

Смагулова А.К., Ромашев К.М., Турабеков М.Р., Аллабергеннова А.Ж., Баймажи Е.Б.

ФЕЛУЦЕН АЗЫҚТЫҚ ҚОСПА ҚОСЫЛҒАН РАЦИОНЫМЕН АЗЫҚТАНДЫРЫЛҒАН КҮРКЕТАУЫҚТАРДЫҢ СОЙЫС КӨРСЕТКІШТЕРІ

Андатпа

Мақалада рационында «Фелуцен» азықтық қоспасы пайдаланылған күркетауықтардың сойыс көрсеткіштері келтірілген.

Зерттеулер нәтижесі бойынша бақылау тобымен салыстырғанда екінші тәжірибе тобында тірі салмағы 7,5 %, ал үшінші тәжірибелік тобында тірі салмағы 9,2 % жоғары болды. Ет шығымы бақылау тобында 76 %, екінші тәжірибе тобында 78 %, үшінші тәжірибе тобында 81 % болды. Зерттеу нәтижесі көрсеткендей, күркетауық етінің өнімділігін арттыру үшін рационға, құс басына 15 грамм «фелуцен» азықтық қоспаны пайдалануды ұсынамыз.

Кілт сөздер: фелуцен, күркетауық еті, рацион, азықтық қоспа, сойыс шығымы, витаминдер, тағамдық құндылығы, минералдар, холестерин.

Smagulova A., Romashev K., Turabekov M., Allabergenova A., Baimazhi Y.

SLAUGHTER INDICATORS OF TURKEY PARTICIPATED IN THE DIET OF A FEED ADDITIVE FELUCEN

Annotation

The article presents the results of slaughter performance of turkeys took in the diet of a feed additive Felucen.

On the basis of the study, compared with the control group, the living mass in the second experimental group is compacted by 7.5%, and in the third experimental group by 9.2% higher. The results of slaughtering showed that in all groups plucene pretty standard for the weight of the carcass. Slaughter yield of meat in the first control group was 76%, in the second control group 78%, in the third control group 81%. Thus, on the basis of our study it is seen that to increase the production of Turkey meat is recommended to use in the diet of a feed additive "Felucen" 15 grams per 1 head.

Keywords: felucen, Turkey meat, diet, feed additives, carcass yield, vitamins, calories, minerals, cholesterin.

УДК 616.98:637.4.64

Султанулы Ж., Ромашев К.М., Алиханов К.Д., Хизат С., Przemyslaw Sobiech

*Казахский национальный аграрный университет,
Польша Ольштин "Уармия и мазурский университет"*

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА АМИНОКИСЛОТ В МЯСЕ СВИНЬЕЙ ПРИ РЕПРОДУКТИВНО-РЕСПИРАТОРНОМ СИНДРОМЕ

Аннотация

Как показывают результаты исследования, по химическому составу в мясе свиней контрольной группы жира больше, чем в опытной группе, а по калорийности также на 1 ккал выше, чем в опытной группе, а остальные показатели почти одинаковые.

Незаменимые аминокислоты в мясе свиней опытной группы 7167мг/100г, а в контрольной группе 99269,9мг/100г. Заменяемые аминокислоты в опытной группе 11088 мг/100г, в контрольной группе 11162 мг/100г.

Ключевые слова: аминокислоты, оценка, мясо свиней, пищевая ценность.

