

биологической ценности мясу здоровых животных, что приводит к удлинению сроков его созревания и снижению длительности хранения.

УДК 619:614.31:637.1

**ЯКОВЛЕВА Ю.А.**, студентка

Научные руководители: **ПАХОМОВ П.И.**, канд. вет. наук, доцент,  
**АВДАЧЕНОК В.Д.**, ассистент

УО "Витебская государственная академия ветеринарной медицины"

## **КАЧЕСТВО МОЛОКА КОРОВ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ПРЕПАРАТИВНЫХ ФОРМ ЗВЕРОБОЯ ПРОДЫРЯВЛЕННОГО ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ СТРОНГИЛЯТОЗОВ ЖЕЛУДОЧНО- КИШЕЧНОГО ТРАКТА**

Для увеличения производства продуктов животноводства и обеспечения продовольственной безопасности Республики Беларусь важное значение имеет оздоровление хозяйств от заболеваний сельскохозяйственных животных, получение продукции, безвредной для здоровья людей. Среди гельминтозов крупного рогатого скота наибольшее распространение в нашей стране имеют стронгилятозы желудочно-кишечного тракта.

В настоящее время в качестве антгельминтиков перспективным является использование средств растительного происхождения, которые являются малотоксичными, экологически чистыми, общедоступными, недорогими и высокоэффективными. Одним из таких растений является зверобой продырявленный. Однако данных о качестве получаемой продукции после его применения животным не имеется.

С целью изучения ветеринарно-санитарных показателей молока коров при использовании им препаративных форм зверобоя продырявленного нами было сформировано 3 группы коров по 5 животных в каждой, подобранных по принципу аналогов. Первой группе животных задавали настойку зверобоя в дозе 0,5 мл/кг живой массы один раз в день два дня подряд. Второй группе задавали жидкий экстракт зверобоя в дозе 0,1 мл/кг один раз в день два дня подряд. Третья группа являлась контрольной. Пробы молока отбирали на 1, 3, 5, 10 и 14 день опыта, и проводились органолептические и лабораторные исследования его качества согласно действующим ГОСТам.

В результате проведенных исследований установлено, что по органолептическим показателям молоко опытных групп животных представляло собой однородную жидкость белого или слабо-кремового цвета, без осадка и хлопьев. Вкус такого молока был слегка сладковатый,

приятный. Эти показатели не отличались от контрольных проб.

Плотность молока от коров, которым вводились настойка и жидкий экстракт зверобоя, с 1-го по 14-ый день эксперимента находилась в пределах 1027 – 1029 кг/м<sup>3</sup>, что соответствует показателям доброкачественного молока. В контрольной группе этот показатель за тот же период составил 1027 – 1030 кг/м<sup>3</sup>, то есть также находился в пределах нормы для цельного молока. Таким образом, достоверных различий в плотности молока опытной и контрольной групп не наблюдалось.

Показатель жирности молока в группе животных, которым применяли настойку зверобоя, колебался от 3,4 до 3,6%. После применения жидкого экстракта этот показатель составил от 3,4 до 3,7%. В контрольной группе жирность молока была в пределах 3,4-3,6%, т.е. достоверных различий в содержании жира в молоке опытных и контрольной групп животных не наблюдалось.

Количество белка в молоке от коров, которым вводилась настойка зверобоя, несколько снизился на 5-ый день эксперимента (на 3,75%) по сравнению с контролем. На наш взгляд, это не связано с применением препарата, а обусловлено иными причинами. В остальные дни этот показатель в опытных группах не имел достоверных отличий от молока контрольной группы животных и колебался в пределах 3.08-3.28%.

Титруемая кислотность проб молока от коров, которым вводилась настойка зверобоя, колебалась в пределах 15,8-17,6 °Т, после применения жидкого экстракта зверобоя – 15,9-16,8 °Т, а в контрольной группе был в пределах от 16,0-17,2 °Т.

По бактериальной обсемененности молоко опытных и контрольной групп в 80% случаев было отнесено к первому классу, а в 2-х случаях в опытной группе и 2-х в контрольной – к высшему. При изучении безвредности молока коров, которым применялись настойка и жидкий экстракт зверобоя, нами не установлено проявлений токсичности для тест-объекта инфузорий Тетрахимена пириформис.

Заключение. Применение настойки и жидкого экстракта зверобоя продырявленного не оказывает негативного влияния на органолептические и физико-химические свойства, бактериологические показатели и безвредность молока, и оно является доброкачественным.