми - практикалық конференция материалдары = Материалы международной научно-практической конференции «Сейфуллинские чтения - 18(2): «Наука XXI века - эпоха трансформации». - 2022.- Т.І, Ч.ІІ.- С. 272-274.

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСА КУР-НЕСУШЕК ПРИ ДОБАВЛЕНИИ В РАЦИОН КОРМОВОЙ ДОБАВКИ НА ОСНОВЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ МИНЕРАЛОВ

*Нахатова Н. К , магистрант
Паритова А.Е., PhD доктор*

Казахский агротехнический университет им.С.Сейфуллина, г. Астана

Повышение благосостояния людей тесно связано с улучшением продовольственного обеспечения населения. Важная роль в росте производства продуктов питания принадлежит птицеводству как наиболее интенсивной отрасли животноводства. Птицеводство в нашей стране характеризуется ростом требований к количественному росту продукции, улучшению ее качества и снижению себестоимости.

Сегодня современное управление промышленным птицеводством вышло на качественно новый уровень [1]. Как во всем мире, так и в нашей стране проводится целенаправленная селекционная работа по наращиванию потенциала в направлении мяса и яиц.

При производстве килограмма яичной массы или мяса бройлеров конверсия кормов составляет менее двух единиц, для производства одного килограмма свинины требуется от 4 до 5 кг, для производства говядины-от 7 до 10 кг корма.[2, 3].

Организация полноценного кормления животных возможна при условии обеспечения в рационе всех питательных веществ, в том числе минеральных, в оптимальном количестве и соотношении. Важную и разнообразную роль в организме животных и птиц играют минералы, влияющие на энергетический, азотистый, углеводный и липидный обмен; являются структурным материалом органов и тканей; входят в состав органических веществ; поддерживают защитные функции организма процессы обезвреживания токсических веществ.

Биологически активные добавки к пище-это концентраты натуральных или идентичных натуральных биологически активных веществ (включая эссенциальные пищевые вещества), предназначенные для непосредственного приема или включения в состав пищевых продуктов.

Рациональное использование биологически активных добавок обеспечивает уникальную возможность целенаправленного воздействия на определенные участки тела или органа животного или птицы, путем усиления или замедления метаболических процессов в организме.

Микроэлементы вводятся в комбикорм в виде премиксов. В большинстве случаев используются семь микроэлементов-кобальт, медь, железо, йод, марганец, цинк и селен. Из микроэлементов кальций, фосфор, калий, натрий, хлор, магний и сера очень важны в кормлении животных. Решающую роль в выборе источников микроэлементов играет возможность биологического использования организма[4].

Эксперты ожидают, что менее чем через десять лет курица станет основным источником белка для потребителей. Статистика показывает, что это касается и нашей страны. За 4 месяца 2022 года на внутреннем рынке реализовано 139,9 тыс. тонн мяса крупного рогатого скота. Это на 3,2% или на 4,6 тыс. тонн меньше, чем за аналогичный период 2021 года [5]

Цель работы: дать ветеринарно-санитарную оценку мяса курицы при добавлении в рацион минеральных кормовых добавок. В качестве минеральных добавок использовался цеолит отечественного месторождения, Чанканайского производства.

Исследовательская работа была выполнена в лаборатории ТОО «Capital Projects LTD» при фабрике по производству мяса птицы «Курочка ряба».

В качестве материалов исследования было получено мясо птицы из убойного цеха фабрики по производству мяса птицы "Курочка ряба" при ТОО «Capital Projects LTD». Для исследования были взяты 10 -, 20-и 30-дневные цыплята.

Отбор проб производился согласно ГОСТ 7702.2.0-95-мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям проводились в соответствии ГОСТ СТ РК 51426-99.

В процессе выращивания птицы в кормовой рацион кур добавляли минеральную добавку около 5% от общего объема поставляемого корма. В общей сложности на исследование был взят 31 исследовательский образец.

Результаты исследования. По окончании периода разведения, 30-дневный убой птицы, применяемой в эксперименте при фабрике по производству мяса птицы "Курочка ряба" при ТОО «Capital Projects LTD». Предубойный и послеубойный ветеринарно-санитарный контроль не выявил видимых патологических изменений в тушах и внутренних органах птицы, степень обескровливания была хорошей. Ветеринарно-санитарная оценка внутренних органов показала, что все внутренние органы исследованных птиц в норме и без видимых патологических изменений.

Содержание рН куриного мяса в исследовательской группе составило 5,8-6,0, что соответствовало рН спелого, сырого мяса.

В исследуемых пробах мяса птицы контрольной и опытной групп аммиака и солей аммония не обнаружено. Содержание аминаммиачного азота в мышцах у исследуемых кур составило 1,07 - 1,11 мг.

При определении мезофильно аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов число в трех исследуемых группах составило соответственно $6,85 \cdot 10^3$ у 10-дневных цыплят, $7,21 \cdot 10^3$ у 20-дневных

цыплят и $7,36 \cdot 10^3$ у 30-дневных цыплят. Эти показатели свидетельствуют о высоком санитарном качестве исследуемого производства.

Патогены, в том числе сальмонелла и листерия моноцитогены, не выделялись в 25 г продукта, что соответствовало санитарно-гигиеническим требованиям пищевых продуктов.

Содержание белка в мышцах птицы превышало контрольные величины на 1,4%; в 20 - дневном курином мясе - соответственно на 0,2%; в 30 - дневном курином - на 0,5%.

Массовая доля жира была на 1,9% меньше, чем в 10-дневном курином мясе соответственно; на 1,3% меньше, чем в 20-дневном курином; на 1,1% меньше, чем в 30-дневном курином мясе.

Пищевая ценность мяса в 100 г продукта составляла 132,6 ккал в 10-дневном курином мясе; 137,9 ккал в 20-дневном курином мясе; 143,1 ккал в 30-дневном курином мясе. В контрольной группе эти показатели составили 130,4 ккал; 136,7 ккал и 143,0 ккал соответственно.

Заключение.

Исходя из полученных выше результатов видно, что мясо курицы, выращенное с минеральными кормовыми добавками в составе рациона, в соответствии с "Правилами ветеринарного осмотра убитых животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов" мясо кур 10, 20 и 30 дней признано пригодным для дальнейшего использования в пище.

Список использованной литературы

1. Буяров В.С., Буяров А.В., Клейменов И.С., Шалимова О.А. Состояние и перспективы развития мясного птицеводства [Текст] / Вестник Орел ГАУ. – 2012. - №1 (12).
2. Aho P. Chicken to fare better than other meats // Poultry USA. - 2009. Vol.10. №2. - P.16.
3. Огурцов А.С. Птицеводство – отрасль будущего: опыт и перспективы его развития. <http://www.webpticeprom.ru/ru/articles-management.html1170919250>.
4. А. П. Калашникова, Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных [Текст] / справ. пособие . – 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, - 2003. - 456 с.
5. <https://www.nur.kz/nurfin/personal/1974959-kazahstantsy-stali-chasche-pokupat-kuritsu-vmesto-baraniny/>