

**ГУРСКИЙ П.Д.**, доцент, кандидат ветеринарных наук  
**АВДАЧЕНОК В.Д.**, ассистент, кандидат ветеринарных наук  
**АНДРЕЕВ К.И.**, студент  
УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ТЕЛЯТ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ НАСТОЙКИ И ЖИДКОГО ЭКСТРАКТА ЗВЕРОБОЯ ПРОДЫРЯВЛЕННОГО**

Для лечения стронгилятозов применяется достаточно большое количество препаратов химического и растительного происхождения, которые порой могут изменять санитарные показатели продуктов убоя животных.

Нами проводились в условиях КУХСП «Экспериментальная база Тулово» опыты по определению физико-химических показателей мяса телят, которым применяли для лечения желудочно-кишечных стронгилятозов настойку и жидкий экстракт зверобоя продырявленного.

Материалы и методы исследований. Мы провели убой 12 телят, трем из которых применяли для лечения стронгилятозов жидкий экстракт зверобоя продырявленного в дозе 0,1 мл на кг ж.м. один раз в день два дня подряд, трем - настойку в дозе 0,5 мл/кг двукратно, трем - в качестве базового препарата 2,5 % суспензию альбазена в дозе 3 мл на 40 кг однократно и трое животных служили контролем. Сразу после убоя определяли органолептические показатели мяса. Через 24 и 72 часа после убоя животных проводили определение показателей рН мяса потенциометрическим способом, ставили качественную реакцию на активность фермента пероксидазы и реакцию с сернокислой медью на определение продуктов первичного распада белков в бульоне.

Результаты исследований. Органолептические показатели мяса больных животных не отличались от таковых показателей мяса животных контрольной группы и находились в пределах нормы.

Показатель рН мяса в первой и второй группах через 24 часа после убоя колебался в пределах 5,82-5,95 и через 72 часа достигал предела 5,64-5,78, в третьей группе через 24 часа был равен 5,89-6,01 и через 72 часа 5,75-5,91. Мясо животных контрольной группы имело рН 5,83-5,98 и 5,67-5,92 соответственно.

Качественная реакция на активность фермента пероксидазы во всех пробах трех групп животных была положительной, а реакция на наличие продуктов первичного распада белков в бульоне – во всех пробах отрицательной.

Выводы. Мясо телят, подвергнутых лечению препаративными формами зверобоя продырявленного, по своим физико-химическим показателям не имеет отличий от мяса животных контрольной группы.

УДК 619:614.31:637

**ГУРСКИЙ П.Д.**, кандидат ветеринарных наук, доцент  
**МИРОНЕНКО В.М.**, кандидат ветеринарных наук, доцент  
**СМИРНОВА М.А.**, ветврач  
УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»  
**МИХОЛАП Е.С.**, ветврач ОАО «Витебский мяскокомбинат»

### **АНАЛИЗ ПРИЧИН ВЫБРАКОВКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ В ЛАБОРАТОРИИ ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЫ РЫНКА г. СМОЛЕНСКА**

В последние годы на рынки России поступает сельскохозяйственная продукция как от отечественных производителей, так и из многих зарубежных стран. Качество и безопасность ее должны отвечать национальным традициям, требованиям нормативных ветеринарных документов и СанПиН 2.3.2.1078-01 [1, 2].

Согласно закону РФ «О ветеринарии» все продовольственные товары, поступающие на рынки для реализации, должны подвергаться обязательному государственному ветеринарному контролю (ветеринарно-санитарной экспертизе) с целью установления их вида, сохранности потребительских свойств и безопасности в ветеринарно-санитарном отношении.

Следовательно, проведение ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя животных и птицы в условиях ЛВСЭ рынка позволяет в значительной степени ограничить потребителя от недоброкачественной или небезопасной в санитарном отношении продукции. Также установление причин выбраковки продукции животного происхождения позволит проводить по научно обоснованной системе профилактические мероприятия по их ликвидации.

Перед нами была поставлена цель провести анализ работы