

250); в картофеле - от 113 до 223 (ПДК - 250); в репчатом луке - от 32 до 61 (ПДК - 80); в томатах - 36,6 (ПДК - 100); в капусте белокочанной - 469 (ПДК - 500); капусте цветной - 517 (ПДК - 800); болгарском перце - 36,6 (ПДК - 200); яблоках - от 18,3 до 45 (ПДК - 60); груше - от 16,3 до 56,7 (ПДК - 60); в винограде - от 10,3 до 56,7 (ПДК - 60).

Отравление нитратами животных нередко вызывает их падеж, снижает качество мяса и молока, уменьшает продуктивность, рождает нежизнеспособный молодняк.

При определении продуктов содержание нитратов и нитритов в исследованных продуктах растительного происхождения соответствовало ПДК.

В поверхностных слоях огурцов концентрация нитратов в 3-5 раз больше, чем в основной массе, в кабачках – в 1,7-3 раза, в редьке – в 1,4 раза. Наибольшее количество нитратов обнаружили в кабачках, огурцах и баклажанах в местах прикрепления к плодоножке, меньше – в противоположном конце. С целью снижения количества нитратов продукты растениеводства необходимо подвергать кулинарной обработке.

УДК 637.12.05

БОНДАРЕНОК И.С., студент

Научный руководитель **СМУНЕВ В.И.**, канд. с.-х. наук, доцент

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

СОДЕРЖАНИЕ СОМАТИЧЕСКИХ КЛЕТОК В МОЛОКЕ КОРОВ ПО СЕЗОНАМ ГОДА

Важным показателем качества молока является содержание в нем соматических клеток. Повышенное содержание их в молоке сразу после отела и перед запуском обусловлено физиологически и не связано с какими-либо паратипическими факторами. В соответствии с СТБ 1598-2006 (с изменениями № 3) в молоке сорта экстра содержание соматических клеток не должно превышать 300 тыс/см³, высшего сорта – 400 и первого сорта - 500 тыс/см³. Отсутствие постоянного контроля над количеством соматических клеток приводит к потере качества молока и, как следствие, накладывает ощутимо большие затраты на хозяйство.

Цель работы – изучить содержание соматических клеток в молоке коров ОАО «Шайтерово» Верхнедвинского района Витебской области. Исследования проведены в 2015 году на молочно-товарных фермах Шайтерово и Жигули. На каждой ферме содержалось по 200 коров. Разница состояла в том, что коровы МТФ Шайтерово в зимний стойловый период доились на дольной установке фирмы DeLavalDelPro MU 480, а МТФ Жигули – на доильной установке АДСН-2 производства ОАО «Гомельагрокомплект». В целях контроля за содержанием соматических клеток в молоке коров на фермах хозяйства ежемесячно исследуется по 200 проб молока, а всего за год – 2400 проб.

Проведенные исследования показали, что в среднем за год на молочно-

товарной ферме Шайтерово 76% проб было с количеством соматических клеток до 300 тыс/см³, что соответствует сорту экстра, 41% проб - с количеством соматических клеток 301-500 тыс./см³, что соответствует высшему и первому сортам. На молочно-товарной ферме Жигули сорту экстра соответствовало 35% проб, высшему и первому – 65%. Выявить четкую закономерность улучшения или ухудшения качества молока по сезонам года на фермах с разными дольными установками не удалось. На молочно-товарной ферме Шайтерово 100% молока сорта экстра было получено в январе, апреле, июне, августе и ноябре, содержание соматических клеток не превышало 300 тыс/см³, а в марте, мае, июле, сентябре и декабре более 40% реализованного молока соответствовало первому сорту. На ферме Жигули – в апреле, июле, сентябре, декабре молока сорта экстра не получено, а в остальные месяцы года этому сорту соответствовало от 37,5 до 43,5% реализованного молока.

УДК 619:614.31:637.5

БУКОВСКАЯ И.А., студент

Научный руководитель **МУРУЕВА Г.Б.**, д-р вет. наук., профессор
ФГОУ ВО «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия им.
В. Р. Филиппова», г. Улан-Удэ, Республика Бурятия, Российская Федерация

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ГОВЯЖЬИХ СУБПРОДУКТОВ НА МЯСОКОМБИНАТЕ ООО «ЗАБАЙКАЛЬЕ»

Мясокомбинат ООО «Забайкалье» находится в городе Петровск-Забайкальский Забайкальского края, предприятие основано в 1926 году.

На мясокомбинате проводится забой и переработка разных видов сельскохозяйственных животных, таких как крупный рогатый скот калмыцкой, черно-пестрой, симментализированной пород, свиньи породы крупная белая, лошади местной породы, доставляемые из нескольких соседних районов края.

Продукция, выпускаемая мясокомбинатом - это более 35 видов колбасных изделий, более 9 видов мясных деликатесов, полуфабрикаты, субпродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов осуществляется на основании «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».

Субпродукты - это отдельные части туши убойных животных (головы, конечности, уши и т.п.) или внутренние органы в их естественном соединении с другими органами и тканями (ливер, желудок и т.п.), которые после ветеринарно-санитарной экспертизы направляются на обработку.

Мы проводили обработку говяжьих субпродуктов не позднее чем через 7 часов после убоя скота, а слизистых субпродуктов - через 3 часа. Получаемые на комбинате субпродукты используют в основном в пищевых целях как в натуральном виде, так и для приготовления колбасных изделий. Натуральные субпродукты пользуются среди местного населения большой популярностью. Поэтому при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мы обращали