

клеток печени.

При исследовании аминокислот было выявлено незначительное снижение их количества. Содержание лизина, метионина в белке молока у больных животных ниже, чем у здоровых животных и составило соответственно  $7,3 \pm 0,22$ ;  $7,97 \pm 0,03$  и  $1,86 \pm 0,06$ ;  $2 \pm 0,06$  %. Полученные результаты исследования лизина и метионина в белке молока у больных животных связаны с тем, что при паразитировании фасциол происходит поражение паренхимы печени, нарушаются её функции, метаболизм и как следствие идёт нарушение усвоения незаменимых аминокислот с кормом.

Жирные кислоты, липопротеиды поступают в молочную железу в составе липидов крови. При паразитировании фасциол повреждаются клетки печени, нарушаются основные функции печени, в частности синтез липопротеидов и как следствие в крови снижено содержание общих липидов, фосфолипидов и других предшественников липидной фракции молока. Результаты исследования содержания жира показали, что молоко от больных животных содержит на 0,4% меньше жира ( $3,371 \pm 0,05$ ), чем молоко от здоровых животных ( $3,31 \pm 0,01$ ).

У здоровых животных титруемая кислотность молока на  $2,1^{\circ}\text{T}$  ( $16,67 \pm 0,67$ ) выше по сравнению с животными, инвазированными фасциолами. Это связано с тем, что молоко, полученное от коров больных фасциолёзом, содержит меньший процент белка. Результаты исследований показывают, что в молоке, полученном от больных коров, незначительно снижается плотность молока и составляет  $1027,13 \pm 0,89$  кг/м<sup>3</sup>.

**Заключение.** На основании проведенных исследований установлено, что молоко, полученное от животных, больных фасциолёзом, содержит меньше белка, жира, имеет пониженную кислотность, различное количество аминокислот в сравнении с молоком, полученным от здоровых животных.

**Литература.** 1. Роль молока и молочной продукции в питании человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://studopedia.ru/10\\_300090\\_rol-moloka-i-molochnih-produktov-v-pitanii-cheloveka.html](https://studopedia.ru/10_300090_rol-moloka-i-molochnih-produktov-v-pitanii-cheloveka.html) – Дата доступа: 19.04.2021. 2. ГОСТ 25179-2014 «Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка». 3. ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира». 4. ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности». 5. ГОСТ Р 54758-2011 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности».

УДК 619:614.31:637.54

**СЕРВЕТНИК Е.А.**, студент

Научный руководитель - **БОНДАРЬ Т.В.**, канд. вет. наук, доцент

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

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ «ГУМИВЕТ»**

**Введение.** Птицеводческое производство является динамично развивающимся направлением в агропромышленном комплексе. Птицеводство характеризуется усиленным ростом воспроизводства поголовья птицы, что требует сбалансированного кормления по питательным веществам. Стабильное развитие птицеводства невозможно без прочной кормовой базы, которая подразумевает не только традиционные кормовые средства, но и различные добавки, содержащие биологически активные вещества.

**Материалы и методы исследований.** С целью изучения влияния кормового концентрата «Гумивет» на доброкачественность мяса цыплят-бройлеров в данной работе был проведен комплекс органолептических и бактериологических исследований. При этом определяли: внешний вид и цвет клюва, слизистой оболочки ротовой полости, глазного яблока, поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки

грудобрюшной полости, определяли состояние мышц на разрезе, их консистенцию, запах, а также прозрачность и аромат бульона пробой варкой.

**Результаты исследований.** Органолептическое исследование проводили согласно ГОСТ 7702.0-74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества». Установлено: у всех образцов поверхность тушек сухая, беловато-желтого цвета с розовым оттенком; подкожный и внутренний жир бледно-желтого цвета; серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая; мышцы на разрезе слегка влажные, бледно-розового цвета, упругой консистенции; запах специфический, свойственный свежему мясу птицы.

Проба варкой: бульон во всех опытных и контрольном образцах был прозрачный, ароматный, с крупными каплями жира на поверхности бульона. Постороннего запаха не выявлено.

Бактериальная обсемененность мяса и внутренних органов является одним из важнейших показателей, характеризующих санитарное состояние продуктов убоя. Микроорганизмы могут не только ухудшить органолептические показатели (цвет, запах, консистенция), но и сделать мясо не пригодным для пищевых целей и даже опасным для здоровья человека.

Бактериологическое исследование мышечной ткани и паренхиматозных органов проводили по ГОСТ 7702.2-74 «Мясо птицы. Методы бактериологического анализа». Наряду с бактериоскопией мазков-отпечатков проводили посевы на жидкие и плотные питательные среды.

В результате проведенных бактериологических исследований микроорганизмы из образцов мяса и внутренних органов птицы опытных и контрольной групп не выделены.

**Заключение.** На основании проведенных исследований установлено, что мясо птицы доставленных образцов, в рацион которых вводился кормовой концентрат «Гумивет», по органолептическим и бактериологическим показателям не уступает мясу контрольной группы и является доброкачественным.

**Литература.** 1. Богуш, А.А.. Мясо, его переработка и хранение : учебное пособие / А.А. Богуш. – Минск : Ураджай, 1995. – 168 с. 2. Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов // Сборник технических нормативных правовых актов по ветеринарно-санитарной экспертизе продукции животного происхождения / под ред. Е.А.Панковца, А.А.Русиновича. – Минск: Дзель – 91, 2008. – С. 6-211.

619:614.31:637.1/.5.07

**СИЛКО А.П.**, студент

Научный руководитель - **БУКАЛОВА Н.В.**, канд. вет. наук, доцент

Белоцерковский национальный аграрный университет, г. Белая Церковь, Украина

## **КОНТРОЛЬ СОДЕРЖАНИЯ ОСТАТКОВ АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ В СЫРЬЕ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**Введение.** В Украине государственный ветеринарно-санитарный контроль продукции животного происхождения осуществляется в соответствии с требованиями Директивы 96/23/ЕЕС, 675/92/ЕЕС [1, 2]. Продукция животного происхождения должна быть экологически чистой и свободной от остатков загрязняющих веществ. Наличие остаточных количеств антибактериальных препаратов в сырье и продуктах питания связано с использованием производителями нерациональных схем при лечении животных и невысоким качеством импортируемого сырья животного происхождения [2].

Отсутствие антибиотиков является одним из ключевых показателей качества и безопасности сырья животного происхождения, поскольку антибиотики оказывают негативное влияние на иммунную систему потребителей. Кроме того, наличие антибиотиков