

Нами выявлено, что мясо гусей, пораженных цестодами в слабой степени, только в 4 случаях из 21 имело все показатели доброкачественного мяса, а в остальных 17 мясо характеризовалось низкими показателями качества.

При средней инвазии биохимические показатели мяса в двух случаях были характерны для мяса здоровой птицы, а в 36 — для мяса больной.

Мясо от гусей, пораженных цестодами в сильной степени инвазии, в 100% случаев имело биохимические показатели, характерные для мяса низкого санитарного качества.

## БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ГУСЕЙ, ПОРАЖЕННЫХ НЕКОТОРЫМИ ВИДАМИ НЕМАТОД И ТРЕМАТОД

---

ЯСКЕВИЧ Т. Ф.

В доступной нам литературе мы не нашли работ, которые бы характеризовали биохимические показатели мяса гусей, пораженных нематодами *Amidostomum anseris* (Zeder, 1880), *Ganguleteracis dispar* (Soh, 1790) и трематодами *Notocotylus attenuatus* (Rudolphi, 1809), *Hypoderaeum conoideum* (Bloch, 1782).

Мы проводили исследование мяса гусей здоровых и больных по величине рН, реакции на пероксидазу, полипептиды, на содержание аминокислотного азота и на активность каталазы. Биохимическим методом исследовано 210 тушек гусей I и II категорий упитанности, из них было 42 здоровых, 153 пораженных нематодами, в том числе 137 — *Amidostomum anseris*, 16 — *Ganguleteracis dispar*, 15 трематодами (10 — *Notocotylus attenuatus*, 5 — *Hypoderaeum conoideum*).

Мясо от здоровых гусей имело рН 5,8—6,2, положительную реакцию на пероксидазу, отрицательную на полипептиды, количество аминокислотного азота содержало до 1,12 мг. Каталазное число колебалось от 0,5 до 2,5 единицы.

При поражении гусей нематодами в слабой степени (от 1 до 10 экземпляров) в 43 случаях тушки имели рН 5,8—6,2, давали положительную реакцию на пероксидазу, отрицательную на полипептиды, количество амино-аммиачного азота содержалось в мясе от 0,42 до 1,12 мг. Каталазное число колебалось от 0,5 до 2,5 единицы.

При средней инвазии (нематоды исчисляются от 11 до 99 экземпляров) в 36 случаях тушки мяса имели рН 5,8—6,2, положительную реакцию на пероксидазу, отрицательную на полипептиды, количество амино-аммиачного азота содержалось до 1,12 мг. Каталазное число колебалось от 0,5 до 2,5 единицы. В 12 тушках мясо имело рН 6,3—6,5, сомнительную реакцию на пероксидазу, положительную на полипептиды по формольной реакции и сомнительную с сернокислой медью. Количество амино-аммиачного азота содержалось до 1,12 мг, каталазное число достигало 4,0 единицы.

При сильной инвазии (нематод было от 100 до 500) в 32 тушках мясо имело рН 6,3—6,5, реакцию на пероксидазу сомнительную, на полипептиды по формольной реакции положительную и по реакции с сернокислой медью сомнительную. Амино-аммиачного азота было до 1,12 мг, каталазное число до 4,0 единицы. В 30 тушках мясо было с рН 6,6—6,9, с отрицательной реакцией на пероксидазу, положительной на полипептиды, количество амино-аммиачного азота содержало до 1,12 мг. Каталазное число достигало 4,6 единицы.

В тушках, пораженных трематодами в слабой степени инвазии (от 1 до 9 экземпляров), в 4 мясе имело рН 5,8—6,2, давало положительную реакцию на пероксидазу, отрицательную — на полипептиды, количество амино-аммиачного азота содержалось от 0,42 до 1,12 мг. Каталазное число колебалось от 0,5 до 3,0 единицы.

Мясо от гусей, пораженных в средней степени инвазии (трематод от 10 до 56), в трех случаях давало рН 5,8—6,2, реакцию на пероксидазу положительную, на полипептиды отрицательную, амино-аммиачного азота в нем было до 1,12 мг, каталазное число от 3,0 до 3,5 единицы. В 8 случаях рН было 6,3—6,5, сомнительная реакция на пероксидазу, положительная на полипептиды по формольной реакции и сомнительная с сернокис-

лой медью. Количество аминокислотного азота со-  
держалось до 1,12 мг, каталазное число колебалось от  
3,0 до 3,5 единицы.

Таким образом, биохимическим исследованием вы-  
явлено, что мясо гусей, пораженных нематодами в сла-  
бой степени инвазии, имело биохимические показатели,  
характерные для мяса здоровой птицы. При средней  
степени инвазии из 59 тушек гусей, пораженных нема-  
тодами и трематодами, в 39 случаях биохимические  
данные соответствовали показателям доброкачествен-  
ного мяса, а в 20 — указывали на снижение его качест-  
ва. В тушках гусей, пораженных нематодами в сильной  
степени инвазии, биохимические показатели у всех бы-  
ли характерными для мяса низкого санитарного ка-  
чества.

## К ВОПРОСУ О БЕЛКОВОМ СОСТАВЕ ПОДЖЕЛУДОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ СВИНЕЙ

---

КНЯЗЕВА Л. А.

Поджелудочная железа свиней является  
органом с двойной функцией. С одной стороны, она  
выделяет в двенадцатиперстную кишку богатый фер-  
ментами сок, который играет основную роль в кишеч-  
ном пищеварении. В настоящее время имеется все боль-  
ше оснований полагать, что панкреатические ферменты  
играют роль не только в полостном, но и в пристеноч-  
ном пищеварении. С другой стороны, не менее важна и  
инкреторная функция поджелудочной железы — выде-  
ление непосредственно в кровь ряда гормонов, имею-  
щих исключительно важное значение в процессах об-  
мена веществ.

Специфическая роль поджелудочной железы в орга-  
низме, ее функциональные возможности и особенности  
тесно связаны с ее строением и химическим составом,  
и в первую очередь, с белками, входящими в состав ее  
клеток.

Одним из часто используемых методов изучения  
сложных белковых смесей является метод электрофоре-  
тического разделения. Однако при электрофорезе на