

Результаты анализа показали, что уровень аминотрансфераз соответствует нормативным данным. У свиноматок опытной и контрольной групп уровень аспартатаминотрансферазы составил  $3,26 \pm 0,05$  и  $3,15 \pm 0,04$  Е/л, уровень аланинаминотрансферазы -  $4,41 \pm 0,12$  и  $4,38 \pm 0,10$  Е/л соответственно. Коэффициент де Ритиса снижен:  $0,75 \pm 0,02$  и  $0,72 \pm 0,02$ .

Под действием НИЛИ отмечено увеличение содержания в сыворотке крови общей кислой фосфатазы. Ее уровень в опытной группе составил  $10,41 \pm 0,96$  Е/л, в контрольной -  $6,96 \pm 1,06$  Е/л ( $p < 0,05$ ). Следует также отметить, что показатели простатической кислой фосфатазы остались неизменными:  $5,49 \pm 0,53$  и  $5,62 \pm 0,97$  Е/л у опытной и контрольной групп соответственно. Кислая фосфатаза относится к лизосомальным ферментам. В крови этот фермент не синтезируется и не выполняет какую-либо функцию. Из сыворотки крови кислая фосфатаза поступает в печень и оттуда в кишечник (Гудилин И.И., Петухов В.Л., Деметьева Т.А. 2000). Повышение содержания этого фермента в сыворотке крови может свидетельствовать о наличии факторов, увеличивающих проницаемость лизосомальных мембран. (Комаров Ф.И., Коровкин Б.Ф., Меньшиков В.В. 1998).

На концентрацию амилазы НИЛИ не оказало существенного влияния. У облученных свиноматок уровень этого фермента составил  $43,27 \pm 1,60$  Е/л, у необлученных -  $42,68 \pm 0,74$  Е/л.

Таким образом, из приведенных данных следует, что НИЛИ указанных параметров оказывает влияние на метаболизм свиноматок, вызывая увеличение в сыворотке крови кислой фосфатазы.

УДК 619:614.31:637

**ГУРСКИЙ П.Д.**, кандидат вет. наук, доцент

**АВДАЧЕНОК В.Д.**, ассистент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

## **ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МЯСА ОВЕЦ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ НАСТОЙКИ ЗВЕРБОЯ ПРОДЫРЯВЛЕННОГО**

В нашей республике проблема строгиятозов и стронгилоидозов мелкого рогатого скота является достаточно актуальной в настоящее время. Для их лечения применяется достаточно большое количество препаратов химического и растительного происхождения, которые порой могут изменять санитарные показатели продуктов убоя животных.

Нами проводились опыты по определению физико-

химических показателей мяса овец, которым применяли для лечения желудочно-кишечных стронгилятозов и стронгилоидозов настойку зверобоя продырявленного.

Материалы и методы исследований. Мы провели убой 15 овец, пяти из которых применяли для лечения стронгилятозов и стронгилоидозов настойку зверобоя продырявленного в дозе 0,5 мл на кг живой массы один раз в день два дня подряд, пяти – в качестве базового препарата 2,5 % суспензию альбазена в дозе 3 мл на 40кг однократно. Пять животных служили в качестве контрольной группы. Сразу после убоя определяли органолептические показатели мяса. Через 24 и 72 часа после убоя животных проводили определение показателей pH мяса потенциометрическим способом, ставили качественную реакцию на активность фермента пероксидазы и реакцию с сернокислой медью на определение продуктов первичного распада белков в бульоне.

Результаты исследований. Органолептические показатели мяса больных животных, которым применяли в качестве лечения настойку зверобоя продырявленного и в качестве базового препарата 2,5% суспензию альбазена существенно не отличались от таковых показателей мяса животных контрольной группы и находились в пределах нормы.

Показатель pH мяса в первой группе через 24 часа после убоя колебался в пределах 6,10-6,16 и через 72 часа достигал предела 5,78-5,89, во второй группе через 24 часа был равен 6,14-6,21 и через 72 часа 5,85-5,96. Мясо животных контрольной группы имело pH 6,12-6,18 и 5,78-5,92 соответственно.

Качественная реакция на активность фермента пероксидазы во всех пробах трех групп животных была положительной, а реакция на наличие продуктов первичного распада белков в бульоне – во всех пробах отрицательной.

Выводы. Мясо овец, подвергнутых лечению настойкой зверобоя продырявленного, фактически не меняет свои физико-химические показатели и не отличается по таковым от мяса здоровых животных.