

и представляют собой отдельные институты. В клинике мелких животных студенты отрабатывают технику диагностических и лечебных мероприятий на собственных собаках и кошках. При этом студенты освобождаются от уплаты государственного налога за содержание животных по месту жительства. В образовательном процессе главная роль отводится лекциям. Их тексты размещены на WEB-сайтах кафедр в Интернете, являются доступными для студентов. Во всех клиниках Фрай-университета в состав учебно-вспомогательного персонала входят видеоинженеры, которые готовят к лекциям проекционную аппаратуру, эндоскопы, сонары, видеокамеры.

Участие Харьковской государственной зооветеринарной академии в проекте «Темпус» позволило внести в организацию учебного процесса необходимые коррективы. Разработаны новые учебные программы по всем читаемым на ветеринарном факультете предметам с учетом опыта работы ведущих европейских вузов.

УДК 619:614.31:637.1

ГОРИСЛАВКО О.А., ветврач

УО "Витебская государственная академия ветеринарной медицины"

ПАТОЛОГОАНАТОМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПРИ АЛИМЕНТАРНОЙ ДИСТРОФИИ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА

При проведении ветеринарной санитарной экспертизы туш мяса и субпродуктов, полученных при убое крупного рогатого скота с признаками алиментарной дистрофии, часто возникают затруднения при решении вопроса об отнесении такого мяса к тощему или к истощенному.

С целью изучения данного вопроса был проведен послеубойный осмотр 78 туш мяса и внутренних органов, полученных при убое крупного рогатого скота, с признаками алиментарной дистрофии, которые по степени выраженности патологических изменений были разделены на семь групп. Туши мяса 1 группы (15 туш) характеризовались слабым развитием мышечной ткани, наличием подкожного жира в виде участков на ребрах и у корня хвоста; внутренний жир упругий, светло-желтого цвета - сохранен на эпикарде; на брыжейке и сальнике - в виде участков, околопочечный - в виде тонкой пленки или участков на соединительноканальной строме. Туши мяса 2 группы (17 туш) - заметным уменьшением мышечной ткани; отсутствием околопочечного жира и жировых отложений на сальнике и брыжейке. Видимых патологических изменений во внутренних органах от туш 1-

2 групп не отмечалось. Туши мяса 3 группы (8 туш) характеризовались появлением «сухости» на разрезе мышечной ткани – у 25% туш мяса данной группы; наличием на ребрах участков соединительнотканной стромы желтого цвета различных оттенков; изменением структуры внутреннего жира (дряблость, липкость) – у 25% туш, уменьшением в объеме печени – в 25% случаев. Туши мяса 4 группы (8 туш) - «сухостью» мышечной ткани на разрезе у 50% туш мяса данной группы; изменением структуры внутреннего жира в 63% случаев; дряблостью миокарда в 13%; уменьшением в объеме печени в 5% и почек в 13% случаев. Туши мяса 5 группы (10 туш) - наличием участков студневидного перерождения эпикардиального жира; дряблостью миокарда в 40% случаев данной группы; уменьшением в объеме печени в 40% и почек в 20% случаев. Туши мяса 6 группы (12 туш) - наличием студневидного отека межмышечной соединительной ткани мышц спины и конечностей; участки студневидного перерождения на эпикарде составляли до 1/3 от его объема; дряблостью миокарда в 58% случаев данной группы; уменьшением в объеме печени в 67 и почек в объеме, в 25% случаев. Туши мяса 7 группы (8 туш) - сильно выраженным студневидным отеком межмышечной соединительной ткани и студневидным перерождением эпикардиального и околопочечного жира; дряблостью миокарда в 75% случаев данной группы; уменьшением в объеме печени в 100% и почек в 63% случаев. У туш мяса 4-7 групп отмечалась отечность лимфоузлов.

По результатам патологоанатомических исследований, туши мяса 1-3 групп с характерными признаками исхудания (снижением объема мышечной массы, наличием незначительного количества или отсутствием жировых отложений под кожей, в полостях, на внутренних органах) были отнесены к мясу тощему, туши мяса 4-7 групп с характерными признаками истощения (наличием отека лимфоузлов, дегенеративных изменений в органах и тканях) – к мясу истощенному.

УДК 619:614.31:637.1

ГОРИСЛАВКО О.А., ветврач

УО "Витебская государственная академия ветеринарной медицины"

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКАЯ И БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТОЩЕГО И ИСТОЩЕННОГО МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА

Мясо, полученное при убое крупного рогатого скота с признаками алиментарной дистрофии, в зависимости от выраженности