

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-

сле убоя составляла по группам свиней 5,7-5,8 ед. соответственно. Коэффициент экстинкции мышц подопытных животных был довольно высоким и колебался от 84 до 88 единиц. Мясо всех групп животных обладало высокой влагоудерживающей способностью (53,7-54,5%) и имело хороший товарный вид.

В результате опыта установлено, что применение суперконцентратов зарубежного производства в большей степени оказывало влияние на рост и развитие свиней. Значительного влияния различных БВМД на физико-химические показатели мяса нами не установлено.

УДК 619: 614: 636.2

ПЛЮТО Л. П., аспирант
РНИУП «ИЭВ им. С. Н. Вышелесского НАН Беларуси»

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДЕЗАНА КАК ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА

В настоящее время республика не располагает доступными, эффективными и экологически безопасными дезинфицирующими средствами [1]. Импорт зарубежных препаратов требует больших затрат валютных средств [2]. Испытание для этих целей дезинфицирующего средства «дезан», разработанного в ООО «Белзерносбыт» (Минск), представляет несомненный интерес.

Дезан – дезинфицирующее средство, в состав которого входят спирт этиловый ректифицированный, монофениловый эфир этиленгликоля, бензоат аммония, поливинилпирролидон, этилен пропионат и вода питьевая. Все вышеуказанные компоненты выпускаются промышленностью и на них имеется соответствующая нормативно-техническая документация.

Нами была проведена оценка бактерицидной активности «Дезана» в концентрациях 1%, 5%, 10%, 20%, 50% и нативного препарата по отношению к тест-культурам *E. coli* и *S. aureus*. Экспозиции контакта тест-культур и «Дезана» составили 5, 15, 30, 60 и 120 мин. Питательной средой для культивирования служил мясо-пептонный бульон. Инкубирование проводили в термостате при температуре 37°C. Результаты исследований показали, что нативный и 50% раствор дезинфицирующего средства «Дезан» оказывает губительное воздействие на культуры *S. aureus* и *E. coli* при всех экспозициях. При концентрациях «Дезана» 20% – 10% и экспозициях 15, 30, 60, 120 мин. рост культуры *S. aureus* не наблюдался, тогда как *E. coli* оказалась