

положительная; кислотное число жира составило в контрольной – $0,70 \pm 0,04$ мг КОН и опытной группе – $0,70 \pm 0,03$ мг КОН, pH в контрольной группе – $5,80 \pm 0,08$, в опытной – $5,85 \pm 0,08$.

Показатели химического состава мяса цыплят-бройлеров: вода в контрольной группе – $76,7 \pm 0,5\%$, в опытной – $74,2 \pm 0,2\%$, белок в контрольной группе – $20,6 \pm 0,4\%$, в опытной – $21,7 \pm 0,1\%$, жир в контрольной группе – $2,3 \pm 0,3\%$, в опытной – $3,03 \pm 0,5\%$, зола в контрольной группе – $1,01 \pm 0,08\%$, в опытной – $1,07 \pm 0,02\%$.

Из приведенных данных видно, что физико-химические показатели опытных и контрольных групп достоверных различий не имеют и находятся в пределах нормы.

По показателям химического состава мяса цыплят-бройлеров видно, что в мышечной ткани птицы, которым применяли водную суспензию мервы пасечной, достоверно снижалось количество влаги – на $2,5\%$. Вместе с тем в опытной группе отмечено увеличение количества белка на $1,1\%$.

Заключение. На основании проведенных исследований установлено, что мясо птицы доставленных образцов, в рацион которых вводилась водная суспензия мервы пасечной, по органолептическим, физико-химическим, показателям является доброкачественным, а по некоторым химическим показателям превосходит мясо контрольной группы.

Литература. 1. Богуш, А.А. Мясо, его переработка и хранение : учебное пособие / А.А. Богуш. – Минск : Ураджай, 1995. – 168 с. 2. Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов // Сборник технических нормативных правовых актов по ветеринарно-санитарной экспертизе продукции животного происхождения / под ред. Е.А. Панковца, А.А. Русиновича. – Минск: Дзель – 91, 2008. – С. 6-211. 3. <https://www.dissercat.com/content/ispolzovanie-pasechnoi-mervy-v-ratsionakh-tsyplyat-broilerov>.

УДК 619:614.31:637.5:616.995.121:636.4

СМЫЧНИК П.И., студент

Научные руководители – **Чирич Е.Г.**, ст. преподаватель; **Бондарь Т.В.**, канд. вет. наук, доцент УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСА ДИКОГО КАБАНА ПРИ СПАРГАНОЗЕ

Введение. Спарганоз – зоонозное заболевание, вызываемое личиночной стадией цестоды *Spirometra erinacei-europaei* Rudolphi. *Spirometra erinacei-europaei* – биогельминт, ее развитие проходит со сменой трех хозяев: дефинитивного, промежуточного и дополнительного.

Человек, как дополнительный хозяин спирометры, не играет роли в ее распространении (биологический тупик), так как, находясь на вершине пищевой цепи, он не является источником пищи для других животных и заражение плотоядных от человека практически невозможно. Заражение человека спарганозом при поедании мяса дикого кабана не происходит. Однако мясо диких кабанов, пораженное спарганумами, теряет свою доброкачественность.

Спарганумы обнаруживаются при послеубойном обследовании туши дикого кабана. Чаще всего они локализуются в подкожной клетчатке передней части туши, в межмышечной ткани длиннейших мышц спины, мышцах предлопаточной области и межреберных.

Паразитирование спарганумов в организме диких кабанов сопровождается развитием воспалительных реакций, спарганумы оказывают постоянное давление на окружающие ткани, сосуды, нервы, что приводит к развитию дистрофических и некротических процессов.

Материалы и методы исследований. При послеубойной экспертизе 10 туш дикого кабана установлено: 7 – заражены спарганозом и 3 – здоровых. Цель работы – изучение

ветеринарно-санитарных показателей качества мяса дикого кабана при спарганозе. Определяли органолептические, физико-химические показатели мяса, биологическую ценность и безвредность.

Результаты исследований. В результате исследований нами установлено: поверхность туш у больных животных тёмно-красного цвета, шпик бледно-жёлтого цвета, мышцы на разрезе влажные, запах специфический, свойственный мясу дикого кабана. При пробе варкой бульон прозрачный, без постороннего запаха. Органолептические показатели мяса пораженных животных существенно не отличаются от мяса здоровых животных.

В опытной группе из внутренних органов (печень, почки) в 8,3% случаев был выделен протей, а в 8,33% случаев из образцов мышц и в 24,9% случаев из внутренних органов выделены бактерии группы кишечной палочки. Этот факт значительно усложняет вопросы реализации такого мяса, так как эти микроорганизмы способны вызвать у человека пищевые токсикоинфекции.

Для решения вопроса о степени пригодности мяса в пищу, проводили лабораторные исследования.

Реакция на пероксидазу во всех случаях была положительной, т.е. этот фермент остается активным.

Количество летучих жирных кислот в мясе больных животных составило 3,9 мг КОН, в мясе же здоровых животных 3,8 мг КОН. Реакция среды (рН) мяса является одним из важнейших показателей, дающих представление о полноте происходящих в мясе послеубойных изменений, в результате которых мясо приобретает желательные качественные показатели. В ходе исследования было установлено, что у инвазированных животных этот показатель составил 6,2-6,3, у здоровых – 5,8-6,2.

Химический состав мышечной ткани является важным показателем, характеризующим пищевые достоинства мяса. Исследованиями установлено, что содержание влаги в мясе дикого кабана, пораженного спарганозом, было на 1,1% больше, чем у здоровых животных. Вместе с тем содержание жира и белка было ниже на 0,1% и 0,2% соответственно.

Это свидетельствует о том, что плероцеркоиды, находясь в организме дикого кабана при жизни, незначительно влияют на изменения биохимических процессов, что отразилось на физико-химических показателях мяса.

Относительная биологическая ценность мяса от пораженных спарганозом животных была на 6,0% ниже, чем у здоровых. Следовательно, нахождение в организме плероцеркоидов приводит к незначительному снижению биологической ценности мяса дикого кабана.

При изучении безвредности мяса дикого кабана, пораженного спарганозом, наблюдалось увеличение гибели или угнетение роста инфузорий до 10%. Это свидетельствует о том, что данное заболевание оказывает влияние на безвредность мяса.

Заключение. При послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе туш дикого кабана необходимо тщательно осматривать подмышечные области, подкожную клетчатку, жировую ткань, брюшную и тазовую полости, внутренние органы, проводить продольные разрезы мышц шеи и заднебедренной группы мышц. Ветеринарно-санитарная оценка туш, пораженных спарганумами, зависит от интенсивности инвазии и степени патологических изменений окружающих тканей. Мясо животных, больных спарганозом, использовать в сыром виде запрещается.

Литература. 1. Горохов, В. Спирометроз (спарганоз) животных / В. Горохов [и др.] // *Ветеринария*. – 2001. – № 12. – С. 13–15. 2. Малоизученные и новые паразитарные болезни животных : учебно-методическое пособие для слушателей ФПК, преподавателей и студентов вузов и техникумов, ветеринарных специалистов / ВГАВМ ; подг. А.И. Ятусевич. – Витебск, 2000. – 50 с.