

**КАЧЕСТВО МЯСА И ЕГО  
БЕЗОПАСНОСТЬ  
ПРИ МИКОТОКСИКОЗАХ**

## Цель работы:

Изучить органолептические и физико-химические показатели мяса коров при афлатоксикозе, химический состав и пищевую ценность, аминокислотный состав, сроки выведения афлатоксина В<sub>1</sub> из организма животных, обезвреживание продуктов, полученных от больных афлатоксикозом животных, а также провести ветеринарно-санитарную оценку продуктов животноводства, полученных от больных афлатоксикозом животных при применении им фитопрепаратов и немедикаментозных средств.

**Таблица 1 – Химический состав мяса коров при афлатоксикозе**

Группа	Показатели		
	Вода	Жир	Зола
Опытная	77,91±0,16 P<0,001	1,79±0,04	1,07±0,01 P<0,001
Контроль	74,43±0,05	3,25±0,07	1,05±0,04

**Таблица 2 – Биохимический состав мяса при афлатоксикозе**

Группа	Показатели				Калорийность (калорий на 100 г мяса)
	Общий белок	В том числе белки			
		Миофибрил лярные	Саркоплазм атичес кие	Соединительно- тканные	
Опытная	19,23±0,03 P<0,001	8,17±0,12 P<0,001	3,40±0,13 P<0,001	5,91±0,15 P<0,001	95,41±14,2 P<0,001
Контрольная	21,27±0,01	10,43±0,17	4,56±0,11	4,00±0,13	117,47±21,41

**Таблица 3 - Аминокислотный состав белка мышечной ткани коров,  
при афлатоксикозе**

Аминокислоты	Животные	
	Больные	Здоровые
Валин	1137,18±63,11	1147,22±21,56
Изолейцин	747,97±14,21	867,98±16,71
Лейцин	<b>1546,36±134,33 P&lt;0,001</b>	1601,17±131,50
Лизин	1459,58±87,6	1698,48±97,11
Метионин+цистин	<b>699,78±19,56 P&lt;0,01</b>	778,56±21,14
Треонин	841,12±31,79	871,89±19,70
Фенилаланин	<b>813,46±15,47 P&lt;0,01</b>	897,46±24,84
Аспаргиновая кислота	2256,36±98,74	2111,44±101,10
Гистидин	749,32±26,61	756,98±41,31
Аланин	1245,65±113,42	1265,74±14,20
Аргинин	1117,98±87,14	1234,21±16,98
Глицин	<b>746,21±33,14 P&lt;0,05</b>	835,45±21,41
Глутаминовая кислота	3514,21±134,25	3485,61±117,34
Пролин	634,71±24,21	614,35±19,78
Серин	884,69±27,19	823,11±19,74
Тирозин	765,14±41,7	746,98±17,89
Сумма	19159,72	19706,63

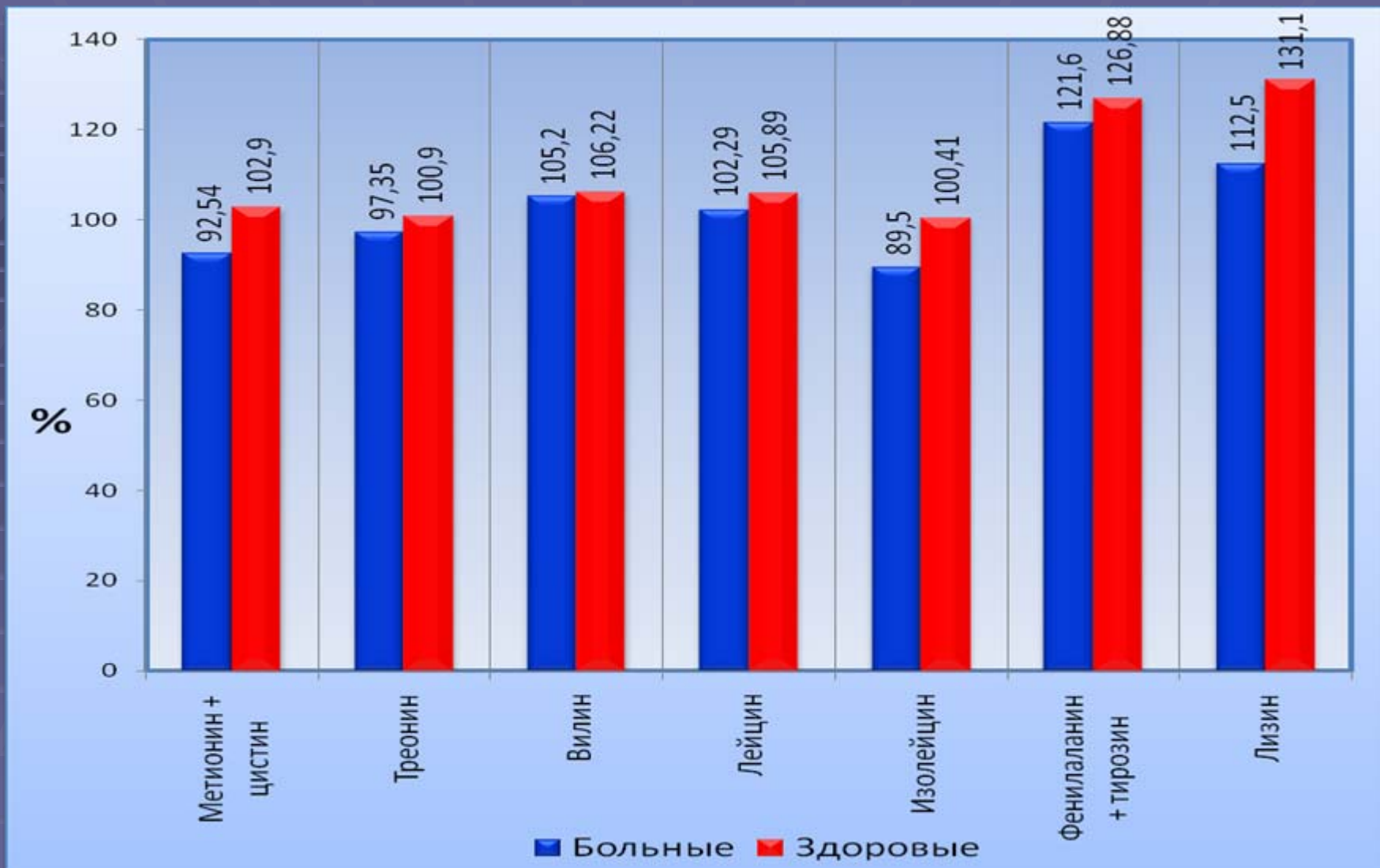


Рисунок 1 – Скор незаменимых аминокислот мяса коров при афлатоксикозе, %

## Выводы:

- по комплексу органолептических, физико-химических показателей мясо больных афлатоксикозом животных и птиц характеризуется, как недоброкачественное и не отвечает требованиям ГОСТ;
- мясо больных афлатоксикозом коров содержит меньше белка, жира, золы и больше воды, калорийность такого мяса ниже, чем мяса здоровых животных;
- мышечная ткань больных коров по сравнению с мышечной тканью здоровых не идентична по аминокислотному составу, в ней содержится более низкая общая сумма аминокислот, меньшее соотношение суммы незаменимых аминокислот к заменимым;
- при оценке пищевой ценности белка мышечной ткани по методу аминокислотного сора три аминокислоты из семи незаменимых являлись лимитирующими;
- концентрация афлатоксина В<sub>1</sub> в органах и тканях коров после 2,5-часовой проварки при температуре 100° С снижается примерно в 1,5 раза.