

кишечных протозойных заболеваний, в первую очередь лямблиоза и криптоспоридиоза.

Многочисленные вспышки этих заболеваний, отмеченные в различных регионах планеты, связаны в основном с поверхностно расположенными источниками питьевой воды. Обращает на себя внимание факт, что в последние годы в США, были зарегистрированы водные вспышки лямблиоза и случаи заболевания криптоспоридиозом, обусловленные употреблением питьевой воды из сооружений нецентрализованного водоснабжения, источником которых являются подземные воды.

Впервые проведенные в России (в Курской области) комплексные паразитологические исследования воды из сооружений нецентрализованного водоснабжения выявили наличие в них возбудителей кишечных паразитарных болезней. В воде зафиксированы цисты лямблий, ооцисты криптоспоридий, яйца аскарид, остриц, токсокар, онкосферы тениид. Данные эколого-паразитологических исследований объектов окружающей среды позволили нам определить, что доминирующими путями поступления паразитарных агентов в воду сооружений нецентрализованного водоснабжения являются использование населением для подъема воды индивидуальных ведер и нарушение требований к выбору места расположения, содержанию водозаборных сооружений, а также отсутствие зон санитарной защиты.

В связи с этим большое значение приобретает совершенствование мероприятий по охране сооружений нецентрализованного водоснабжения от поступления в них инвазионного материала, обеспечивающих снижение риска заражения при употреблении воды населением для хозяйственно-питьевых целей.

УДК 619:614.31:637.5:636.5.087.73

САНДУЛ П.А., аспирант

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ЛИПИДНЫЙ СОСТАВ МЯСА БРОЙЛЕРОВ ПРИ ВВЕДЕНИИ В РАЦИОН КОНЦЕНТРАТА ВИТАМИНОВ Е И F ИЗ РАПСОВОГО МАСЛА

Содержание липидов в мышечной ткани – один из основных критериев качества мяса птицы. При этом особую ценность представляют внутримышечные жирные кислоты. Известно, что путем подбора оп-

ределенного жирнокислотного состава скармливаемых жировых добавок можно изменять концентрации жирных кислот в липидах тушек бройлеров и показатели перекисного окисления липидов при хранении мяса. Имеются сведения, что для сохранения вкусовых качества и цвета мяса за несколько недель до убоя птицы ей задают в повышенных дозах витамин Е (А. Езерская, 2002).

Целью наших исследований было изучить липидный состав мяса цыплят-бройлеров и содержание в нем токоферола при введении в рацион птицы различных доз концентрата витаминов Е и F из рапсового масла.

В производственных условиях 1-ая группа цыплят в дополнение к основному рациону (ОР) получала концентрат витаминов Е и F из расчета 0,03% к массе корма в 1-ый период (1-7е сутки выращивания) и 0,06%- во 2-ой период выращивания (с 8- суток выращивания и до конца откорма); 2-ая группа - ОР + концентрат витаминов Е и F из расчета 0,2 и 0,5% к массе корма соответственно периодам выращивания; 3-я группа - ОР + концентрат витаминов Е и F из расчета 0,4 и 1% к массе корма соответственно периодам выращивания); 4-ая группа птиц была контрольной и получала основной рацион.

Результаты исследований показали, что липидный состав тушек опытных и контрольной групп не имел значительных различий. В мышечной ткани птицы всех групп отмечено высокое содержание легкоусвояемых мононенасыщенной олеиновой (от 40,9% до 41,5% от суммы жирных кислот) и полиненасыщенной линолевой (от 23,5% до 26,9%) кислот, являющихся незаменимыми и способствующими снижению уровня холестерина в крови. Концентрация токоферолов в мясе составила: у бройлеров 1-ой группы 0,66, 2-ой – 0,78, 3-ей – 0,81 мг/100г, что свидетельствует о хорошей Е-витаминной обеспеченности мышечной ткани, поскольку уровень токоферолов в мясе птицы 4 группы составил 0,54 мг/100г.

Введение в рацион бройлеров концентрата витаминов Е и F из рапсового масла не оказывает отрицательного влияния на жирнокислотный состав мяса и его потребительские свойства, обеспечивает высокое содержание витамина Е в мясе.