

учитывали через 18 часов по угнетению роста микроорганизмов в зоне диффузии антибактериального вещества. Определяли диаметр зон задержки роста микробов вокруг бумажных дисков.

Анализ полученных данных показал, что высоким бактерицидным действием обладают следующие препараты: рэнровет (зона задержки роста 27 мм), норфлокс (зона задержки роста 25 мм), гентамицин (около 23 мм), нетилмицин, окситетрамин (20 мм), канамицин (22 мм), биомицин, сизомицин и синтомицин (18 мм). Микроорганизмы обладали низкой чувствительностью к остальным препаратам.

Выводы: так как препараты рэнровет и норфлокс обладают наиболее выраженным бактерицидным действием в отношении *E.coli* и являются недорогими антибиотиками отечественного производства (ООО «Рубикон»), то их рекомендуется использовать для лечебно-профилактических обработок при эшерихиозе птиц.

УДК 619:614.31:637.5

МИХОЛАП Е.С., студентка

ГУРСКИЙ П.Д., кандидат вет. наук, доцент

МИРОНЕНКО В.М., кандидат вет. наук, доцент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ВЛИЯНИЕ МОРСКОЙ СОЛИ НА КАЧЕСТВЕННЫЙ СОСТАВ МЯСА ТЕЛЯТ

Химический состав мяса животных сложен и включает в себя воду, органические и неорганические вещества и в зависимости от различных прижизненных и посмертных факторов соотношение их может изменяться. Определение химического состава мяса позволяет судить о качестве мяса и мясных продуктов, их пищевой ценности, зависящей прежде всего от соотношения в них влаги, белков, жиров. Все это дает возможность судить о стабильности свойств мяса и мясных продуктов при хранении [1].

Наибольшую пищевую ценность в мясе представляет мышечная ткань. Она содержит белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и экстрактивные вещества. Особая роль принадлежит белкам, содержание которых относительно постоянно – 18-22%. Количество жира колеблется в широких пределах в зависимости от вида, возраста и упитанности животного.

Уменьшение содержания тех или иных составляющих частей мяса ведет к снижению его доброкачественности и свидетельствует о наличии какого-то рода патологических процессов. Так, например, уменьшение содержания жира ведет к снижению ценности мяса как пищевого продукта для потребителя, так как жир является одним из главных источников энергии для человека [2].

Нами была поставлена цель, определить влияние морской соли, которую применяли в качестве профилактического средства при эймериозе телят, на химический состав 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 химического состава мяса согласно действующим ГОСТам. Общую влагу - высушиванием навески измельченного мяса в сушильном шкафу при 100 - 105°C до постоянной массы. Сырой протеин - по методу Кьельдаля, по белковому азоту. Жир - по методу Сокслета. Золу - сжиганием навески в муфельной печи при температуре плюс 550°C.

Содержание влаги в мясе телят, которым задавали морскую соль, колебалось в пределах 77,8–78,1% против 77,7–77,9% в мясе животных, которые не получали препарата, белка – 19,6–19,9% против 19,8–19,9%, жира – 1,2– 1,3% против 1,2% и золы – 1,1– 1,2% против 1,2%.

Таким образом, исходя из полученных данных, можно сделать вывод, что морская соль не оказывает существенного влияния на качественный состав мяса телят.

Список литературы: 1. Богдаш А. А. Мясо, его переработка и хранение: Учеб. пособие. - Мн.: Ураджай, 1995. - 168 с. 2. Даньшин Н. С., Даньшина М. С. Что следует знать о мясе. - Кишинев: Штинца, 1989. - 142 с.