## ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИкандидат ветеринарных наук Мельникова, Светлана Алексеевна

ВВЕДЕНИЕ

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1. Физиологическое значение микроэлементов у свиней

1.2. Биологические эффекты хелат-комплексов биогенных металлов и их использование в свиноводстве

1.3. Факторы, влияющие на качество мяса свиней

1.4. Методы ветеринарно - санитарной экспертизы мяса свиней

2. СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1. Материалы и методы исследований

2.1.1. Характеристика условий содержания и кормления свиней

2.1.2. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и органов, определение категории упитанности туш свиней

2.1.3. Определение морфологического состава туш свиней, убойного выхода

2.1.4. Определение общего химического состава мяса свиней

2.1.5. Определение аминокислотного состава белка мяса свиней

2.1.6. Методика исследования жира свиней

2.1.7. Методика ветеринарно-санитарной оценки туш свиней и их органов

2.1.8. Методика биологической ценности мяса свиней

2.1.9. Методы статистической обработки результатов

2.2. Результаты собственных исследований

2.2.1. Продуктивность свиней и затраты корма на прирост живой массы

2.2.2. Биохимические и морфологические показатели крови

2.2.3. Предубойный осмотр, убой свиней, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов

2.2.4. Морфологическая характеристика туш свиней, убойный выход

2.2.5. Химический состав мяса свиней

2.2.6. Аминокислотный состав белка мышц и печени свиней

2.2.7. Органолептические показатели, химический состав и санитарная оценка жира

2.2.8. Ветеринарно - санитарная характеристика туш и органов свиней

2.2.8.1. Органолептическая оценка качества мяса свиней

2.2.8.2. Физико-химические показатели качества мяса свиней

2.2.8.3. Бактериологическое исследование мышц и внутренних органов свиней 83 2.2.8.4. Патоморфологические исследования печени и мяса свиней

ХЛЯ Ж^ттилелшя Щ-шюсгпь мма аЗинлц