

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,

состояние сухожилий, подкожной и внутренней жировой ткани, состояние мышц на разрезе, их консистенцию, запах.

Физико-химические исследования проводили согласно ГОСТ 23392-78 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса».

Результаты исследований. Животные были убиты в нормальном физиологическом состоянии. У всех животных место зареза неровное и в большей степени пропитано кровью, чем мясо в других местах туши. Степень обескровливания туши определяли визуально, устанавливали наличие крови в крупных и мелких сосудах под серозными оболочками грудной, брюшной и тазовой полостей, в мышцах; просматривали мышечные срезы под микроскопом. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствовала, мелкие сосуды под плеврой и брюшиной не просвечивались.

Мясо лося темно-красного цвета, крупнозернистое с хорошо выраженной волокнистостью, покрыто плотными и хорошо развитыми фасциями, в мышцах почти полностью отсутствуют прослойки жира. Запах мяса специфический, приятный со слабовыраженным оттенком дичи. Жировая ткань лося белая с сероватым оттенком, дольчатая, твердой консистенции, не мажущаяся при согревании между пальцами. Такие показатели свидетельствуют о том, что мясо получено от здорового животного.

Мясо косуль нежное, но бедное жиром, темно-красного цвета, влажное, сочное. Мышцы покрыты тонкой плотной белой фасцией, мелкозернистые, на разрезе однородные, со слабовыраженной рыхлой соединительной тканью, упругие. Запах мяса специфический с оттенком дичи, вкус приятный.

Мясо кабана темно-красного цвета по виду сухое, жилистое, плотной консистенции. Мышечные волокна грубые, при поперечном разрезе крупнозернистые, мускулатура имеет плотную соединительно-тканную оболочку. Жир чисто-белого цвета, легко плавится. Значительные жировые отложения у кабанов имеются под кожей, их толщина достигает нескольких сантиметров. Кабанина имеет приятный мясной запах.

Из физико-химических показателей: уровень рН у косули составил 5,8-6,2, лося - 5,9-6,2, кабана - 5,8-6,1, реакция с пероксидазой у всех отобранных проб была положительная, формольная проба и проба с 5% сернокислой медью были отрицательные, что свидетельствует о том, что мясо созревшее, свежее.

Качество мясного сырья во многом зависит от показателей питательной ценности и химического состава мяса является содержание в нем белка, жира и зольных элементов, при этом пищевая и биологическая ценность мяса предопределяется количеством белка.

Больше всего влаги содержится в мясе лося и косули, чем в мясе кабана, наибольшее количество протеина зарегистрировано в мясе косуль - 25,5%, тем и выше будет ее пищевая ценность. Выше всего калорийность у кабанины - 230 ккал/100 г.

Заключение. Проведенными исследованиями установлено, что по органолептическим, физико-химическими показателям мясо созревшее, свежее и получено от здоровых животных.

Литература. 1. Боровков, М.Ф. *Ветеринарно-санитарная оценка мяса дикого кабана* / М.Ф. Боровков, А.А. Быков // *Материалы Международной учебно-методической и научно-практической конференции, посвященной 85-летию академии* / Моск. гос. акад. ветеринар, медицины и биотехнологии. – Москва. - 2004. Ч. 2. - С. 360. 2. Боровков, М.Ф. *Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при спарганозе* / М.Ф. Боровков, А.А. Быков // *Ветеринария сельскохозяйственных животных*. - 2007. - №2. - С. 69-71. 3. Чирич, Е.Г. *Изучение химического состава и пищевой ценности мяса диких животных* / Е.Г. Чирич, М.П. Бабина // *Ученые записки учреждения образования «Витебская государственная академия ветеринарной медицины» : научно-практический журнал*. - Витебск, 2014. - Т. 50, вып. 1, ч. 1. - С. 202-204.