

тивам. Так, фактическая температура составила 25-29 °С (при нормативе 20–24°С), относительная влажность 90-95% (при нормативе 60–80%), подвижность воздуха – 0,6-0,8 м/с (при нормативе 0,3-0,4 м/с), концентрация углекислого газа – 0,3-0,4% (норматив – до 0,2%), а аммиака – 22-24 мг/м<sup>3</sup> (норматив – до 20 мг/м<sup>3</sup>). Данные изменения физико-химических свойств воздуха приводят к развитию у поросят респираторных заболеваний.

**Заключение.** Таким образом, в результате проведенных исследований установлено, что ведущими этиологическими факторами в возникновении респираторной патологии у поросят-отъемышей являются нарушения параметров микроклимата помещений (повышенная температура, высокая влажность, подвижность воздуха и загазованность), способствующими – нарушения технологии кормления и отсутствие антистрессовых обработок при отъеме. Данную информацию следует учитывать при разработке профилактических мероприятий и проведении этиотропной терапии.

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСА КУР ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ПРЕПАРАТОВ ЗВЕРОБОЯ ПРОДЫРЯВЛЕННОГО**

**Кузавка Я.В.,**

студентка 5 курса УО «ВГАВМ», г. Витебск, Республика Беларусь  
Научный руководитель – Авдаченко В.Д., канд. вет. наук, доцент

В условиях интенсивного развития птицеводства для увеличения продуктивности птицы и улучшения качества и безопасности получаемой от нее продукции большое значение имеет применение новых, высокоэффективных противопаразитарных препаратов, какими и являются препараты, полученные из зверобоя продырявленного. Целью нашего исследования явилось изучение влияния препаратов зверобоя продырявленного на качество мяса кур.

**Материал и методы.** Было сформировано 4 группы кур, по 15 голов в каждой по принципу условных аналогов. В первой группе куры получали сухой экстракт зверобоя продырявленного энтерально в дозе 30 мг/кг. Во второй группе получали жидкий экстракт зверобоя продырявленного энтерально в дозе 10 мг/кг. В третьей группе задавали ампролиум в терапевтической дозе. Четвертая группа была контролем, и препараты не получала. Убой был произведен на 1,3,7 и 14 дни исследования.

Для органолептических исследований было отобрано по 3 туши птицы из каждой группы, на каждый день убоя. Исследование образцов мяса птицы проводилось на кафедре фармакологии и токсикологии и кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы академии. Послеубойную ветсанэкспертизу и органолептическое исследование проводили согласно ГОСТу 7702.0-74 [1].

Мясо было исследовано по следующим показателям: определение первичных продуктов распада белков с серноокислой медью, биологическая ценность и безвредность с использованием инфузорий Тетрахимена пириформис.

**Результаты и их обсуждение.** В результате проведения эксперимента было установлено, что при определении первичных продуктов распада белков с серноокислой медью и безвредности мяса показатели в опытных группах и контроле достоверно не отличались между собой на протяжении всего времени эксперимента. При определении относительной биологической ценности мяса установлено, что она составляет 98%.

Таким образом, можно сделать вывод, что при применении сухого и жидкого экстрактов зверобоя продырявленного показатели мяса оказались идентичными показателям контрольной группы и соответствовали показателям свежего мяса. Мясо кур после применения препаратов зверобоя продырявленного было нетоксичным и безвредным.

Литература:

1. ГОСТ 7702.0-95 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. – М.: Изд-во стандартов, 1980. – 5 с.