

ходим тщательный ветеринарно-санитарный контроль сырья, технологии и условий производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.

УДК 619: 637.07: 593.192.1

ЛОКТЕВА Д.А., студент

Научный руководитель СИВКОВА Т.Н., д-р биол. наук, профессор  
ФГБОУ ВО «Пермская государственная сельскохозяйственная академия  
имени академика Д.Н. Прянишникова», г. Пермь, Российская Федерация

### **ПРОБЛЕМА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ УБОЯ КУР ПРИ ТОКСОПЛАЗМОЗЕ**

Токсоплазмоз – природно-очаговое заболевание с повсеместным распространением. Возбудитель – *Toxoplasma gondii* – внутриклеточное паразитическое простейшее, поражающее все виды млекопитающих, птиц и даже рептилий. В Европе заболевание выявлено у 2-10% кур промышленного содержания, при фермерском птицеводстве этот показатель увеличивается до 65%.

Заражение человека токсоплазмозом происходит при проглатывании спорулированных ооцист при употреблении недостаточно термически обработанного мяса, молока и других продуктов, инфицированных тканевыми цистами, а также внутриутробно.

Целью нашей работы стало изучение обстановки по зараженности кур токсоплазмами на территории Пермского края и Челябинской области Российской Федерации, а также поиск сведений в нормативно-правовых актах России и стран Таможенного союза на предмет исследований продукции животного происхождения на токсоплазмоз.

В результате проведенных исследований (микроскопии мазков-отпечатков головного мозга (n=60) и сетчатки глаза (n=60), ПЦР-диагностики (n=3)) нами было установлено отсутствие *T. gondii* во всех образцах, однако мы не можем утверждать, что продукция птицеводства безопасна в отношении токсоплазмоза, а значит, риск заражения человека через продукты питания не исключен.

При анализе нормативной документации (технических регламентов, инструкций, методических указаний и правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения) нами установлено отсутствие соответствующих требований в технических регламентах Таможенного союза, в законодательстве Российской Федерации, Республик Казахстан и Армения, Кыргызской Республики.

В Республике Беларусь токсоплазмоз упоминается в «Ветеринарно-санитарных правилах осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», утвержденных постановлением Минсельхоза РБ 18.04.08 №44, где указаны патологические изменения и необхо-

димось гистологических исследований для диагностики.

Считаем целесообразным внесение исследований продукции животного происхождения на токсоплазмоз в соответствующие документы стран Таможенного союза.

УДК 619:615.37:636.5:612.119

**ЛУКША Н.В.**, студент

Научные руководители: **ГЛАСКОВИЧ А.А.**, канд. вет. наук, доцент

**КАПИТОНОВА Е.А.**, канд. с.-х. наук, доцент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

### **ИЗУЧЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПОСЛЕ ПРИМЕНЕНИЯ ПРЕПАРАТА «ЭВЕРДОКС 10% - РАСТВОР ДЛЯ ПРИЕМА ВНУТРЬ»**

В технологическом цикле выращивания цыплят-бройлеров на одной из птицефабрик Республики Беларусь принята схема ветеринарных мероприятий, согласно которой применяют два курса антибиотикотерапии – в 4-7-й и 21-23-й дни выращивания. Обычно мясо цыплят-бройлеров, прошедших курс лечения антибиотиками, можно использовать только через определенное время. В зависимости от типа применяемого антибиотика и его дозировки рекомендуемый карантин составляет в среднем 4-5 дней. Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь устанавливает самые жесткие требования к содержанию в мясе и продуктах его переработки антибиотиков, не допуская их наличия. При проведении двух курсов антибиотикотерапии нами был применен эверодокс 10% - раствор для приема внутрь - новый препарат, содержащий в своем составе доксициклин, полусинтетический антибиотик из группы тетрациклинов.

С целью изучения влияния антибактериального препарата «Эверодокс 10%» на биологическую ценность мяса был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований 6 тушек цыплят-бройлеров (3 контрольных и 3 опытных), убитых в 44 дня. Перед убоем птицу выдерживали на голодной диете в течение 12 часов, поение прекращали за 2 часа, после чего взвешивали и определяли предубойную массу, осматривали кожный покров, слизистые оболочки глаз, ротовой полости, суставы. Бактериологическое исследование тушек убитых цыплят показало, что микроорганизмы из опытных и контрольных образцов мяса и внутренних органов не выделены. Физико-химические и показатели биологической ценности образцов мяса опытных и контрольной групп достоверных различий не имели и находились в пределах нормы, что свидетельствует о доброкачественности мяса. Применение антибактериального препарата «Эверодокс 10%» не ухудшало биологическую ценность и качество продукта, мясо не обладало токсичностью для тест-