

УДК 619:614.31:637.56 + 639.331.7:576.895.132.5

КОШНЕРОВ А.Г., магистр вет. наук, аспирант

Научный руководитель: **БАБИНА М.П.**, доктор вет. наук, профессор
УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

КАЛОРИЙНОСТЬ МЯСА КАРПОВ ПРИ ФИЛОМЕТРОИДОЗЕ

Для удобства сравнения с другими продуктами питания пищевые качества рыбы часто оценивают по калорийности ее мяса, т.е. количеству тепла (в калориях или джоулях), которое может быть получено в организме человека при окислении белков и жира, содержащихся в 100 г мяса рыбы. В связи с тем, что в мясе рыбы ничтожно малое количество углеводов (0,037%), последние при расчете калорийности не учитывают.

Калорийность мяса рыбы можно рассчитать, зная содержание в продукте сухого вещества, золы и жира. Общее количество белков и углеводов приблизительно равно сухому веществу без жира и золы. В связи с тем, что белки и углеводы изодинамичны, то есть при сгорании дают одинаковое количество калорий, для определения калорийности не имеет значения раздельное их определение.

Калорийность мяса рыбы рассчитывают, пользуясь коэффициентами Рубнера, показывающими количество тепла, выделяющегося при окислении 1 г белка, 1 г углеводов и 1 г жира (при окислении 1 г белка и 1 г углеводов выделяется по 4,1 ккал тепла, а при окислении 1 г жира – 9,3 ккал). Для перевода калорий в показатель кДж проводят умножение на коэффициент 4,1868 (4,19).

Калорийность 100 г продукта (K) рассчитывают по формуле:
 $K = (CB - Ж - З) \times 4,1 + Ж \times 9,3$, где CB – сухое вещество; $Ж$ – содержание жира; $З$ – содержание золы.

Найденная таким путем валовая калорийность мяса рыбы не соответствует количеству фактически получаемой организмом потребителя тепловой энергии, которая в действительности меньше, так как пищевые вещества усваиваются организмом обычно не полностью.

Для определения фактической (истинной) калорийности продукта при расчете должны быть введены коэффициенты использования (усвоения) пищевых веществ в организме. Для белков мяса рыбы этот коэффициент составляет в среднем 0,96, для жира – 0,91.

Наряду с калорийностью мяса рыбы в некоторых случаях требуется знать калорийность целой рыбы. Для определения калорийности 100 г целой рыбы следует вычисленную калорийность 100 г мяса умножить на коэффициент, показывающий относительное содержание мяса в теле рыбы.

При изучении химического состава мяса карпов при филометроидозе установлено, что с увеличением интенсивности инвазии увеличивается содержание влаги, уменьшается содержание жира и сухого вещества. Калорийность мяса рыбы при заражении филометроидозом снижается.

Таким образом, при заражении карпов филометроидозом химический состав мяса рыб ухудшается, а пищевая ценность снижается, что надо учитывать при реализации рыбы через торговую сеть.

УДК 619:615.373

КОШНЕРОВА Л.А., аспирант, главный ветврач-бактериолог

ГУ «Белорусский государственный ветеринарный центр»

Научный руководитель: **МЕДВЕДЕВ А.П.**, доктор вет. наук, профессор

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

РАСПРОСТРАНЕННОСТЬ САЛЬМОНЕЛЛЕЗА И ПАСТЕРЕЛЛЕЗА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ В 2008 ГОДУ

Распространенность сальмонеллеза и пастереллеза крупного рогатого скота в Беларуси должна постоянно находиться в поле зрения исследователей с целью выяснения ее особенностей и принятия соответствующих мер.

Целью нашей работы явилось определение распространенности сальмонеллеза и пастереллеза крупного рогатого скота в связи с необходимостью конструирования нами сальмонеллезно-пастереллезного антигена, предназначенного для гипериммунизации производителей и получения от них специфической сыворотки. Выделение штаммов сальмонелл и пастерелл от больных и павших животных и их идентификацию проводили методами, общепринятыми в микробиологической практике. Анализ и обобщение результатов проделанной нами опытной работы и ветеринарной отчетности ГУВ МСХиП РБ позволяет отметить следующее.

В 2008 г. в ветеринарные лаборатории Республики Беларусь поступило от крупного рогатого скота для исследования на сальмонеллез 22385, а на пастереллез – 4337 образцов материалов.

При исследовании на сальмонеллез был установлен 61 положительный случай. Из них 6 положительных случаев было зарегистрировано в Брестской, 29 – в Витебской, 1 – в Гомельской, 14 – в Гродненской, 3 – в Минской, 8 – в Могилевской областях. При этом причиной болезни у животных явились бактерии *Salmonella enteritidis* в 5 случаях, *Salmonella dublin* – в 43 и *Salmonella typhimurium* – в 13 случаях.

При исследовании на пастереллез было получено 45 положительных результатов. Из них 12 положительных результатов было зарегистрировано в Брестской, 1 – в Витебской, 14 – в Гродненской, 13 – в Минской, 5 – в Могилевской областях. В Гомельской области из исследуемого материала возбудителей пастереллеза выделено не было. Из изолированных штаммов возбудители определены как *Pasteurella multocida* и *Pasteurella haemolytica*.