

Введение Птицеводство в нашей стране является наиболее динамичной отраслью сельского хозяйства. Основными задачами птицеводческой промышленности являются получение большого количества продукции высокого качества при наименьших затратах и максимальная безопасность продукции. Мясная продуктивность, которая определяется количеством и качеством получаемого мяса и жира, зависит от вида, породы, пола, возраста и упитанности убойного животного, а также от способа его кормления и содержания. Показателями мясной продуктивности являются живая и убойная масса животного и его убойный выход. Показателями товароведной оценки мясных продуктов - комплекс методов определения качественных характеристик мяса [1,2]. Целью исследований являлась товароведная оценка мяса цыплят-бройлеров при скормливании им в рационе кормовой серы. Экспериментальная часть Научно-производственные опыты по изучению влияния кормовой серы на товароведные характеристики мяса проведены на цыплятах бройлерах. Для этого были сформированы три группы. Бройлерам первой и второй групп в рацион включали серу кормовую в дозах 0,05 г/кг и 0,06 г/кг. Третья группа служила контролем. Скармливание препарата начинали с суточного возраста цыплят и продолжали до убоя. Для проведения товароведной экспертизы мяса проводили убой цыплят-бройлеров в конце откорма. Потребительские свойства и ценность мясных продуктов определяются органолептическими, бактериоскопическими и физико-химическими показателями. Экспертизу мяса птицы проводили, учитывая внешний вид и цвет поверхности тушек, состояние жира, консистенцию и запах мяса, прозрачность и аромат бульона при варке, количество микроорганизмов в мазках, показатель рН, реакцию на пероксидазу, реакцию с сернокислой медью, аминокислотный азот [4]. Результаты исследований При изучении мясной продуктивности учитывали живую и убойную массу, выход каждой тушки, субпродуктов. Результаты исследований показали, что мясная продуктивность была более высокой в опытных группах. Цыплята-бройлеры со средней массой 38 г перед началом опыта за период откорма достигли массы от 1810 до 1840 г в опытных группах и 1703 г в контрольной группе. Прирост составил соответственно от 6,3 до 8,0 %. Убойная масса в опытных группах превышала контрольные показатели на 6,5-8,2 %, выход тушки на 6,6-9,1 %, выход субпродуктов (печень, почки, легкие, сердце, мышечный желудок) на 4,1-15,3 %. Мясокостный индекс в опытных группах составил 1,98-2,07, в контрольной группе 1,9. Органолептические показатели мяса птиц подопытных и контрольных групп были одинаковыми. Через 24 часа с момента убоя, тушки птицы имели сухую корочку подсыхания беловато-желтого цвета, мышцы были плотные упругой консистенции, на разрезе слегка влажные, грудные - бело-розового, ножные - красного цвета, характерного для данного вида птиц. Запах мышц с поверхности и в глубине разреза был специфический, свойственный свежему

мясу. Подкожный и внутренний жир бройлеров, как с включением в рацион добавки, так и без ее применения был бледно-желтого цвета, без посторонних запахов и привкусов, прозрачный в расплавленном состоянии. При проведении пробы варки бульон был прозрачный, ароматный. На поверхности бульона жир собирался в виде крупных капель. Санитарная оценка внутренних органов показала, что все органы были нормального цвета и величины, без каких-либо патологических изменений. Органы, относящиеся к субпродуктам (печень, сердце, легкие, почки, мышечный желудок, внутренний жир) у опытных групп в сумме превышали контрольные показатели в среднем на 4,1-15,3 % [3].

Проведенные исследования показали, что по органолептическим характеристикам мясо бройлеров опытных групп отвечало требованиям стандарта и не отличалось от тушек контрольной группы. Исследования бактериальной обсемененности мышечной ткани свидетельствовали о доброкачественности мяса подопытных и контрольных цыплят. При микроскопии мазков-отпечатков мышц, как в контрольной, так и в опытной группах выявлены единичные микроорганизмы. Во всех случаях наблюдалось плохое окрашивание мазков. Значения рН красных и белых мышц отличались, но были в пределах нормы. Значение рН красных мышц колебалось от 6,0 до 6,2, белых мышц - от 5,7 до 5,8. В среднем рН находилось в допустимых пределах для созревшего, свежего мяса, что способствовало его хорошему санитарному состоянию. В мышечной ткани животных содержатся различные ферменты, в том числе и пероксидаза. Активность ее в мясе проявляется при слабокислой реакции среды, сохраняющейся только в доброкачественном мясе. В связи с чем определение активности мышечной пероксидазы является одним из важных показателей санитарной оценки качества мяса. В результате проведенных исследований было установлено, что пероксидаза мышечной ткани опытных и контрольных групп цыплят была одинаково высокоактивной. Накопление в мышечной ткани аминокислот и аммиака, образующихся в результате разложения белков, является наиболее характерным признаком снижения доброкачественности мяса. Как показали результаты исследований, количество аминоаммиачного азота в мышечной ткани опытных и контрольных групп цыплят было в пределах 1,03-1,17 мг/100 г мяса, что характерно для доброкачественного мяса.

Резюмируя вышеизложенный материал, можно сделать вывод, что добавление кормовой серы в рацион питания в течение всего периода выращивания птицы, не оказывало отрицательного влияния на органолептические, физико-химические и бактериологические показатели мяса, что позволяет использовать и выпускать его в реализацию на общих основаниях.