

УДК 619:615.284

ЯТУСЕВИЧ В.И., студент

Научный руководитель - **СМАГЛЕЙ Т.Н.**, магистр вет. наук, ассистент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ТОКСИКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРЕПАРАТА «АМОКСИКЛАВУЛ КМ»

Введение. Важным моментом в изучении лекарственных веществ является их токсикологическая оценка с целью обеспечения безопасного применения.

Целью наших исследований было изучение острой токсичности препарата «Амоксиклавул КМ».

Материалы и методы исследований. Работа выполнялась на кафедре фармакологии и токсикологии УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины».

Для опытов использовали препарат «Амоксиклавул КМ» опытной серии производства «Хэбей Хоуп Хармони Фармасьютикл Ко. Лтд.» (Китай) (Hebei Hope Harmony Pharmaceutical Co., Ltd.) для ООО «Хематекс» Минский район.

Амоксиклавул КМ представляет собой суспензию от белого до светло-желтого цвета. Допускается выпадение осадка легко разбивающемся при встряхивании.

В 1,0 мл препарата содержится амоксициллина (в форме тригидрата) 140 мг, клавулановой кислоты (в форме клавуланата калия) 35 мг и вспомогательные вещества (бутилгидроксианизол, бутилгидрокситолуол (ионол), пропиленгликоль).

Амоксициллин – полусинтетический антибиотик из группы пенициллина, обладает широким спектром противомикробного действия. К амоксициллину чувствительны *Staphylococcus spp.*, *Erysipelothrix rhusiopathiae*, *Corynebacterium spp.*, *Clostridium spp.*, *Campylobacter spp.*, *Brucella spp.*, *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Haemophilus spp.*, *Bacteroides spp.*, *Fusobacterium necrophorum*, *Proteus spp.* и другие. Механизм действия амоксициллина заключается в нарушении синтеза клеточной стенки бактерий.

Клавуланат калия является ингибитором β -лактамаз. Механизм действия заключается в конкурентном и необратимом связывании с β -лактамазами и с пенициллиназами. Присоединяясь к бактериальным ферментам, она образует стабильные, неактивные комплексы, предотвращая распад амоксициллина.

Опыты по изучению острой токсичности проводили на белых мышах в соответствии с «Методическими указаниями по токсикологической оценке химических веществ и фармакологических препаратов, применяемых в ветеринарии» [1].

Результаты исследований. Изучение острой оральной токсичности препарата «Амоксиклавул КМ» проводили на белых мышах массой 19-21 граммов. Препарат вводили внутрижелудочно после 12-часовой голодной диеты в дозах от 5450 мг/кг до 27250 мг/кг по препарату, и подкожно от 5450 мг/кг до 54500 мг/кг.

Мышам контрольных групп соответственно ввели внутрижелудочно 0,5 мл дистиллированной воды и 1,0 мл воды для инъекции.

Наблюдение за подопытными мышами вели в течение 14 суток.

За период наблюдения гибели подопытных животных при внутрижелудочном введении не было.

В то же время у животных первой группы после введения препарата отмечали умеренное возбуждение, сменившееся угнетением, отказ от корма, одышку. Состояние животных пришло в норму в течение 24 часов.

В остальных группах животные были подвижны, охотно принимали корм и воду, отклонений от нормы не было.

Признаки токсикоза у животных первой и второй групп при подкожном введении начали появляться спустя 1,5-2 часа. Мыши сидели скудно, были малоподвижны, отказывались от приема корма и воды.

За период наблюдения в первой группе погибли две мыши на первые сутки опыта. Состояние выживших подопытных животных нормализовалось в течение последующих 24 часов.

В остальных опытных и контрольной группах гибели животных не было, они были подвижны, охотно принимали корм и воду.

Таким образом, ЛД₅₀ препарата «Амоксиклавул КМ» при однократном оральном и подкожном введении установить не удалось и можно предположить, что показатель составляет свыше 27250 мг/кг при внутрижелудочном введении, а при однократном подкожном – свыше 54500 мг/кг.

Заключение. Следовательно, препарат «Амоксиклавул КМ» по классификации ГОСТ 12.1.007-76 относится к 4 классу опасности (вещества малоопасные).

Литература. 1. *Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности: ГОСТ 12.1.007-76.* – Введ. 01.01.77. – М.: Изд-во стандартов, 1976. – С. 81–85. 2. *Методические указания по токсикологической оценке химических веществ и фармакологических препаратов, применяемых в ветеринарии / НАН Беларуси, Институт экспериментальной ветеринарии им. С.Н. Вышелесского ; сост. А.Э. Высоцкий [и др.] – Минск, 2007. – 156 с.*

Ветеринарно-санитарная экспертиза. Переработка продукции животноводства

УДК619:614.31:637:616.995.1

АВДЕЕНКО П.И., студент

Научные руководители - **ЧИРИЧ Е.Г., СТОММА С.С.**, ассистенты

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

Введение. Природные условия нашей страны благоприятны для охотоведения. Среди большого количества животных, обитающих в охотхозяйствах, заповедниках, заказниках и национальных парках республики, особо можно выделить животных, используемых для лицензионной охоты: лось, косуля, дикий кабан.

Дикие животные занимают неосвоенные сельскохозяйственным производством территории, в корм используют древесные и травянистые растения, не требуют для содержания помещений и специального ухода. Мясо диких животных – высокоценный питательный и диетический продукт, в нем больше биологически активных веществ, витаминов и микроэлементов, чем в мясе домашних животных. Оно характеризуется высоким содержанием мышечной ткани и довольно низким содержанием жира.

Недостаточность исследований, связанных с характеристиками мясной продуктивности диких животных и предопределило актуальность проведения настоящей работы.

Материалы и методы исследований. Объектом изучения служили косули, лоси, кабаны. По каждому виду 10 голов.

Послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу выполняли согласно «Ветеринарно-санитарным правилам осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов». Органолептические, бактериологические, физико-химические исследования, химический состав мяса определяли согласно действующим ТНПА.

При органолептическом исследовании определяли внешний вид, цвет мяса туши,