

γ-глобулинов, повышение бактерицидной и лизоцимной активности сыворотки крови (БАСК и ЛАСК), фагоцитарной активности нейтрофилов (ФА), их ФИ и ФЧ. Число эритроцитов, гемоглобина возросло, но находилось в пределах физиологических колебаний. Показатели крови, взятой от телят на 20-й день после окончания опытов, уменьшились в сравнении с таковыми 7-го дня облучения, но увеличились по отношению к таковым в начале опыта. В крови телят контрольной группы, не подвергавшихся облучению, также происходило изменение показателей крови: уменьшилось количество γ-глобулинов, снизились ФА, БАСК, ЛАСК нейтрофилов, их ФЧ и ФИ.

За время проведения опытов данное заболевание зарегистрировано у 4 телят контрольной группы, 3-х из третьей подопытной, 2-х из второй подопытной. В первой опытной группе не заболело ни одного животного.

Таким образом, в ходе исследования установлено, что инфракрасное НИЛИ усиливает эритропоз, повышает содержание гемоглобина, способствует увеличению естественной резистентности организма, оказывая стимулирующее действие на БАСК, ЛАСК, ФА нейтрофилов, их ФЧ и ФИ.

Из вышеуказанного следует, что применение в профилактических целях лазеропунктуры является эффективным и экономически выгодным.

УДК: 614.31:637.5

ПАЙТЕРОВА В.В., студентка

Научный руководитель **АЛЕКСИН М.М.**, кандидат вет. наук, доцент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ВЛИЯНИЕ ЛАЗЕРОАКУПНКТУРЫ НА КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ

Разработка новых способов профилактики абомазоэнтеритов у телят является актуальной проблемой в ветеринарной медицине. Использование лекарственных препаратов иногда ограничено их негативным влиянием на качество продукции. В последнее время в Республике Беларусь шире используют физиотерапевтические воздействия.

Целью наших исследований являлось изучение влияния

лазеропунктуры на качество продуктов убоя животных.

Объектами для опыта служили клинически здоровые телята 1-2-месячного возраста. Курс облучения составил 7 физиопроцедур с интервалом 2-е суток. Животных подвергали облучению низкоинтенсивным лазерным излучением (НИЛИ) инфракрасного спектра с длиной волны 0,78 мкм аппаратом «Люзар». Воздействие осуществляли на биологически активные точки (БАТ) в меридианах желудка, тонкого и толстого отделов кишечника, уточняя их локализацию аппаратом «Индикатор 2 М».

Всех отобранных для исследований животных разделили на 4 группы. Телятам 1-й подопытной группы (10 голов) воздействовали на БАТ НИЛИ инфракрасного спектра мощностью 20 мВт в течение 1 минуты на каждую. Животных 2-й подопытной группы (10 телят) подвергали облучению в тех же точках с мощностью лазерного излучения 15 мВт и временем воздействия на одну БАТ 1,5 минуты. Десяти телятам 3-й подопытной группы каждую точку облучали в течение 2 минут НИЛИ мощностью 10 мВт. Животные четвертой группы (10 телят) процедур не получали и служили контролем.

За подопытными животными ежедневно велись клинические наблюдения (осмотр, термометрия и общее клиническое исследование).

Спустя 20 дней с момента окончания воздействия на животных лазерным излучением с разрешения главного ветеринарного врача района был произведен диагностический убой по одному теленку из каждой группы. Мясо от животных было подвергнуто органолептическому и физико-химическому исследованию (рН, реакция на пероксидазу, реакция на продукты первичного распада белков с сернокислой медью) и определена относительная биологическая ценность (ОБЦ). Результаты исследований показали, что мясо от телят разных групп по данным показателям существенно не различается и пригодно в пищу.

Кроме того, применение лазерного излучения не оказывает отрицательного влияния на качество продуктов убоя и даже в некоторой степени повышает биологическую ценность мяса.