

**ПЕТРОВ В.В.**, ассистент

**ТОЛКАЧ Н.Г.**, кандидат ветеринарных наук, доцент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

**СКУЛОВИЧ З.Б.**, провизор-технолог

ООО «Рубикон»

## **ВЫБОР ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ГРАНУЛЯТА ТИЛАЗИНА ТАРТРАТА**

Производство лекарственных препаратов в Республике Беларусь в настоящее время является важной задачей ветеринарной фармации. Большой удельный вес всех производимых лекарственных форм для ветеринарии занимают твердые лекарственные формы: порошки, грануляты и таблетки.

Гранулят или гранулы это официальная лекарственная форма в виде однородных частиц округлой, цилиндрической или неправильной формы применяемые внутрь. В состав гранулятов входят лекарственные и вспомогательные вещества. В качестве вспомогательных веществ используют глюкозу, лактозу, крахмал и др. В настоящее время перспективным направлением в производстве гранулятов является использование в качестве формообразующих редкосшитых акриловых кислот. Использование таких продуктов позволяет улучшить технологические аспекты гранулята, его стабильность при хранении, удобства при употреблении препарата, а главное, - удешевить процесс производства и саму лекарственную форму.

Целью наших исследований явилась отработка процесса гранулирования тилазина тартрата с использованием акриловой кислоты в условиях производственного подразделения ООО «Рубикон» г. Витебск.

Для производства гранулята тилазина тартрата использовалась грануляция в псевдосжиженном слое. Процесс грануляции производили на сушилке-грануляторе СТ-30 М производства Пардчинского завода медицинского технологического оборудования (РФ). Для получения гранулята с требуемыми технологическими параметрами: гранулометрический состав, растворимость, сыпучесть и т.д., в качестве гранулирующей жидкости использовали 0,17% раствор редкосшитой полиакриловой кислоты производства ТОО РОСМА (РФ). После завершения технологического процесса грануляции полученный гранулят тилазина тартрата подвергали калибровке на вибросите ВС-2М. После калибровки гранулят удовлетворил требованиям техноло-

гических параметров, согласно нормативной документации для этой лекарственной формы.

Исходя из вышеизложенного можно заключить, что использование редкосшитой полиакриловой кислоты технологично для процесса грануляции в псевдосжиженном слое и полученный в результате этого гранулят тилазина тартрата отвечает требованиям государственной фармакопеи.

УДК 637. 5' 64

**ПЕТРУШКО А.С.**, научный сотрудник  
РУП «Институт животноводства НАН Беларуси»

## **ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА СВИНЕЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РАЗЛИЧНЫХ БВМД В РАЦИОНЕ**

Развитие рыночной экономики привело к использованию в свиноводстве суперконцентратов различных фирм, как отечественных, так и зарубежных, что обусловило необходимость изучения их влияния на продуктивные качества свиней и экономическую эффективность их использования для обогащения рационов. В связи с этим нами был проведен опыт на поголовье молодняка свиней для откорма.

По принципу аналогов с учётом породы, возраста и живой массы на комплексе агрокомбината «Снов» Несвижского района было сформировано 3 группы подсвинков: одна контрольная и две опытные. Животные контрольной группы получали комбикорма СК, I опытной – зернофураж с 10% суперконцентратов отечественного производства, II опытной – зернофураж с 10 и 6,5% импортных БВМД.

Среднесуточный прирост за весь период откорма по контрольной группе составил 648 г, по I опытной – 603 и по II опытной группе – 734 г. По окончании откорма на мясокомбинате агрокомбината «Снов» был проведен контрольный убой по 5 голов из каждой группы. Результаты физико-химических исследований мяса показали, что содержание триптофана в контрольной группе составляло 409,2 мг%. В I опытной группе оно было выше на 34,3 мг%. Концентрация триптофана во II опытной группе существенно не отличалась от величины его в контроле и составляла 405,1 мг%. Содержание оксипролина в контрольной и II опытных группах было одинаковым и составляло 52,4 мг%. Концентрация его в I опытной группе была несколько выше и соответствовала 56,0 мг%.

В нашем опыте величина рН мяса подсвинков через сутки по-