

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ УБОЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПЕЧЕНИ РАЗЛИЧНОЙ ЭТИОЛОГИИ**

*Шашенько А. С., Шаденко И. В., Бондарь Т. В.*

*Витебская ГАВМ, Лужеснянский сельскохозяйственный техникум*

Большим резервом увеличения производства продукции животноводства является всемерное сокращение заболеваемости животных и потерь продуктов их убоя от незаразных, инфекционных и паразитарных заболеваний, среди которых большой удельный вес занимают поражения желудочно-кишечного тракта и печени.

Занимая центральное место в регуляции обмена веществ, и, являясь связующим звеном между порталным и общим кругом кровообращения, печень принимает прямое или косвенное участие во всех жизненных процессах, происходящих в организме.

Значительное место среди заболеваний печени сельскохозяйственных животных занимают паренхиматозные и гнойные гепатиты, циррозы, фасциолезы, эхинококкозы, различного рода дистрофии, а также поражения при ряде инфекционных заболеваний.

При этом экономический ущерб складывается как из скрытых потерь, когда при заболеваниях печени снижается молочная продуктивность у крупного рогатого скота, привесы и масса животных, так и из явных потерь, когда после убоя животных выбраковывают печень - ценный пищевой продукт или даже туши при неисчезающем желтушном окрашивании.

За период с января по апрель 2002 года в одной из лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков Республики Беларусь было подвергнуто ветеринарно-санитарной экспертизе 4 туши крупного рогатого скота, больного фасциолезом, 2 - с эхинококковым поражением печени, 2 - с гнойниками в печени, 1 - с капиллярной эктазией печени, 3 туши овец с поражением печени фасциолами, и 13 туш свиней с поражением печени эхинококками. Туши животных поступили на рынок от частных владельцев для реализации.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы учитывали такие факторы, как результаты внешнего осмотра, состояние жира, консистенцию

мышечной ткани, реакцию на пероксидазу, с сернокислой медью и формалином, рН исследуемого мяса и пробу варки, а также результаты бактериологического исследования и биологической ценности мяса, определения содержания в нем влаги и змнноаммиачного азота.

При внешнем осмотре туш крупного рогатого скота и овец было установлено, что они имели среднюю упитанность, с поверхности имелась корочка подсыхания, консистенция мышечной ткани упругая, степень обескровливания хорошая, жир белого цвета и плотной консистенции.

Органолептические показатели свиных туш также находились в пределах нормы.

При санитарной оценке пораженной печени учитывали степень ее поражения (всего утилизировано 64,6 кг органа).

Туши и печень после удаления незначительных патологически измененных участков выпускались без ограничения.

При наличии неинкапсулированных гнойничков с неприятным запахом содержимого в пробах мяса, лимфатических узлах, и паренхиматозных органах выделена условнопатогенная микрофлора - кишечная палочка и протей. Печень полностью подвергалась утилизации, а туши - проварке в течение 3,5 часов после закипания.

Уровень рН и содержания влаги в мясе больных фасциолезом животных находились в нижних пределах нормы, а аминокислотного азота - в высших пределах нормы (1,23-1,25% против 1,18-1,21% в контроле).

Биологическая ценность мяса от животных с поражением печени эхинококками и фасциолами была значительно ниже, чем мяса от здоровых животных (85,1% у крупного рогатого скота и 82,65% у овец против 100% у здоровых животных при критерии достоверности P<0,01).

Заключение. Продукты убоя сельскохозяйственных животных при поражении печени паразитарной этиологии по органолептическим и физико-химическим свойствам существенно не отличаются от мяса здоровых животных, но его биологическая ценность значительно ниже (85,1% у крупного рогатого скота и 82,65% у овец против 100% у здоровых животных).