Використання переривчастої програми освітлення із застосуванням чотирьох періодів світла та темряви на протязі доби забезпечило збільшення виходу м'яса в забійній масі до рівня 72,8 % в порівнянні з контрольною групою (72,5 %). Суттєвим є збільшення виходу грудних м’язів по відношенню до живої маси у 2-му дослідному пташнику – 24,2 %, або на 1,3 % більше, ніж у контрольній групі.

Використання програми освітлення із декількома періодами світла та темряви (12С:12Т), у дослідному пташнику у порівнянні із програмою освітлення із двома періодами світла та темряви (23С:1Т) у контрольному пташнику, сприяло отриманню рентабельності виробництва м’яса курчат-бройлерів у дослідному пташнику на рівні 53,3 %, що було на 8,3 % більше, ніж у контрольному пташнику.

УДК 636.5.98.87.72:612.015

СОБОЛЄВ О.І., д-р с.-г. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

ДЕПОНУВАННЯ СЕЛЕНУ У М’ЯЗОВІЙ ТКАНИНІ ГУСЕНЯТ ЗАЛЕЖНО ВІД РІВНЯ ЙОГО У КОМБІКОРМАХ

При розробці теоретичних і практичних питань годівлі сільськогосподарської птиці, не можна не враховувати дію різних кормових факторів на якість м’ясної продукції. При цьому система оцінки результатів має включати комплекс показників, що характеризують не тільки поживну цінність м’яса птиці, його фізичні властивості та смакові переваги, але й депонування у ньому різних біологічно активних речовин, які вводяться до складу комбікормів для підвищення їх біологічної цінності.

Метою досліджень було вивчення впливу добавок різних доз селену в комбікорми на накопичення його у м’язовій тканині гусенят, що вирощуються на м’ясо.

Для проведення науково-господарського досліду було сформовано чотири групи гусенят горковської породи із добового молодняку. У комбікорми для птиці дослідних груп упродовж періоду вирощування (75 днів) додатково вводили селен у таких дозах, мг/кг: друга – 0,4, третя – 0,5 та четверта – 0,6. Птиця першої контрольної групи добавку селену не одержувала.

Одержані дані дозволили встановити, що з підвищенням рівня селену в комбікормах, вірогідно зростала його концентрація у м’язовій тканинігусенят. При цьому, стегнові м’язи птиці більш інтенсивно акумулювали цей мікроелемент, ніж грудні.Так, у м’язах ніг гусенят другої дослідної групи концентрація елемента становила на 57,4 %, третьої – на 60,0 та четвертої – на 61,7 % вірогідно більше ($P<0,001$), ніж аналогічний показник у контрольній групі (11,5 мкг%). Щодо грудних м’язів, то порівняно з контрольною групою різниця на користь дослідних груп (2–4) становила лише 35,1 %, 38,9 та 42,0 % відповідно, хоча також була високо вірогідною ($P<0,001$).Слід також відзначити, що у м’язах грудей та ніг гусенят четвертої дослідної групи, яким у комбікорми вводили селен у кількості 0,6 мг/кг, його вміст був однаковим і становив 18,6 мкг%.

Таким чином, величина відкладання селену у м’язовій тканині залежить від групи м’язів і введеної у комбікорми дози мікроелемента. Для людини м’ясо дослідних гусенят безпечне з погляду гігієни продуктів харчування, тому що вміст селену в ньому не перевищує максимально допустимого рівня цього мікроелемента (1,0 мг/кг) для м’ясних продуктів. Споживання збагаченого селеном м’яса гусенят у межах рекомендованих фізіологічних норм (близько 153 г/доб. м’ясопродуктів), забезпечить добову потребу дорослої людини у цьому мікроелементі (70 мкг) на 31,9–40,7 %. Зогляду на це, збагачене селеном м’ясо гусенят можна вважати дієтичним продуктом функціонального призначення для людини, з біокорегуючою дією.