

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»
МИХОЛАН 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