

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

надавливании пальцем), запаха мяса, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона (проба варки). Физико-химические показатели: рН мяса, реакцию на пероксидазу, реакцию с сернокислой медью.

В результате проведенных исследований было установлено, что органолептические показатели мяса телят, которым задавали морскую соль, не отличались от таковых показателей мяса животных, не получавших препарата.

Реакция на пероксидазу в первой и второй группах во всех случаях была положительной, а сернокислой медью - отрицательной. рН мяса телят первой группы колебалось в пределах 5,6-5,9, второй группы - 5,8 - 6,1.

Таким образом, исходя из полученных данных можно сделать вывод, что морская соль не оказывает влияния на органолептические и физико-химические показатели мяса телят.

УДК 619:616.993.1:615.32:636.2.053:612.1

МИХОЛАП Е.С., студентка

Научные руководители: **СОКОЛОВ Г.А.**, доктор вет. наук, профессор,

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

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ГЕМАТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ МОРСКОЙ СОЛИ ТЕЛЯТАМ

Выращивание здоровых телят, хорошо приспособленных к условиям промышленных комплексов и крупных ферм - это один из решающих факторов получения молока и говядины в большом количестве, дешевых и лучшего качества. В условиях промышленного животноводства индивидуальное внимание к животным недостаточное, механизация труда обуславливает технологические стрессы молодняка, что ведет к развитию иммунодефицитных состояний. На фоне выраженных иммунодефицитных состояний, антисанитарных условий кормления и содержания, нарушений технологии кормления активизируются болезнетворные агенты, вызывающие дисбаланс в биоценозе кишечника здорового организма. Диарея служит примером мультифакторной патологии, в развитии которой участвуют организм теленка, окружающая среда, кормление и болезнетворные агенты. Ведущей причиной массовых гастроэнтероколитов паразитарной этиологии являются простейшие: эймерии, криптоспоридии, балантидии, кишечные трихомонады. Следовательно, важной задачей в животноводстве является изыскание новых средств, оказывающих