

ОТЗЫВ

на диссертационную работу Фахретдинова Ильдара Руфкатовича «Мясная продуктивность бычков черно-пестрой породы при использовании кормового концентрата «Золотой фелуцен», представленную на соискание учёной степени кандидата сельскохозяйственных наук по специальностям: 06.02.10 Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства

В достижении высокого уровня биологической полноценности кормления животных в последние годы стали широко использовать различные кормовые добавки, позволяющие сбалансировать рационы по биологически активным веществам. Они вводятся в небольших количествах, но способствуют стимуляции функциональных резервов организма животных, формированию стойкого иммунитета, улучшению физиологического состояния, повышению продуктивности.

В связи с этим использование кормового концентрата «Золотой Фелуцен», в кормлении молодняка крупного рогатого скота актуально и имеет народнохозяйственное значение.

Автором впервые изучена эффективность применения в кормлении бычков черно-пестрой породы кормового концентрата «Золотой Фелуцен» и его влияние на обмен веществ в организме, интенсивность роста и мясную продуктивность, что является дополнительным резервом увеличения производства высококачественной говядины.

Сформулированные И.Р. Фахретдиновым выводы и предложения сделаны на основе научного анализа экспериментальных данных и логично вытекают из фактического материала научно-хозяйственного опыта и результатов лабораторных исследований.

Соискателем установлено положительное влияние кормовой добавки на рост и развитие бычков из опытных групп, которые в 18-месячном возрасте превосходили контрольных сверстников по живой массе на 16,0; 39,7 и 42,7 кг соответственно. Наибольший прирост живой массы отмечался у бычков II опытной группы, которым скармливали комбикорм, содержащий в своем составе 75 г/кг кормового концентрата.

И.Р. Фахретдиновым установлен более высокие убойные качества у бычков опытных групп. Мясо бычков опытных групп отличалось более высокой энергетической и биологической ценностью и лучшими кулинарно-технологическими свойствами.