Введение

Репродуктивно-респираторный синдром свиней (англ. - Porcine reproductive and respiratory syndrome; «синее ухо», эпизоотический поздний аборт свиней, РРСС) - контагиозная болезнь, характеризующаяся массовыми абортами свиноматок в конце срока супоросности, рождением нежизнеспособных поросят и сопровождающаяся поражением дыхательной системы. Заболевание зарегистрировано в конце 80-х годов XX в. В американских штатах Айова и Миннесота, где развито интенсивное свиноводство. Инфекционная природа заболевания была доказана в 1990 г., вирус впервые изолировали голландские исследователи в 1991 г. В 1990-1992 гг. болезнь регистрировалась как «эпизоотический поздний аборт» в Европе в странах с большой плотностью свиноголовья и постепенно приобрела размеры эпизоотии[1.2]. В настоящее время РРСС обнаруживают во многих странах мира с развитым свиноводством, инфекция имеет энзоотический характер. Экономический ущерб достаточно высок, он складывается из потерь, связанных с нарушением репродуктивной функции свиноматок: абортами, мертворождением, гибелью поросят вскоре после рождения до 80 %; снижением товарной ценности свинины. Кроме того, возрастают расходы на мероприятия по диагностике и борьбе с заболеванием. Наиболее высокие производственные потери бывают во время острых вспышек РРСС в первоначальной фазе болезни, во время которой могут погибать от 1 до 3 % взрослого племенного поголовья ранее благополучного хозяйства[3.4]. К возбудителю РРСС восприимчивы свиньи всех возрастов и пород. Однако нарушение репродуктивной функции наблюдают только у супоросных свиней, а респираторное заболевание - во всех возрастных группах [5]. Источником возбудителя инфекции служат больные и переболевшие свиньи, выделяющие вирус с носовой слизью, фекалиями, мочой и спермой. Вирус РРСС длительно персистирует в организме свиней. Наиболее активно передача вируса происходит при прямом контакте восприимчивых и больных животных(с выделениями от больных свиней). Вирус может передаваться через сперму хряков-производителей при случке или при искусственном осеменении. Имеются сведения об аэрогенной передаче вируса на расстояние 3...20 км от источника заражения. Возможна вертикальная - трансплацентарная передача вируса. Факторами передачи возбудителя РРСС служат инфицированные корма, вода, воздух, навоз, транспорт, спецодежда, грызуны, обитающие на ферме, и другие объекты внешней среды. При определенных условиях мясо больных свиней может быть фактором передачи возбудителя инфекции.[6] Целью нашей научной исследования является определение количество аминокислот в мясе свиней при репродуктивно респираторном синдроме свиней.

Материалы и методы

Исследования проводили в лаборатории РГП «Научно-исследовательский институт проблем биологической безопасности». Исследования были проведены на свиньях, а именно: больное животное цирковирусный инфекции (I группа - контрольная), здоровое животное (II группа - опытная). Как исследовательский материал взяты пробы с бедренных мускул свиней в опытную группу (10 голов) и контрольную группу(10 голов). Во время исследований определены вышесказанные показатели жирность мяса, выход мяса, а также состав аминокислот в мясе свиней. В мясе свиней определяют коэффициент между количеством белка общего и количеством азота без белка, заменяя азот на белок. Он

основан на определении возникшего количества аммиака из минерализованного азота в органических соединения.

Аминокислоты определяли Автоматическим Анализатором Аминокислот ААА-834.

Содержание аминокислот в мясе свиней ААА 881- проводилось с помощью автоматизированного аминокислотного анализатора[7].

Результаты и обсуждение

Полноценность белкового питания обусловлена не только количеством отдельных аминокислот, но и их соотношением между собой. Поэтому оптимизация аминокислотного состава представляет наибольший интерес с точки зрения протеиносбережения и увеличения продуктивности животных. Известно, ценность пищевых продуктов, переваривание, усвояемость зависит от его химического состава, поэтому определены количество влаги, жира, белка в составе мяса свиней (таблица-1).

Таблица-1. Химический состав свинины, в расчете 100г/г

Показатели	Белок	Жир	Влага	Углевод	Зола	Калорийность (ккал)
Контроль	19,53	3,83	75,70	0	0,94	112,6\471
Опыт	18,92	2,08	75,79	0	0,81	112,4\470

Как показывают результаты исследования, по химическому составу в мясе свиней контрольной группы жира больше, чем в опытной группе, а по калорийности также на 1 ккал выше, чем в опытной группе, а остальные показатели почти одинаковые.

