

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-

объекта инфузорий Тетрахимена пириформис.

С учетом того, что технологический цикл выращивания цыплят-бройлеров составляет в среднем 40-47 дней, наличие антибиотика «Эверодокс 10% - раствор для приема внутрь» в мясе птиц нами не определялось.

УДК 619:637.05:636.39

МАЛЬКОВА Д.С., студент

Научный руководитель **ПРОХОРОВА Т.С.**, канд. биол. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Пермская государственная сельскохозяйственная академия
имени академика Д.Н. Прянишникова», г. Пермь, Российская Федерация

ПРОБЛЕМАТИКА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЗЬЕГО МОЛОКА НЕПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

О пользе козьего молока было известно еще в глубокой древности. Наиболее часто козье молоко использовали для лечения легочных и желудочных заболеваний. Благодаря своему особому составу козье молоко можно приравнять по значимости к грудному молоку матери. Покупая козье молоко за пределами рынка, люди не задумываются о той опасности, которая может их подстергать, так как оно может нести возбудителей инфекционных заболеваний, таких как: бруцеллез, туберкулез, клещевой энцефалит.

Проблематика ветеринарно-санитарной экспертизы козьего молока состоит в том, что:

- зачастую молоко продают частные лица, без оформления ветеринарно-сопроводительных документов;
- ГОСТ на козье молоко, регламентирующий его качество, вступил в силу лишь 1.01.2016 г;
- несоблюдение противоэпизоотических мероприятий в своих хозяйствах;
- неосуществление должного контроля и надзора государственными ветеринарными органами за хозяйствами по производству козьего молока.

Исходя из вышеперечисленных проблем, были проведены собственные исследования козьего молока на основании ГОСТ 32940-2014 на козье молоко, на определение органолептических и физико-химических показателей. Микробиологическое изучение проводили в стерильных условиях с использованием общепринятых специальных сред, с целью идентификации выделенных микроорганизмов.

В результате было установлено: по органолептическим показателям установлен резкий неприятный запах молока, что не соответствует показателям ГОСТ, остальные показатели были в норме. Физико-химические показатели (белки, жиры, углеводы, кислотность) находились в пределах нормы. Общая микробная обсемененность была в норме ($4,5 \times 10^6$ /см (г)), сальмонелла и бактерии групп кишечной палочки не выявлены. Тест на мастит с мастопримом показал отрицательный результат.