

молодняка к желудочно-кишечным и респираторным заболеваниям.

На 10 день исследований получены следующие результаты. При биохимическом исследовании у телят, облученных ППС, наблюдалось увеличение содержания общего белка в сыворотке крови на 8%. Иммунологические показатели у опытной группы увеличились: фагоцитарного числа на 12%, фагоцитарного индекса на 15%, количество Т-лимфоцитов соответственно на 11%, В-лимфоцитов 12%, иммуноглобулинов на 20%, бактерицидной активности на 12% и лизоцима на 20%.

Полученные результаты свидетельствуют о том, что биохимические и иммунологические показатели крови изменились к увеличению и сохранялись в течение 30 дней (время наблюдения). Заболеваемость телят опытной группы снизилась на 65%.

УДК 637.12.05

КРАСЮК М.В., кандидат с.-х. наук, доцент

ПАЛЕГОШКО Т.В., зооинженер

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ВЛИЯНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА НА ПРИГОДНОСТЬ МОЛОКА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

Одним из важнейших требований наиболее полного использования молока на пищевые цели является повышение его качества. Молочные продукты должны обладать не только высокими питательными свойствами, но и быть безопасными для потребителя. При несоблюдении определенных санитарно-генетических требований они могут стать причиной целого ряда заболеваний. Кроме того, низкое качество молока или несоответствие его определенным стандартам наносит прямые убытки производителям и перерабатывающим предприятиям.

Целью наших исследований являлось установление влияния кислотности и бактериальной обсемененности на пригодность молока для последующей переработки в молочные продукты. Исследования были проведены в ОАО «Смолевичский молочный завод». В ходе исследований оценивали переработку молока различного качества при производстве молока пастеризованного, кефира, сметаны, творога, сыра, масла.

Анализ производственных процессов на молокозаводе показал, что при производстве молока питьевого пастеризованного

и кефира в основном используется молоко кислотностью 16-19 °Т и некоторая часть несортного. При производстве сметаны в большей степени используется молоко кислотностью 16 °Т. Значительная доля молока высокого качества по кислотности (16-18 °Т) приходится на долю сыра. Основная масса молока сравнительно высокой кислотности перерабатывается на сливки и масло.

Анализ использования молочного сырья разной бактериальной обсемененности при производстве различных молочных продуктов показал, что при производстве молока питьевого пастеризованного и кефира в основном используется молоко бактериальной обсемененностью, менее 5×10^5 бактерий в 1 см³. При производстве сметаны используется молоко в диапазоне до 4×10^6 бактерий в 1 см³, что является технологическим нарушением. При выработке сыра используется в основном молоко с бактериальной обсемененностью соответствующей высшему и первому сортам (менее 5×10^5 бактерий в 1 см³). Основная масса молока, содержащего повышенное количество бактерий (свыше 5×10^5 в 1 см³), в том числе и несортного, перерабатывается в творог и масло.

Таким образом, можно отметить, что в условиях ОАО «Смолевичский молочный завод» при производстве творога и масла используется определенная доля несортного молока, а наиболее требовательными в отношении качества исходного сырья по кислотности и бактериальной обсемененности являются твердые сычужные сыры.

УДК 619:616.33-008.3-085:636.2

КРИВЕНОК Л.Л., магистрант

Научные руководители: **МАЦИНОВИЧ А.А.**, кандидат вет. наук,

доцент; **БЕЛКО А.А.**, кандидат вет. наук, доцент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ВЛИЯНИЕ ИНФРАКРАСНОГО НИЗКОИНТЕНСИВНОГО ЛАЗЕРНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ НА СОДЕРЖАНИЕ СРЕДНЕМОЛЕКУЛЯРНЫХ ВЕЩЕСТВ В КРОВИ ТЕЛЯТ

Инттоксикация – это патологическое состояние, с нарушением химического гомеостаза вследствие взаимодействия разного рода биохимических структур организма человека либо животного с токсическими веществами эндо- или экзогенного