

становив 114 г, у дослідній групі відповідно 100 г. У 20-денному віці в контролі - 980 г., в досліді – 900 г. У 40-денному віці – відповідно 1900 та 1700 г. У вакцинованих курей проводили морфометричне дослідження лімфоїдних структур тимуса. Кіркова речовина на початку досліду в порівнянні з контролем зменшується. В окремі дні досліду площа кіркової та мозкової речовини практично не відрізняються. Так, на 7 день після першої вакцинації площа кіркової речовини тимуса у контрольній групі становить 35,5%, а у дослідній - 35%. У 20-денному віці кіркова речовина контрольної групи становить 41%, а дослідної – 38%. Зменшення площі кіркової речовини тимуса відповідно призводила до збільшення мозкової речовини.

Таким чином, проведені нами дослідження показали, що при імунізації курчат проти інфекційного бронхіту спостерігається зменшення абсолютної маси тимуса, це вказує на посилення міграції Т-лімфоцитів у периферичні органи імуногенезу для здійснення імунних реакцій. Аналіз результатів гістологічного дослідження тимуса свідчить про те, що імунізація курей проти інфекційного бронхіту призводить до збільшення площі мозкової речовини часточок, у порівнянні з курми контрольної групи. У птахів контрольної групи кіркова і мозкова речовина в часточках була добре виражена.

УДК 636,4:636,084

Давидов Е.А., пошукувач
Бурлака В.А., доктор с.-г. наук, професор
Житомирський національний агроєкологічний університет
Хом'як І.В., старший викладач
Житомирський державний університет ім. І.Франка

САНІТАРНО-ВЕТЕРИНАРНІ ПОКАЗНИКИ СВИНИНИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДЕТЕРГЕНТІВ

Висвітлюється питання впливу природних детергентів в раціонах підсвинків на санітарно-гігієнічні показники свинини. Використання алуніту, каоліну та їх сумішок дозволило отримувати м'ясо, м'ясопродукти з оцінкою смакових показників 3,71, 3,83 та 3,75 бали проти 3,34 бали у контролі.

Ключові слова: *детергенти, м'ясна продуктивність, бали.*

Виробництво свинини в умовах промислових комплексів у зонах техногенного забруднення зумовлене в першу чергу високим вмістом важких металів у кормах, що веде до погіршення клінічного стану, порушення обміну речовин, зниження продуктивності та суттєвої зміни санітарної безпеки кінцевої продукції, якості м'яса. Для досліду, що проходив у господарстві „Колодянський бекон” що в Житомирській області на молодняку великої білої породи. Тому було сформовано методом груп-аналогів 4 групи підсвинків після відлучення по 15 голів у кожній: контрольну та 3 дослідні, яким додатково з комбікормом згодовували детергенти.

Відгодівля молодняку продовжувала терміном від 2,5 до 8,5 місяців і до досягнення живої маси 100-108 кг. По завершенню відгодівлі провели контрольний

забій для визначення якості та безпеки м'яса – по 3 голови із кожної групи.

Метою роботи було проведення санітарно-гігієнічного обґрунтування застосування природних сорбентів (каолін, алуніт та їх сумішей) в раціонах молодняка свиней для одержання екологічно чистої та гігієнічно безпечної продукції.

Об'єктом досліджень є найдовший м'яз спини, м'ясо свиней, санітарно-гігієнічна оцінка.

Предметом досліджень – молодняк свиней на відгодівлі методами: зоотехнічними, гігієнічними, аналітичними та біометричними.

В роботі розв'язувалися завдання. Дегустаційна оцінка найдовшого м'яза спини свиней показала, що за середнім балом суттєвої різниці між зразками м'яса свиней дослідних груп не було. При цьому смакові якості м'яса і бульйону одержаного при забої молодняка свиней першої, другої та третьої дослідних груп мали вищу оцінку ніж у контролі.

Дегустація показала, що середній бал оцінки м'яса свиней першої, другої та третьої дослідних груп відповідно 3,71; 3,83 та 3,75 проти 3,34 бала у контролі. Результати дегустації підтвердили, що застосування каоліну, алуніту та їх сумішей забезпечувало високі органолептичні властивості свинини.

УДК 664.3:006.015.5

Дацюк І.В., студентка*

Вінницький національний аграрний університет

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ЖИРІВ

Розглянуто проблеми якості харчових жирів. Визначення ступені окислення жирових продуктів є найбільш важливим показником, який свідчить не тільки про їх якість, але і про можливість негативного впливу продуктів окислення на стан здоров'я організму.

Жири - джерело енергії для організму людини. Властивості жирів визначаються якісним складом жирних кислот, їх кількісним співвідношенням, процентним вмістом вільних жирних кислот. Окисна стабільність є найважливішою характеристикою жирових продуктів [1]. У будь-якому біологічному матеріалі закладено природні механізми окисної стабільності, які залежать від співвідношення фракційного складу жирнокислотних компонентів та наявності природних біоантиоксидантів. Ці механізми продовжують працювати як при технологічній обробці харчової сировини, так і при зберіганні готових жирних продуктів.

Визначення ступеня окислення жирових продуктів - важливий чинник, який свідчить не лише про їхню якість, а й про можливість негативного впливу продуктів

* Науковий керівник: старший викладач Коберська В.А.