

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.*