

составила $102,0 \pm 0,3$ % в первой подопытной и $104,0 \pm 0,3$ % во второй подопытной группе против 100 % в контроле. В продукции от телят контрольной группы выделены бактерии группы кишечной палочки (*E.Coli* и *Pr.Vulgaris*).

Заключение. Использование пробиотиков для профилактики абомазоэнтеритов у телят способствует снижению заболеваемости животных, оптимизации показателей крови, а также в значительной степени повышает качество и ветеринарно-санитарное благополучие получаемой мясной продукции.

УДК 619:614.31:616.993.192.1:636.5

ГУРСКИЙ П.Д., кандидат вет. наук, доцент

МИРОНЕНКО В.М., кандидат вет. наук, доцент

ГУРСКАЯ И.В., лаборант

КИРИЩЕНКО В.Г., студент

САНДУЛ А.В., ассистент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ МАКСИБАНА ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЭЙМЕРИОЗА

Эймериоз птиц – одно из наиболее часто встречающихся заболеваний при современной технологии выращивания цыплят-бройлеров. Данное заболевание наносит значительный экономический ущерб птицефабрикам и складывается из падежа и затрат на лечение и проведение профилактических мероприятий.

Эффективной мерой повышения результативности противоэймериозных мероприятий является использование новых лечебно-профилактических препаратов, к которым можно отнести и максибан – комплексный противоэймериозный препарат, содержащий ионофорный и химический компоненты, что, по данным разработчиков, обеспечивает повышение противоэймериозного эффекта за счет синергидного действия составляющих.

Целью наших исследований являлось изучение органолептических и физико-химических показателей мяса цыплят-бройлеров, которым применяли максибан для профилактики эймериоза.

Для этого была сформирована опытная группа из 4 птиц,

которым задавали максибан, контролем служили 3 головы птицы, не получавшей препарат.

При органолептическом исследовании определяли степень обескровливания, запах тушки, цвет и консистенцию мяса, состояние жира и сухожилий, проводили пробу варки. Параллельно пробы мяса подвергали физико-химическим исследованиям с постановкой качественной реакции на активность фермента пероксидазы, определение рН потенциометрическим способом, а также отбирали пробы мяса и внутренних органов для проведения бактериоскопических исследований.

В ходе проведения исследований нами было установлено, что органолептические показатели мяса птицы опытной группы не имели отличий от мяса птицы контрольной группы и соответствовали мясу, полученному от здоровых животных.

Реакция на активность фермента пероксидазы во всех отобранных пробах мяса птиц опытной и контрольной групп была положительная, рН мяса птиц, которым задавали максибан через 24 часа после убоя колебалась в пределах 5,78-5,92 мяса и 5,74-5,90 – в мясе контрольной группы.

При проведении микроскопического исследования мазков-отпечатков мышечной ткани обнаружены единичные палочки в поверхностных слоях. В мазках-отпечатках с глубоких слоев мышечной ткани микроорганизмы не обнаруживались, распад мышечных волокон не отмечался.

Выводы. Органолептические и физико-химические показатели мяса цыплят-бройлеров при применении максибана не отличаются от показателей мяса здоровой птицы. Таким образом, мясо данной птицы является безопасным в санитарном отношении.

УДК 619:614.31:616.993.192.1:636.5

ГУРСКИЙ П.Д., кандидат вет. наук, доцент

МИРОНЕНКО В.М., кандидат вет. наук, доцент

ГУРСКАЯ И.В., лаборант

ГИСКО В.Н., кандидат вет. наук, доцент

КИРИЩЕНКО В.Г., студент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

**БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ И БЕЗВРЕДНОСТЬ
МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ МАКСИБАНА**