

бровомаст (до  $2,34 \pm 0,1$  мкг). При лечении скрытой формы мастита в молоке регистрировали более высокую концентрацию рифациклина ( $3,50 \pm 0,3$  мкг).

**Выводы.** В хозяйстве заболеваемость коров маститами составляет 12%. Молоко от коров, больных скрытыми маститами, низкого санитарного качества, при несвоевременной диагностике попадает в сборное, что снижает товарность и безопасность его.

При лечении мастита у коров ретардоксином и рифациклином их остаточное содержание в молоке сохраняется более 5 дней после применения.

**Предложения.** Рекомендуется диагностику и лечение скрытых маститов проводить и в сухостойный период. Этим будем предотвращать попадание антибактериальных препаратов в сборное молоко и влияние маститов на его качество.

УДК 614.31:637.5

## **К ВОПРОСУ ВЕТСАНКОНТРОЛЯ МЯСА ПТИЦЫ, ПОСТУПАЮЩЕГО В БЕЛАРУСЬ ПО ИМПОРТУ**

**ЯНЧЕНКО А.Е., СИДОРЕНКО И.А.**

Витебская государственная академия ветеринарной медицины  
Витебское областное объединение мясомолпрома

В связи с расширением внешнеэкономических связей по импорту в Белоруссию поступает мясо различной технологической обработки, в том числе мясо птицы механической обвалки. За поступлением продукции животноводства осуществляется установленный правилами ветсанконтроль. Однако исследований по изучению ветеринарно-санитарного качества поступающей мясной продукции в республике крайне мало. Имеются сообщения, что за рубежом широко практикуется выращивание животных по интенсивным технологиям с применением биологически активных добавок, в том числе гормонального происхождения. В тоже время, исследователи отмечают, что применение стимуляторов роста способствует увеличению продукции, но нередко остаточные их количества некоторых могут вызвать нарушения в гормональной системе организма. Остаточные количества даже безопасных биостимуляторов, в результате метаболизма, образуют комплексные соединения с белками, другими органическими соединениями, снижающими санитарную безопасность продукции, или могут вызвать аллергические заболевания.

По заданию управления ветеринарии Витебского облисполкома нами была проведена оценка мяса птицы механической обвалки - 44 тонны,

конфискованного на Браславской таможне, из которого 22 тонны не были зарегистрированы в ветеринарном сертификате.

Для определения ветеринарной безопасности конфискованной продукции отбирали пробы, согласно ГОСТу 28825-90. Проводили бактериологические исследования по исключению возбудителей инфекций и токсикоинфекций. Изучали органолептические и физико-химические показатели по ГОСТам 7702.0-74 - 7702.2-74 в ветлаборатории, лаборатории Полоцкого мясокомбината, Полоцком отделении ЦСМ и кафедре ветсанэкспертизы Витебской академии ветеринарной медицины. Наряду с этим использовали универсальный экспрессный метод определения общей токсичности (безвредности) мясной продукции с тест-объектом - инфузориями тетрахимена периформис. Метод рекомендован ГУВ МСХ и продовольствия в 1997г, который позволяет даже при отсутствии стандартов на выделение остаточных количеств того или иного токсического вещества по результатам давать объективные рекомендации на использование продукта. Метод быстро выполняем (в течение 24 -72 часов) и дешевый.

Исследования показали, что мясо находилось в замороженном виде, в монолитных упакованных блоках, в образцах, после размораживания, имело вид, напоминающий фарш (результат мехобвалки), светлорозового цвета, на воздухе приобретало темную окраску. При варке отмечали запах, характерный для мяса птицы, но, в двух образцах был с прогорклостью. Лабораторно регистрировали повышенное кислотное число жира (до  $6,2 \pm 0,3$  мг КОН) в 4-х образцах из 18 исследованных ( $4,5 \pm 0,2\%$ ). Выявлено в 16% случаев обсеменение условно-патогенной микрофлорой (бактериями протей, кишечной палочкой и кокковой группы), а также выделялся возбудитель пастереллеза.

При определении безвредности в 22 процентах случаев в пробах мяса выявляли слабую токсичность, которая снижалась только после 20-минутной проварки. В лаборатории ЦСМ превышающих уровней токсических веществ не обнаруживали.

Выводы. Мясо птицы, поступающее по импорту, при сертификации на безопасность необходимо проверять на общую токсичность.

Для этой цели рационально использовать экспресс-биопробу с инфузориями тетрахимена периформис и проводить выборочный бактериологический анализ.

Считаем, что для оценки качества и безопасности конфискованного мясного сырья необходимо продукцию приравнять к подозрительной в получении от больных животных, поэтому подвергать полному бактериологическому исследованию по исключению или выявлению возбудителей патогенных и токсикоинфекций, оценивать степень свежести, а наличие токсических веществ исключать методом определения общей токсичности и по наличию нормированных тяжелых металлов, гербицидов, гормонов, антибиотиков. Только на основании полученных результатов только может даваться заключение о безопасности использования такой продукции.