

поджелудочной железе и внутреннем жире. Наибольшая утилизация селена отмечалась в скелетной мускулатуре, сыворотки крови шерсти, почках и надпочечниках, меньшая – в сердечной мышце и печени. И меньше всего селена было обнаружено в коже, тканях легких, стенке пищевода, тонкого отдела кишечника, поджелудочной железе и селезенке.

Таким образом, в депонирующих органах не происходит существенного накопления элемента, что говорит о том, что селен включался в метаболические процессы. Если в окружающей среде и рационах животных количество элементов одинаково, то органы с низким уровнем обмена веществ селен аккумулируют. У подопытных ягнят не отмечалось накопления селена в органах с низким уровнем обмена (костная ткань).

УДК 636:612.1.70

СОБОЛЬ М. И., студентка

Научный руководитель **КОВАЛЕНКО Н. П.**, старший преподаватель
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ПИТАНИЕ В УСЛОВИЯХ РАДИАЦИОННОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Результаты многочисленных исследований позволили получить данные о том, что употребление в пищу определенных продуктов может служить защитой от радиации. Рассмотрим некоторые из них.

Пищевое волокно защищает нас от радиации как прямо, так и опосредованно. Однако самое поразительное свойство пищевого волокна с точки зрения защиты от радиации заключается в его связывающей способности: лигнины, камедь и пектины образуют химические соединения с ядовитыми веществами и в результате возникают новые, значительно менее токсичные вещества, которые выводятся из организма.

Свежие овощи являются хорошим источником пищевых волокон и снабжают наш организм кальцием, железом, витаминами А, С, В и серосодержащими аминокислотами, которые вступают в связь с токсическими веществами и затем выводятся из организма. Каждый прием пищи должен на четверть состоять из овощей.

Бобовые представляют собой концентрированный источник витаминов, минералов и белков. Они особенно богаты фитатами, которые обладают способностью соединяться с токсичными и радиоактивными элементами, образуя соединения, которые выводятся через кишечник. Также в бобовых имеются ингибиторы протеолитических ферментов. Главная их функция — предупредить нарушения усвоения белков организмом. Бобовые должны составлять около 5 % дневного рациона.

Морские овощи – хороший источник морских минералов, включая йод, который является абсолютно необходимым для функционирования щитовидной железы. Морские овощи должны составлять около 5 % дневного рациона.

Орехи и семена представляют собой прекрасный источник витаминов В, Е, кальция, магния, натрия, железа и цинка. Кроме того, в орехах и семенах содержится почти столько же белка, что и в мясе, и при этом для них характерно низкое содержание химических и радиоактивных веществ. Защитная функция орехов и семян объясняется наличием в них таких питательных веществ, которые исключают поглощение схожих с ними радиоактивных веществ. Семена и орехи должны составлять до 5 % рациона.

Приведенные выше защитные продукты питания являются ключевыми элементами питания, рекомендуемого для атомного века, но не следует ограничиваться только ими.

УДК:636.4.087.7

СУХАЯ Е.А. магистрант

Научный руководитель **ПАХОМОВ П.И.**, канд. вет. наук, доцент
УО « Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ВЛИЯНИЕ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ «ENRADINE» НА КАЧЕСТВО СВИНОВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Определяя конкретные пути развития сельского хозяйства на перспективу, ставится задача исключительной важности – добиться значительного роста производства, надежно обеспечить страну продуктами питания, а перерабатывающие предприятия – доброкачественным и безопасным сырьем. Добиться высоких результатов в промышленном свиноводстве довольно часто мешают различные болезни, одни из которых по частоте, массовости и величине экономического ущерба являются болезни желудочно-кишечного тракта.

Применение кормовой добавки «Enradine» позволяет достаточно снизить рост заболеваний желудочно-кишечного тракта, что в значительной мере повышает качество получаемой продукции.

Целью наших исследований явилось изучение оценки качества продукции при применении кормовой добавки «Enradine».

Опыт был поставлен в условиях Оршанского свиного комплекса на молодняке свиней 60 дневного возраста, разделенных на 2 группы. Опытной группе свиным в течение 90 дней задавали кормовую добавку «Enradine» согласно временной инструкции из расчета 150г препарата/1 т корма. Контрольная группа свиней добавку не получала.

В результате органолептических исследований было определено, что мясо свиней обеих групп соответствует основным требованиям СТБ988-2002 «Мясо свинина в тушах и полутушах. Технические условия». При исследовании мяса пробой варки установлено: во всех пробах мяса бульон был прозрачный, запах его приятный, свойственный для свежей вареной свинины. Реакция с раствором сернокислой меди на предмет выявления продуктов промежуточного распада белков во всех пробах была