

одинаковыми и составили соответственно $941,0 \pm 139,5$ и $874,2 \pm 128,3$ к БН и $2212,6 \pm 517,8$ и $1998,1 \pm 487,3$ к ИББ, что свидетельствует о выработке напряженного поствакцинального иммунитета к данным инфекциям.

Список литературы. Бирман, Б. Я. Иммунодефициты у птиц : практ. пособие / Б. Я. Бирман, И. Н. Громов. – Минск : УП «Бизнесофсет», 2001. – 140 с.

УДК 619:614. 31: 637.5

КАПИТОНОВА Е.А., зооинженер

БОРОЗНОВА А.С., студентка

Научные руководители **ГЛАСКОВИЧ А.А.**, **ПАХОМОВ П.И.**, кандидаты вет. наук, доценты

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ «БИФИДОФЛОРИНА ЖИДКОГО»

С целью изучения влияния иммуностимулятора «Бифидофлорин жидкий» на доброкачественность мяса был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований, доставленных с кафедры микробиологии 10 тушек (5 опытных и 5 контрольных) цыплят-бройлеров кросса «КОББ», убитых в возрасте 46 дней, которые получали препарат в дозе 20 мл (20 доз) на 100 голов с питьевой водой в течение первых 5-ти дней выращивания.

При органолептическом исследовании у всех образцов поверхность тушек сухая, беловато-желтого цвета с розовым оттенком. Слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажнена; клюв глянцевый; глазное яблоко выпуклое, роговица блестящая; подкожный и внутренний жир бледно-желтого цвета. Серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая; мышцы на разрезе слегка влажные, бледно-розового цвета, упругой консистенции; запах специфический, свойственный свежему мясу птицы.

Проба варкой: бульон во всех подопытных образцах был прозрачный, ароматный. Постороннего запаха не выявлено.

В результате бактериологических исследований

микроорганизмов из мяса и внутренних органов подопытных и контрольных тушек птицы не выделено. Физико-химические показатели мяса и жира птицы в опытной и контрольной группах - реакция на аммиак и соли аммония отрицательная, а реакция на пероксидазу в 2-х группах положительная.

Кислотное число жира в данных группах составило $0,72 \pm 0,01$ и $0,81 \pm 0,03$ мл; перекисное число жира (% йода) $0,007 \pm 0,002$ и $0,006 \pm 0,003$, рН $6,04 \pm 0,09$ и $5,98 \pm 0,1$. Таким образом, физико-химические показатели опытных и контрольных групп существенных различий не имеют и находятся в пределах нормы. Относительная биологическая ценность мяса в опытной группе составляет $101,5 \pm 0,9\%$, в контрольной – 100%. Проявлений токсичности для инфузорий не установлено (в норме количество измененных форм клеток инфузорий составляет от 0,1 до 1%). Следовательно, применение препарата «Бифидофлорин жидкий» на биологическую ценность и безвредность продукта не влияет.

Заключение. Мясо цыплят-бройлеров доставленных образцов, в рацион которых вводили «Бифидофлорин жидкий», по органолептическим, физико-химическим, бактериологическим показателям, а также биологической ценности и безвредности не уступает мясу контрольной группы и является доброкачественным.

УДК 619:616.981.49/636.598

КАПИТОНОВА Е. А., зооинженер

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ПОКАЗАТЕЛИ ЕСТЕСТВЕННОЙ РЕЗИСТЕНТНОСТИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ «АЛЬВЕОЗАНА»

Целью нашей работы явилось изучение влияния препарата «Альвеозан» на показатели естественной резистентности цыплят-бройлеров при использовании «Альвеозана».

Материал и методы исследований. В условиях птицефабрики «Витконпродукт» проведен научно-производственный опыт по оценке влияния препарата «Альвеозан» в дозах 5 мг/гол. (1 опытная группа в количестве 500 гол.), 10 мг/гол. (2 опытная группа в количестве 500 гол.) и 20 мг/гол. (3 опытная группа в количестве 500 гол.) на