Белок участвует в происходящих физиологических и биохимических явлениях, его эффективность, пищевая ценность зависят от состава в нем аминокислот. В составе полноценность белка зависит от наличия всех необходимых организму аминокислот. В связи с этим, мы исследовали сравнивая аминокислотный состав свинины в контрольной группе и аминокислотный состав в опытной группе.

Результаты определения количества аминокислот в контрольной и опытной группах показаны в нижеследующей таблице2.

Таблица-2. Незаменимые аминокислоты свинины, в расчете 100г/г

Название аминокислот	Взяты на исследование группы свиней	
Состав аминокислот мг/100г: незаменимые аминокислоты	Контрольная группа	Опытная группа
Валин	108±108,7	1097±109,7
Изолейцин	92992,9	935±93,5
Лейцин	1472±147,2	1419±141,9
Лизин	1561±156,1	1637±163,7
Метионин	458±45,8	451±45,1
Треонин	920±92,0	863±86,3
Фенилаланин	779±77,9	765±76,5
Общее количество мг/100г	99269,9	7167

По результатам исследований из (таблицы-2) определены незаменимые аминокислоты в свинине в опытной группе в количестве 7167 мг/100г, а в мясе контрольной группы - 99269,9 мг/100г.

Как показывают результаты исследований, сравнивая свинину «контрольной группы» и «опытной группы», видим, что количество незаменимых аминокислот больше в свинине «контрольной группы».

Результаты исследований по определению количества заменимых аминокислот в составе свинины показываются в таблице-3.

Таблица-3. Содержание заменимых аминокислот в свинине, в расчете 100г/мг

Название Аминокислот	Взяты на исследование группы свиней	
Состав аминокислот мг/100г: заменимые аминокислоты	Контрольная группа	Опытная группа
Кислота Аспаргин	1814±181,4	1747±174,7
Кислота Глутамин	3041±304,1	2941±294,1
Серин	703±70,3	806±80,6
Гистидин	740±74,0	761±76,1
Глицин	827±82,7	917±91,7
Аргинин	1170±117,0	1161±116,1
Аланин	1170±117,0	1021±102,1
Тирозин	665±66,5	685±68,5
Цистеин	265±26,5	241±24,1
Триптофан	262±26,2	251±25,1
Пролин	505±50,5	557±55,7
Общее количество мг/100г	11162	11088

Как видно из таблицы3, содержание заменимых аминокислот в составе свинины в сравниваемых группах были относительно неодинаковыми. В контрольной группе также было видно, что больше по количеству аминокислот в мясе свиней.

По результатам наших исследований количество незаменимых аминокислот в составе мяса контрольной и опытной групп, 11162 мг/100г и 11088мг/100г соответственно. Выяснилось, что количество заменимых аминокислот больше в «контрольной группе» 11162 мг/100г.

Выводы

1. Результаты проведенных исследований указывают на то, что свиньи не больные репродуктивно респираторного синдроме инфекцией по химическому составу в мясе, жира больше, чем в опытной группе, а по калорийности также на 1 ккал выше, чем в опытной группе.

2. Доказано, болезнь влияет на количество заменимых и незаменимых аминокислот в составе свинины. Незаменимые аминокислоты в мясе свиней опытной группы 7180мг/100г, а в контрольной группе 99269,9мг/100г. Заменимые аминокислоты в опытной группе 11106мг/100г, в контрольной группе 11162 мг/100г.

3. Исследованиями установлено, что молодняк свиней, больные цирковирусной инфекцией нуждаются в более полноценном питании и потребность его в наборе незаменимых аминокислот существенно выше, чем у взрослых животных.

