

Заключение. Таким образом, химиотерапия эффективна в этой популяции лимфоидных животных комбинированным методом. Токсичность, вызванная химиотерапией, встречается редко, в основном низкой степени, и пациенты хорошо переносят режим химиотерапии.

Литература: 1. Жумаканова, Зарима Туратбековна. Диагностика и дифференциации лимфомы у собак: автореферат дис. ... кандидата ветеринарных наук [по специальности] 06.02.01 Диагностика болезней и терапия животных, патология, онкология и морфология животных. /Жумаканова, Зарима Туратбековна// Каталог документов с 1831 по настоящее время. 14.10.2016. 2. Касчиато, Д. Серия “Зарубежные практические руководства по медицине” № 12 Онкология /Д. Касчиато // М., Практика. - 2008. 3. Полиматиди, В.О. Возможности лекарственной терапии лимфомы кошек по схеме СОР (винкристин, иклофосфан, преднизолон) / О.В. Полиматиди, М.Н. Якунина, А.Л. Кузнецова, Шимишрт А.А. // РВЖ. Мелкие домашние и дикие животные. - 2014. - № 3. - С. 12-14. 4. Уайт, Ричард А.С. Онкологические заболевания мелких домашних животных /Ричард А.С. Уфйт // М.: “Аквариум Принт”. - 2016. 5. Wallace B. Morrison. Lymphoma in dogs and cats// Teton newMedia- 2005.,123.

УДК 637.5' 7.04/.07

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА КОСУЛИ

Чирич Е.Г.

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

*Представлен комплексный результат исследований и анализа мяса дичи. Данные об особенностях ветеринарного осмотра мяса. Изучены органолептические, физико-химические показатели, химический и минеральный состав мяса. **Ключевые слова:** дикие животные, мясо, ветеринарная экспертиза, анализ, результат.*

Chemical composition and nutritional value of roe deer meat

Chirich E.G.

Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, Vitebsk, Republic of Belarus

Comprehensive results of research and analysis of venison meat are presented. Data on the features of veterinary meat inspection. Organoleptic, physiological and chemical parameters, chemical and mineral corrosion of meat

were studied. Key words: wild animals, meat, veterinary examination, analysis, result.

Введение. Ветеринарные экспертизы мяса диких жвачных практически не исследуются, хотя они чрезвычайно важны и актуальны в связи с тем, что мясо диких животных начинает широко использоваться как экзотический продукт в туристической, экологической и сельской местности. туризм. И его использование становится значительной частью доходов национальных парков, туристических объектов и ресторанов. Несмотря на это, в учебниках и другой справочной литературе недостаточно освещены вопросы ветеринарно-гигиенического контроля и оценки продуктов убоя. Это отрицательно влияет на качество образования ветеринарных врачей по вопросам гигиены при обработке диких животных и затрудняет практическую деятельность ветеринарных врачей в промысловых угодьях, заготовках дичи и на рынках.

Отсутствие детальных исследований особенностей полезности мяса диких животных, химического и биохимического состава их мяса, его биологической ценности и технологических свойств является серьезным сдерживающим фактором в комплексной адресной переработке мяса диких животных, доказал важность ценной работы.

Материал и методика исследований: для решения поставленных задач были изучены животные в охотничьих угодьях национального парка «Браславское озеро». Объект исследования – косуля (5 голов).

Послеубойные ветеринарные осмотры проводятся в соответствии с «Правилами убойного осмотра животных и ветеринарно-гигиенического контроля мяса и мясопродуктов». Сенсорные, бактериологические, физико-химические исследования и химический состав мяса определяются в соответствии с действующими ГОСТами, законами, инструкциями и другими нормативными документами.

При органолептическом исследовании определяли внешний вид и цвет мяса тушки, сухожилий, подкожной и внутренней жировой клетчатки, состояние отрезанных мышц, их густую консистенцию, запах.

Физико-химические исследования проводились по ГОСТ 23392-78 «Мясо. Химические и микроскопические методы исследования свежего мяса».

Результат исследований. Вкусовые характеристики мяса зависят от органолептических показателей, таких как цвет, вкус, запах, консистенция. Органолептическая оценка мяса и мясопродуктов, может быть, одним из решающих факторов при оценке качества, кулинарных и пищевых свойств. Это позволяет очень быстро и одновременно определить весь комплекс органолептических показателей. При органолептической оценке мясо дичи имело хороший внешний вид, приятный и сильный запах.

Животные были убиты в нормальном состоянии, места инъекций были неровными и наполнены кровью не по телу, а по остальному телу. Уровень крови в крови определяют путем выявления наличия крови в крупных и

мелких сосудах, в серозной оболочке грудной клетки, брюшной и тазовой полости, в мышцах; посмотрите на части мышц под микроскопом. Крови в мышцах и сосудах нет, мелкие вены под плеврой и брюшиной не видны.

