

В период проведения исследований достоверной разницы показателей клинико-физиологического состояния организма: пульса и дыхания у цыплят из обоих залов не отмечалось.

К концу периода выращивания цыплят бройлеров среднесуточные приросты у птицы из первого зала были ниже по сравнению со вторым. Так, среднесуточный прирост в 1-м зале был 31,8 г, а во 2-м 32,9 г, что на 1 г выше, чем в первом. Падежи птиц за период исследований составили в 1-м зале 1584 головы, а во 2-м 1377, что на 207 голов меньше, чем в 1-м.

Таким образом, соблюдение оптимальных условий микроклимата наряду с полноценным кормлением является решающим условием повышения продуктивности и сохранности цыплят-бройлеров.

УДК 619:616:98:636.92

Биологическая ценность мяса кроликов, больных цистицеркозом пизиформным

И.Н. Дубина

Витебская государственная академия ветеринарной медицины

В последние годы все большее развитие приобретает кролиководство, особенно в приусадебном хозяйстве. Интерес к этим животным обусловлен неприхотливостью их к кормам, большой плодовитостью и скороспелостью. От одной самки с приплодом можно получить за год более 60 кг мяса и 30 шкурок. Породистый кролик к убою на мясо готов через 90 дней, достигая при этом массы 2,7–3,0 кг.

Крольчатина по своей биологической ценности превосходит баранину, говядину, свинину, телятину. В ней содержится больше полноценного белка, меньше холестерина, а по минеральному и витаминному составу мясо кроликов превосходит мясо всех других животных.

Важнейшим показателем качества пищевых продуктов является биологическая ценность. Она выступает интегральным выражением различных свойств продуктов: химического состава, питательности, безвредности, биологической активности и определяет степень соответствия оптимальным потребностям человека.

При возникновении некоторых заболеваний у животных снижается биологическая ценность мяса, полученного от них.

В 1998–2000 годах, проводя обследование методом частичного гельминтологического вскрытия 312 кроликов, у 110 мы об-

наружили цистицерков пизиформный. В связи с этим мы поставили перед собой задачу – определить биологическую ценность мяса кроликов, больных цистицеркозом пизиформным.

Для решения поставленной задачи мы сформировали две группы кроликов 3-месячного возраста породы серый великан, по 14 животных в каждой. Кроликов опытной группы заразили яйцами тении пизиформис в дозе 150 ± 20 шт на 1 кг массы. Кролики контрольной группы заражению не подвергались. На 13-й и 30-й дни после заражения убивали по 7 животных в каждой группе и определяли биологическую ценность их мяса.

Биологическую оценку мяса проводили с использованием инфузорий тетрахимена пириформис в соответствии с методическими указаниями по токсико-биологической оценке мясных и других продуктов животноводства, утвержденными ГУВ при МСХ и П Беларуси (1997 г.).

Биологическую ценность определяли по интенсивности роста и размножения простейших (тетрахимена пириформис) в субстрате мяса. Полученные нами результаты приведены в таблице.

Если мясо здоровых животных принять за 100%, то при острой стадии цистицеркоза (13-й день после заражения) относительная биологическая ценность мяса снижается на 11,62%, а при хронической (30-й день после заражения) – на 32,30%.

Таблица 1. Биологическая ценность мяса

День с момента заражения	Группа	Количество Инфузорий В 1 мл $\times 10^4$	Относительная биологическая ценность, %	Сумма клеток с различными отклонениями, %
13-й	Опытная	$129,4 \pm 9,0$	88,32	$16,67 \pm 5,48$
	Контрольная	$146,5 \pm 1,0$	100	$0,88 \pm 0,21$
30-й	Опытная	$101,8 \pm 5,0$	67,70	$25,65 \pm 2,14$
	Контрольная	$150,5 \pm 1,5$	100	$0,66 \pm 0,32$

Токсичность мяса определяли по наличию погибших инфузорий, изменению их формы, характеру движений и наличию несвойственных включений в клетках тетрахимены.

Исследованиями установлено, что показатели токсичности мяса кроликов, больных цистицеркозом пизиформным, зависят от стадии патологического процесса. По сравнению со здоровыми животными этот показатель увеличивался при острой стадии в 18 раз, и в 38 раз – при хронической. Из всех патологических

форм инфузорий наибольшее количество приходилось на клетки с измененной формой тела и наличием несвойственных включений. Это указывает на появление в мясе больных кроликов blastomycetous свойств.

Полученные нами данные свидетельствуют о низкой биологической ценности мяса, полученного от кроликов, больных цистицеркозом пизиформным. Употребление мяса кроликов, зараженных цистицерками пизиформными, может оказать негативное воздействие на организм человека.

УДК 638.152

Технология производства маточного молочка и его использование в апитерпии

Н.Г. Еремия, Н.М. Еремия, Н.А. Белиогло

Комратский государственный университет Республики Молдова

Дальнейшее развитие пчеловодства Республики Молдова вызывает необходимость эффективно использовать пчелиные семьи не только для производства меда и опыления сельскохозяйственных культур, но и для производства дополнительных продуктов, таких, как маточное молочко, пчелиный яд, прополис, цветочная пыльца и др.

Эффективное лечение многих заболеваний биологически активными, экологически чистыми продуктами пчеловодства привело к формированию целого медицинского направления – апитерпии.

В последние годы продукты пчеловодства (мед, пыльца, перга, маточное молочко, пчелиный яд, прополис) нашли широкое применение в народном хозяйстве, особенно в медицине и косметике. Эти продукты обладают многочисленными ценнейшими (иммунобиологическими, антимикробными, стимулирующими, противовоспалительными, консервирующими, противовирусными и др.) свойствами. При этом не отмечается каких-либо вредных последствий для организма. Кроме того, эти продукты способны нормализовать обмен веществ, повышая защитные свойства организма.

Таким образом, возникает необходимость в совершенствовании и разработке научнообоснованных технологий производства продуктов пчеловодства, в том числе и маточного молочка, изучение их химического состава для внедрения в медицинскую практику.