Литература

1. Инфекционные болезни животных/ Б.Ф. Бессарабов, Е.С. Воронин и др.; Под ред. А.А. Сидорчука. — М.: КолосС, 2007. —671 с.
2. Довідник лікаря ветеринарної медицини / П.І. Вербицький, П.П. Достоевський.— К.: «Урожай», 2004. — 1280с.
3. Справочник ветеринарного врача / А.Ф. Кузнецов. — Москва: «Лань»,2002. — 896с.
4. Гавриш В.Г. Справочник ветеринарного врача, 4 изд. Ростов-на-Дону: "Феникс", 2003.- 576с.
5. Кабанов В.Д. Свиноводство/ В.Д. Кабанов М.: Колос, 2003, 474с.

6. Рядчиков В.Г. Аминокислотное питание свиней. Рекомендации./ В.Г. Рядчиков, Б.Д. Кальницкий, М.О. Омаров. М., 2000. - С.62

7. Қырықбайұлы С., Телеуғали Т.М., «Ветеринариялық санитариялық сараптау практикумы» Алматы, Агроуниверситет, 2007.-362б.

Сұлтанұлы Ж., Ромашев Қ.М., Алиханов Қ.Д., Przemyslaw Sobiech

РЕПРОДУКТИВТІК-РЕСПИРАТОРЛЫ СИНДРОМЫ МЕН АУЫРҒАН ШОШҚА ЕТІНДЕГІ АМИНҚЫШҚЫЛДАРЫНЫҢ МӨЛШЕРІН АНЫҚТАУ

Аңдатпа

Ғылыми зерттеу нәтижесінде көрсетілген етің химиялық құрамы бойынша бақылау тобындағы шошқаның майы тәжірибелік топқа қарағанда майлы, тәжірибелік тобынан калориялық құндылығы 1 ккал жоғары, қалған көрсеткіштері бірдей болды. Шошқаның тәжірибелі тобында ауыспайтын амин қышқылдары 7167мг/100г, ал бақылау тобында 99269,9мг/100г. Ауысатын амин қышқылы тәжірибелік топта 11088мг/100г, бақылау тобында 11162 мг/100г.

Кілт сөздер: амин қышқылы, бағалау, шошқа еті, тағамдық құндылығы.

Sultanuly Zh., Romashev K.M., Alikhanov K.D., Przemyslaw Sobiech

DETERMINATION OF THE NUMBER OF AMINO ACIDS IN PIG MEAT IN REPRODUCTIVE RESPIRATORY SYNDROME

Abstract

As the results of the study show, the chemical composition in the meat of pigs of the control group of fat is longer than in the experimental group, and the calorie content is also 1 kcal higher than in the experimental group, and the remaining indices are almost identical.

Replaceable amino acids in the meat of pigs of the experimental group 7167 mg, and in the control group 99269.9 mg. Replaceable amino acids in the experimental group 11088 mg, in the control group 11162 mg.

Key words: amino acids, evaluation, pig meat, nutritional value.

ӘОЖ 619:618-002

Тлеубайқызы А., Әділбекова А.А., Құдайбергенова Ж.Н., Токаева М.О.

*Қазақ ұлттық аграрлық университеті,
Талғар агробизнес және менеджмент колледжі*

ЖЕЛІНСАУ АУРУЫНЫҢ АЛДЫН АЛУДА ЖӘНЕ ӨНДІРЕЛТІН СҮТТІҢ САПАСЫН ЖОҒАРЛАТУДА ПРОБИОТИКАЛЫҚ ЗАТТАРДЫҢ ТИІМДІЛІГІ

Аңдатпа

Мақалада желінсау ауруын алдын алу және сапалы сүт өндіру үшін құрамында пробиотикалық препараттарды пайдаланудың әсерін зерттеу нәтижелері келтірілген. Бұл препараттарды қолдану желінсау ауруының алу және сапалы сүт өндіруде технологиялық үрдіске ендіру қажеттілігі келтірілген.

Кілт сөздер: сиырлардың сүттілігі, желінсау, сүттің құрамы, пробиотик, сапа