Материалы VII Украинской конференции по птицеводству с международным участием: Сб. науч. тр. / Институт птицеводства УААН. – Украина; Ашлушта, 2006. – С. 277–278.

УДК 619:614. 31:637.5

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ В РАЦИОНЕ ЭКСТРАКТА САПРОПЕЛЯ

Мальцева Н.А., Курицына В.М., Курицына Е.М.

Сибирский научно-исследовательский институт птицеводства, г. Омск, Россия

Резюме. *Проведены микробиологические исследования мяса цыплят -бройлеров, выращенных на рационах без применения антибиотиков с использованием экстракта из природного биологически активного вещества — сапропеля.*

Ключевые слова: *бройлеры, ветеринарно-санитарная экспертиза, качество мяса, микробиологический контроль.*

Summary: *The microbiological investigations of broiler-chicken meat, raised on the rations without the use of antibiotics but using the extract of natural biological active substance – sapropel, are presented in the paper.*

Key words: *broilers, veterinary-sanitary examination, quality of meat, microbiological control.*

Вступление. Птицеводство на сегодняшний день занимает значимое место в

производстве сельскохозяйственной продукции. При этом основной ее задачей является снижение себестоимости получаемой продукции за счет поиска полноценных биологически активных добавок, восполняющих рацион птицы по питательным веществам. Поэтому для повышения мясной продуктивности в связи с ограниченностью кормовых ресурсов возникает необходимость в поиске более дешевых нетрадиционных кормовых средств, которые не уступают по биологической ценности традиционным и позволяют уменьшить объем основного корма. Одним из таких является экстракт сапропеля.

Экстракт сапропеля — это вещество преимущественно биологического происхождения, образующееся на дне пресноводных водоемов из остатков бентосных и планктонных организмов. С учетом химического состава сапропель используется в качестве кормовой, витаминно-минеральной добавки, экстракта и др.

В тоже время вопросы качества выпускаемой продукции с учетом применения данных нетрадиционных биологически активных добавок остается не достаточно изученными. Одной из наиболее важных характеристик качества продукции является ее полная ветеринарно-санитарная оценка. Поскольку нарушения санитарно-гигиенических правил и норм могут привести к снижению биологической ценности мяса, продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, ухудшить органолептические показатели и вызвать образование токсических веществ и быть опасными для человека.

Материалы и методы. Исследования по применению экстракта сапропеля проведены в Сибирском НИИ птицеводства. Объектом исследования служили цыплята-бройлеры кросса «Сибиряк-2». Зоогигиенические характеристики по содержанию цыплят (температурный и световой режимы, влажность воздуха, фронт кормления и поения) соблюдались строго в соответствии с методическими рекомендациями по работе с птицей кросса «Сибиряк-2».

На основе метода аналогов было скомплектовано 5 групп цыплят суточного возраста. Все получали одинаковый рацион согласно периода роста молодняка 1-14, 15-28, 29-42 дн.

Цыплята первой группы (контрольной) получали только основной рацион, второй экстракта сапропеля (ЭС), третьей - 2% ЭС, четвертой - 1 % ЭС в сочетании с антибиотиком (5% энрофлоксацином), пятой - 2% ЭС с антибиотиком (5%

энрофлоксацином). Добавка в виде экстракта выпаивалась на протяжении всего периода роста цыплят до 42-дневного возраста.

Микробиологические исследования мяса птицы проводили согласно ГОСТа Р 50396.1-92 для определения: количества аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, ГОСТа 7702.2.2-93 бактерий группы кишечных палочек, ГОСТа 7702.23-93 сальмонелл, ГОСТа 7702.2.6-93 сульфитредуцируюших клостридии ГОСТа 7702.2.4-93 Staphilococcus aureus, ГОСТа Р 50396.7-72 Proteus vilgaris.

Результаты исследований. В результате проведенных исследований было выявлено, что микробная обсемененность мяса цыплят-бройлеров 14-дневного возраста первой опытной группы составляла 1,4х102 , что на 38,2% меньше по сравнению с контрольной.

Количество микроорганизмов во второй, третьей и четвертой опытных группах в сравнении с контрольной был достоверно ниже на 43,5; 83,1; 33,1 % (Р