ства - 311 г, сырой жир - 27 г и т.д. Соевой шрот является важнейшим ингредиентом комбикормов для различных видов сельскохозяйственных животных и птицы, позволяющий эффективно балансировать комбинированные корма по питательности и белку. Исследования статистических данных показывают, что производство соевого шрота является национальной стратегией отдельных стран мира. Все эти страны можно условно разделить на пять групп, активно продуцирующих производство соевого шрота, как для собственных нужд национального сельскохозяйственного сектора экономики, так и на продажу, позволяющую не только зарабатывать дополнительную валютную экспортную выручку, но и частично контролировать ценовые показатели мирового производства молока и мяса. К первой группе стран относятся: Китай (58885 тыс. т/год), Соединенные Штаты (39100), Аргентина (30390), Бразилия (29130), в совокупности производящие 78,5% мирового производства соевого шрота. Ко второй – Евросоюз (10750), Индия (6000), Мексика (3358), Российская Федерация (3030), Парагвай (2865), в совокупности производящие 13,0% шрота. К третьей группе стран – Боливия (1815), Тайвань (1550), Япония (1491), Египет (1420), Канада (1320), Таиланд (1250), в общем итоге производящие 4,4%. На все остальные страны мира (47 стран производителей соевого шрота в количестве более 1 тыс. т/год) приходится только 4,1%. Однако, данные показатели не полностью раскрывают качественную составляющую национальной стратегии отдельных стран мира в производстве соевого шрота, так как имеются особо благоприятные природно-климатические условия для произрастания сои, получения высоких, а главное – экономически обоснованных ее урожаев. По урожайности выделяются: США (3,2 т/га), Бразилия (2,4), Аргентина (2,5). Это говорит об имеющихся возможностях развития производства сои и о необходимости совершенствования структуры посевных площадей ведущих агрокультур.

УДК 636:612:812.2
БЕРДИЕВ Д., студент (Туркменистан), **ШОЛОНИК А.В.,** студент (Республика Беларусь)
Научный руководитель **Румянцева Н.В.,** канд. биол. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

БИОХИМИЯ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Здоровый нищий счастливее больного короля.
А. Шопенгауэр

Одним из важнейших факторов, влияющих на здоровье, трудоспособность человека, является правильное питание. Вместе с тем, в последнее десятилетие демографические показатели характеризуются негативными тенденциями. Казалось бы, что при наступившем продовольственном изобилии на прилавках продукты на любой вкус и кошелек, но отдельные группы населения испытывают недостаток здоровой и полноценной пищи. Как доказывает медицинская статистика: 70% всех заболеваний так или иначе связаны с неправильным

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

питанием. Несомненно, актуальным становится рациональное питание – сбалансированное питание, характеризующееся оптимальным количеством, оптимальным соотношением компонентов рациона при оптимальном режиме.

Весьма ценными компонентами рационального питания являются пищевые волокна (ПВ), синонимами которых являются неусвояемые углеводы, клетчатка, балластные вещества - источниками которых служат растительные продукты (зерновые, фрукты, ягоды, овощи). К ним относят полисахариды, не способные расщепляться в тонком, но подвергающиеся бактериальной ферментации в толстом кишечнике. Важнейшие компоненты ПВ - целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин, камеди, слизь, лигнин. Долгое время эти соединения считались ненужным грузом, от которого старались очистить продукты.

ПВ играют важную роль в функционировании ряда органов и, в первую очередь, влияют на работу толстого кишечника. Обладая способностью удерживать воду, они ускоряют кишечный транзит и перистальтику. Пищевые волокна адсорбируют значительное количество холестерина, глюкозы, электролитов, продуктов гниения, токсинов обеспечивая детоксикацию организма. Благодаря своим ионообменным свойствам, ПВ облегчают выведение солей тяжелых металлов, радионуклидов; снижая pH химуса, подавляют синтез бактериями потенциальных канцерогенов, предотвращая развитие рака толстого кишечника. Считают, что волокна связывают от 8 до 50% гетероциклических аминов – мутагенов, образующихся в результате приготовления пищи из мяса путем высокотемпературной обработки.

Данные углеводы регулируют и липидный обмен, связывая и выводя из кишечника ВЖК, нейтральные стеролы (холестерин). Оказывают воздействие на кинетику желчного пузыря нормализуют состав желчи. Наиболее выраженным гипохолестеринемическим эффектом обладают пектины яблок, цитрусовых, овсяных отрубей.

УДК 616.8-009.188-072.7:636.1
БЕРШАДСКАЯ А.А., студент (Российская Федерация)
Научный руководитель **Воинова А.А.**, канд. вет. наук, ассистент
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины», г. Санкт-Петербург, Российская Федерация

ПРИМЕНЕНИЕ БОЙДЕС-ПРОБЫ У ЛОШАДЕЙ

В настоящее время среди ветеринарных врачей актуальной проблемой является своевременная и точная диагностика причин возникновения хромоты. Для диагнотики хромоты часто применяются специальные методы исследования, одним из которых является сгибательный тест или, так называемая, Бойдес-проба – удерживание конечности в течении некоторого времени в определенном согнутом положении с последующей пробежкой рысью. Результаты теста на сгибание интерпретируются следующим образом: «–» – без изменения движения, «+» – незначительное обострение хромоты, «++» – отмечают хромоту, когда лошадь двигается рысью по направлению от врача, но не по возвращению к нему в обратную сторону и «+++» –

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