

Таким образом, изучение динамики становления неспецифических защитных сил организма поросят-сосунов показало, что у новорожденных животных они не совершенны.

УДК 636:612.72

МЕДВЕДСКИЙ В.В., студент

Научный руководитель **МАТУЗКО Н.С.**, канд. вет. наук, доцент
УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕГО БЕЛКА В КРОВИ СВИНЕЙ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В УСЛОВИЯХ ТРАДИЦИОННОЙ И ПРОМЫШЛЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ

Изучение продуктивных качеств и показателей белкового обмена проводили в условиях товарной фермы ОАО «Ольговское» Витебского района. Для этого по принципу аналогов подбирали по 10 голов супоросных свиноматок 2-3-го опоросов с учетом возраста, породы, воспроизводительных способностей по предыдущим опоросам. Исследование крови проводили на 10, 30, 40, 60, 80 и 110-й дни супоросности в осенне-зимний и весенне-летний периоды. Животные содержались в одном помещении. Кормление осуществляли по рационам хозяйства.

В организме животных общепризнанной является роль белка, выполняющего пластическую роль. Уровень общего белка сыворотки крови в осенне-зимний период у свиноматок на 10-й день супоросности составлял $72,60 \pm 1,19$ г/л, а к 110-му дню содержание общего белка сыворотки крови составило $79,05 \pm 4,17$ г/л. Определением этого показателя в весенне-летний период установлен довольно устойчивый его уровень во все периоды супоросности ($67,92 \pm 1,17 - 75,80 \pm 3,98$ г/л).

Количество общего белка у подсосных свиноматок в осенне-зимний период после опороса составляло $56,60 \pm 2,70$ г/л. К 21-му дню подсосного периода его содержание снижалось на 4,10% ($P < 0,05$). В дальнейшем отмечено снова снижение на 4,08% ($P < 0,05$). В весенне-летний период исследований уровень общего белка был выше, чем в осенне-зимний, а динамика изменений его была аналогичной. К концу полсосного периода отмечалось снижение количества общего белка сыворотки крови.

Исследования динамики белкового обмена у супоросных свиноматок в условиях промышленного комплекса проводили в КУСХП «Лучеса» Витебского района, производительностью 24 тыс. свиней в год.

Для этого по принципу аналогов подбирались свиноматки второго - третьего опоросов. Содержались животные в одном помещении, кормление было одинаковым.

У супоросных свиноматок минимальное содержание общего белка отмечено на 30-й день ($75,0 \pm 2,92$ г/л), а максимальное - на 80-й день супоросности ($84,5 \pm 5,50$ г/л).

Количество общего белка в сыворотке крови подсосных свиноматок на второй день после опороса составляло $79,70 \pm 2,63$ г/л, к 21-му снизилось на 8,09% ($P < 0,05$), а к 45-му дню - еще на 29,02% ($P < 0,001$).

Таким образом, проведенные исследования показали на большие различия в белковом обмене, зависящие не только от технологии содержания, но и сезона года.

УДК 619:614.31:637.5

МИХОЛАП Е.С., студентка

Научные руководители: **МИРОНЕНКО В.М**, **ГУРСКИЙ П.Д.**, канд. вет. наук, доценты

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

САНИТАРНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ТЕЛЯТ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ МОРСКОЙ СОЛИ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ АССОЦИАТИВНЫХ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫХ ПРОТОЗООЗОВ

Заключение о доброкачественности мяса животных делают на основании органолептического и физико-химического методов исследования.

Нами была поставлена цель -- определить влияние морской соли, которую применяли в качестве профилактического средства при эймериозе, криптоспориidioзе, балантидиозе, трихомонозе телят, на санитарные показатели мяса телят.

Для этого были сформированы 2 группы телят по 20 голов каждая. Первой группе животных задавали морскую соль по 15 граммов на голову с комбикормом в течение 30 дней, вторая группа не получала препарата. Затем был проведен убой трех телят первой группы и двух второй.

Далее мы проводили определение органолептических и физико-химических показателей мяса согласно действующим ГОСТам. Органолептические показатели: внешний вид мяса (с учетом состояния поверхности мяса, его цвета, корочки подсыхания), консистенцию мяса (с учетом наблюдения за скоростью исчезновения ямки, образующейся при