Мясо икры мягкое, но не жирное, темно-красного цвета, влажное, сочное. Мышцы покрыты толстой белой фасцией, мелкозернистой, равномерного сечения, со слабо выраженной рыхлой соединительной тканью, обусловленной гибкостью. Аромат мяса характеризуется нотками дичи, вкус приятный.

Для решения вопроса о степени пригодности мяса в пищу, кроме органолептических, необходимо объективное лабораторное исследование - определение физико-химических показателей: количества летучих жирных кислот, реакции перекисей, аммиака и солей аммония, в бульоне. дегградация белка и повышение рН мяса.

Значение рН дичи 5,8-6,2, реакция с ферментом пероксидазой во всех взятых пробах положительная, формалиновая проба и 5%-ная проба с медным купоросом - отрицательные, что свидетельствует о зрелости и свежести мяса.

Качество мясного сырья во многом зависит от пищевой ценности и химического состава мяса, такого как содержание белка, жира и золы; Пищевая и биологическая ценность мяса определяется количеством белка.

Мясо косули содержит 71,5-74,5% влаги, 22,5-25,55% белка, 12,5-13,7% жира, 1,1-1,4% золы, 108,99- 143,56 ккал/100 г калорий.

Не менее важную роль в химическом составе мяса дичи играют макро- и микроэлементы, способствующие повышению биологической ценности и качества мяса.

Известно, что минералы участвуют практически во всех физиологических процессах в организме, способствуют нейтрализации токсичных соединений, входят в состав белков, нуклеиновых кислот, многих ферментов, гормонов и витаминов. Поэтому для организации рационального рациона питания населения необходимо при оценке качества мяса учитывать содержание в нем жизненно важных микроэлементов. В мясе косули содержится кальций 0,13-0,16 мг/кг, медь 7,6-7,9 мг/кг, марганец 1,7-1,9 мг/кг, цинк 78,5-80,7 мг/кг, кобальт 2,6-2,9 мг/кг, железо 3212,2,2. мг/кг.

Мясо косули имеет относительно высокие органолептические, физические и химические показатели.

Заключение: Исследования показали, что мясо получают от половозрелых, свежих и здоровых по органолептическим и физико-химическим показателям животных.

Мясо дичи имеет высокую биологическую ценность, содержит большое количество белка, богато макро- и микроэлементами, что связано с пищевыми и метаболическими свойствами диких животных. Поскольку микроэлементы оказывают широкий спектр биологического воздействия на организм, они также являются важными компонентами питания.

Литература: 1. М.П. Бабина, Е.Г. Чирич, А. А. Акимтинов // Ветеринарный журнал Беларуси. - 2017. -№2 (7). - С. 13-16. 2. Фокина, В.Д., Размахнин, Е.Д. Использование ресурсов диких животных в СССР и за рубежом / Фокина В.Д., Размахнин Е.Д. // Агропромформ. – Москва. – 1989. с – 80. 3. Чирич, Е. Г. Изучение химического состава и пищевой ценности мяса диких животных / Е. Г. Чирич, М. П. Бабина // Ученые записки учреждения образования "Витебская государственная академия ветеринарной медицины" : научно-практический журнал. - Витебск, 2014. - Т. 50, вып. 1, ч. 1. - С. 202-204.

УДК 619:615.1

ФАРМАКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ХОНДРОПРОТЕКТОРОВ В ВЕТЕРИНАРИИ (НАУЧНЫЙ ОБЗОР)

Шакирова А.Е., Плешивцева М.Д., Ляшенко Е.М., Хайрулин Д.Д.
ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань, Республика Татарстан, Российская Федерация

*В данной статье рассматривается проблематика применения хондропротекторов в современной ветеринарной медицине. Рассматривается классификация и их предпочтительное применение при заболеваниях остеопороза, дисплазии, деформации или ремодуляции суставов. **Ключевые слова:** хондропротекторы, фармакология, ветеринария, дисплазия, артрозы, хондролон, бронхорен*

PHARMACOLOGICAL USE OF CHONDROPROTECTORS IN VETERINARY MEDICINE (SCIENTIFIC REVIEW)

Shakirova A.E., Pleshivtseva M.D., Lyashenko E.M., Khairulin D.D.,
Kazan State Academy of Veterinary Medicine named after N.E. Bauman,
Kazan, Russia

*This article discusses the problems of using chondroprotectors in modern veterinary medicine. The classification and their preferred use in diseases of osteoporosis, dysplasia, deformity or joint remodeling are considered. **Keywords:** chondroprotectors, pharmacology, veterinary medicine, dysplasia, arthrosis, chondrolon, bronhoren.*

На сегодняшний день всё чаще стала встречаться проблема заболеваемости опорно-двигательного аппарата. Стремление заводчиков и просто людей занимающихся разведением, бесконтрольно вязать животных, приводит к аномалиям, способных привести к данным заболеваниям. Не редко в ветеринарных клиниках встречаются животные, получившие различные травмы. В таких случаях необходимо применение комплексного лечения, и применения препаратов, представителями которых являются хондропротекторы. Давайте разберём, что же это такое?