

УДК 639.331.7:576.895.132.5

**ПУЗЕЕВА В.Ю.**, студент

Научные руководители: **ЦАРИКОВ А.А.**, ассистент;

**КОШНЕРОВ А.Г.**, ст. преподаватель

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

## **ХАРАКТЕРИСТИКА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫБНОГО СЫРЬЯ ПРИ БОТРИОЦЕФАЛЕЗЕ**

Заражение карповых рыб возбудителями ботриоцефалеза обычно носит очаговый характер и регистрируется в бассейнах пресноводных рек и озер Беларуси. Экономический ущерб при этом обуславливается снижением численности рыбы и ее качества, а при наличии более 5 паразитов на 1 кг массы пораженная рыба является непригодной для реализации на общих основаниях и направляется на промышленную переработку, заключающуюся в обработке высокими температурами или консервирующими средствами.

Нами проводилось изучение эпизоотологической ситуации в рыбхозах Республики Беларусь по возбудителю ботриоцефалеза карповых рыб (цестоды *Bothriocephalus acheilognathi*) и его влияние на ветеринарно-санитарные показатели рыбы в зависимости от интенсивности инвазии.

Установлено, что неблагополучными по ботриоцефалезу являются озера Освейское, Лисно, Нещердо, Лукомльское, Нарочь, Дривяты и др., рыбоучасток «Новолукомльский», а также рыбхозы «Любань», «Локтыши», «Хотово», «Новинки», «Селец», «Тремля», «Свислочь», «Красная Слобода». При этом экстенсивность инвазии в некоторых водоемах достигает 50%, при интенсивности инвазии от 1 до 7 паразитов на рыбу.

При изучении физико-химических показателей рыбы установлено, что с увеличением интенсивности инвазии увеличивается концентрация водородных ионов (до  $7,0 \pm 0,27$ ), выявляются продукты первичного распада белков в бульоне и сероводород, уменьшается содержание и активность пероксидазы.

При изучении химического состава мяса рыбы при данной болезни установлено, что с увеличением интенсивности инвазии уменьшается содержание белка ( $14,2 \pm 0,88\%$ ) и жира ( $1,3 \pm 0,44\%$ ) и увеличивается содержание влаги ( $83,4 \pm 1,14\%$ ). Изменение минерального состава достоверных отличий не показало.

При изучении относительной биологической ценности мяса рыбы установлено, что с увеличением интенсивности инвазии этот показатель снижается (до  $44 \pm 5\%$ ).

Физико-химические показатели мяса карповых рыб при низкой интенсивности инвазии практически не отличались от таковых у незараженных рыб, служивших контролем.