ного инактиванта и отработка режимов инактивации хламидий. Исследования проводились в условиях отдела вирусных и прионных инфекций РНИУП «ИЭВ им. С.Н.Вышелесского НАНБ». Источником инфекционного материала служила культуральная жидкость хламидий после их культивирования на культуре клеток МсСоу и инфекционным титром 5,0-5,5 lg Тид 50/мл. Для отработки режимов инактивации вирусов были использованы различные разведения препаратов (от 0,1 до 0,5%) путем добавления в заранее оттитрованную хламидиесодержащую жидкость. После контакта в течение 24, 48, 72, 96 и 120 часов была проверена полнота инактивации хламидий на культуре клеток. При изучении влияния инактивации хламидий на культуру клеток Мак-Кой установлено, что добавление на монослой формалина в концентрации свыше 0,1%, теотропина свыше 0,4% и прополиса свыше 0,2% вызывало дегенерацию монослоя.

При инактивации хламидий с использованием формалина оптимальной оказалась его 0,3% концентрация в течение 48 часов, теотропина — 0,15% концентрация в течение 24 часов, прополиса - 0,125% в течение 48 часов.

Таким образом, изучаемые инактиванты в концентрациях от 0,075% до 0,3% вызывают инактивацию хламидий крупного рогатого скота.

УДК 619:614.31:637.517.2:616-006.446

ГУРСКИЙ П. Д., аспирант КОРОЧКИН Р. Б., ассистент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

ВЛИЯНИЕ ПРОЦЕССОВ СОЗРЕВАНИЯ И ЗАМОРАЖИВАНИЯ МЯСА НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ МИКРООРГАНИЗМА YERSINIA ENTEROCOLITICA

В настоящее время кишечные инфекции молодняка животных остаются одной из главных проблем ветеринарии. К таким заболеваниям относится и иерсиниоз свиней.

Установлено, что иерсиниоз у животных часто предшествует появлению болезни у людей. В то же время, не всегда прослеживается прямой контакт заболевших людей с животными. В этом случае этиологическая роль в возникновении болезни принадлежит пищевым продуктам, обсемененным иерсиниями, что подтверждается идентичностью возбудителя болезни человека и свиней (Yersinia enterocolitica

серовариантов 03 и 09).

Иерсиниям характерен сапрофитный образ жизни, и они могут не только не терять своей жизнеспособности, но и размножаться в субстратах внешней среды, в кормах для животных, в пищевых продуктах, хранящихся в холодильнике [1].

Материалы и методы исследований. Брали 5 кусков мяса от туш здоровых свиней массой до 1 кг и инокулировали культурой иерсиний шприцеванием (в количестве от 10^5 до 10^8 микробных тел в несколько мест).

В первой серии опытов изучали воздействие на культуру возбудителя процессов созревания мяса при температуре 0°+4°С через 12, 24 и 48 часов. Во второй серии опытов мясо выдерживали при температуре –18-22°С в течение 10; 20; 30 и 40 дней.

Результаты исследований. При хранении мяса в охлажденном состоянии (0 +4°C) в течение 12, 24, 48 часов и после замораживания при температуре - 18° - 22°C в течение 40 дней возбудитель Yersinia enterocolitica сохранял свою жизнеспособность.

Выводы. Процессы созревания и замораживания мяса не влияют на жизнедеятельность микроорганизма Yersinia enterocolitica и не обеспечивают обеззараживание мяса, обсемененного возбудителем иерсиниоза.

Список литературы. 1. Kapperud G., Langeland G. Enterotoxin production at refrigerator temperature by Yersinia enterocolitica and Yersinia enterocolitica-like bacteria // Curr. Microbiol. —1981.— Vol. 5, N2.— P. 119-121.

УДК 619:614.31:637.517.2:616-006.446

ГУРСКИЙ П. Д., аспирант КОРОЧКИН Р. Б., ассистент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

РЕЖИМЫ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ, ОБСЕМЕНЕННОГО YERSINIA ENTEROCOLITICA

Иерсиниоз свиней - инфекционная болезнь, вызываемая Yersinia enterocolitica, характеризующаяся поражением органов пищеварения, геморрагическим диатезом, дерматитом и артритами. Болезнь зарегистрирована у многих видов сельскохозяйственных и диких жи-