

**РЕЗУЛЬТАТЫ ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ  
СВЕЖЕМОРОЖЕННОЙ КРАСНОГЛАЗКИ**

**Введение.** Сегодня на прилавки в торговые объекты республики поступает около 50 видов морских рыб и морепродуктов. В основном это рыба так называемого экономкласса – путассу, хек, минтай, скумбрия, сельдь атлантическая, сельдь балтийская (салака), камбала, мойва, окунь морской и многие другие виды рыб. Эта рыба в ассортименте присутствует всегда, однако периодически встречаются редкие виды, к которым относится и красноглазка. Кстати красноглазка также является бюджетным видом морской продукции. Такое название она получила за красный цвет глаз. Сама рыба также окрашена в красноватый или серебристо-розоватый цвет и принадлежит к промысловым видам рыб, обитает в тропических и субтропических областях, распространена в Атлантическом, Индийском и Тихом океанах: у берегов Индии, Индонезии, Шри-Ланки, Филиппинских островов, Австралии, Новой Зеландии и Африки. В республику рыба поступает из России, однако для России красноглазка не является промысловым видом и, как правило, чаще всего экспортируется из Новой Зеландии [1, 2]. Если ранее упомянутые виды рыб нами обследовались многократно, то красноглазку мы обследовали впервые, так как в торговой сети встречается не часто.

**Материалы и методы исследований.** Объектом исследования служили 16 экземпляров свежемороженой красноглазки весом 500-650 г каждая, приобретенные в розничной торговой сети. Все экземпляры подверглись полному паразитологическому вскрытию на занятиях студенческого научного кружка «Паразиты морских рыб». В результате были исследованы внутренние органы, серозные оболочки брюшной полости и мышцы. Установлена видовая принадлежность обнаруженных паразитов, определены экстенсивность и интенсивность инвазии.

**Результаты исследований.** В результате проведенного исследования на поверхности внутренних органов (печень, отростки кишечника, жировые отложения) и на серозных покровах брюшной полости красноглазки были обнаружены личинки *Anisakis simplex* длиной 2-3 см, скрученные в спирали. Личинки нематоды были обнаружены у всех 16 экземпляров, поэтому экстенсивность инвазии составила 100%. Интенсивность инвазии значительно варьировала от 3 до 32 личинок на рыбу. При обследовании мышечной ткани личинок анизакид не обнаружено. Полное паразитологическое обследование предполагает обследование кишечника и желудка.

При обследовании желудка содержимое в нем отсутствовало, однако в стенке желудка одной из шестнадцати рыб под слизистой оболочкой была обнаружена личинка анизакиды в развернутом состоянии. Такая локализация личинок анизакид нам встречается крайне редко. Как правило, при жизни рыбы все личинки паразитируют на внутренних органах, в основном это гонады, печень, серозные покровы брюшной полости. Многочисленные ученые отмечают, что после вылова рыбы анизакиды устремляются в мышечные ткани из брюшной полости. Определить когда личинка попала в стенку желудка невозможно, то ли при жизни рыбы, то ли после вылова. За все время исследований нам встретилась только одна особь сайды, где под серозной оболочкой желудка также была обнаружена личинка анизакиды в раскрученном состоянии. Представителей других видов паразитов в обследованной рыбе не обнаружено.

**Заключение.** В результате паразитологического обследования мороженой красноглазки был обнаружен только один вид паразита – личинки нематоды *Anisakis simplex* с экстенсивностью инвазии 100% и интенсивностью инвазии 3-32 паразита на рыбу. Также установлен экземпляр с очень редким местом локализации гельминтов – в стенке желудка.

Многочисленные исследования ученых разных стран доказывают, что практически вся морская рыба заражена личинками анизакид, не является исключением и красноглазка.

*Литература.* 1. Красноглазка: польза и вред рыбы [Электронный ресурс]: <https://eda-land.ru>. - Дата доступа 16.04.2021. 2. Рыба красноглазка – подробное описание, разновидности [Электронный ресурс]: <https://dom-ribolova.ru>. - Дата доступа 16.04.2021.

УДК 619:614.31:637.5

**ГОРЕГЛЯД Д.П.**, студент

Научные руководители - **ПАХОМОВ П.И.**, канд. вет. наук, доцент; **ГУЙВАН В.В.**, ассистент

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

### **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРЕМИКСА ДП6-2**

**Введение.** Птицеводство в нашей республике занимает ведущее положение среди других отраслей сельскохозяйственного производства, обеспечивая население высокоценными продуктами питания. Кормление птицы предусматривает обеспечение ее не только качественными белковыми и энергетическими кормами, но и лимитирующими аминокислотами, витаминами, антиоксидантами, ферментными препаратами и другими биологически активными и минеральными веществами. Отсутствие или недостаток каких-либо из этих компонентов в рационе вызывает нарушение обмена веществ в организме, отставание в росте, снижение продуктивности и качества получаемой продукции.

**Материалы и методы исследований.** Цель проведения опыта – определить ветеринарно-санитарные показатели мяса цыплят-бройлеров после введения в их рацион премикса ДП6-2. Премикс представляет собой порошок светло-серого цвета и содержит различные макро- и микроэлементы, витамины и другие биологически активные компоненты. Работа проводилась в условиях лабораторий кафедр гигиены животных и ветсанэкспертизы УО ВГАВМ. Премикс вводили в рацион птицы с 1 дня до убоя в 42 дня из расчета 5% в состав комбикорма. Пробы отбирали от 5 голов птицы из опытной группы и 5 голов из контрольной группы.

С целью изучения влияния премикса на доброкачественность мяса был проведен комплекс органолептических и лабораторных исследований [1].

**Результаты исследований.** При органолептической оценке установлено, что тушки цыплят-бройлеров опытной и контрольной групп имели сухую поверхность беловато-желтоватого цвета с розовым оттенком (через 24 часа после убоя). Поверхность мышц слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивалась. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Подкожный и внутренний жир бледно-желтого цвета. При пробе варкой во всех случаях бульон был прозрачный, ароматный, без постороннего запаха.

В результате проведенных бактериологических исследований патогенные и условно патогенные микроорганизмы из всех подопытных образцов мяса и внутренних органов не выделены.

Реакция на аммиак и соли аммония, как в опытных, так и в контрольной группе во всех случаях была отрицательная. Это свидетельствует о том, что в организме птицы не происходят нарушения белкового обмена при введении в рацион птице добавки. Реакция на пероксидазу в подопытных группах во всех случаях была положительной, т.е. этот фермент остается активным. Кислотное число жира в 1-й опытной группе было 0,79 мг КОН, во 2-й – 0,69, а в контроле – 0,71. Перекисное число жира также не превышало допустимых уровней и находилось в пределах 0,006-0,008% йода (при норме до 0,01). рН мяса при использовании премикса составил 6,15, а в контрольной группе был 6,2, то есть находится в пределах