

УДК 636.4.087.7

КАПАНСКИЙ А. А., младший научный сотрудник

РУП «Институт экспериментальной ветеринарии им. С. Н. Вышелесского»

СТАРУШЕНКО А.С., студентка

УО «Белорусский государственный университет»

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ ГЕЛЬМИНТОЗООНОЗОВ РЫБ

Охота, рыболовство и собирательство являются самыми древними видами человеческой деятельности. Однако сбор даров природы позволял удовлетворять насущные потребности растущей численности населения только до определенной степени, поэтому рано или поздно встал вопрос получения гарантированного урожая (улова) и увеличения его продуктивности, одним из решений которого стало рыбоводство. Нередко на водоеме рыболовы обращают внимание на необычное поведение рыб и изменение их внешнего вида. Это свидетельство того, что рыба больна.

Каждый рыболов должен знать основные признаки наиболее распространенных болезней, чтобы уберечь себя от заболевания, а водоемы — от заражения.

Сохранение запасов ихтиофауны и их приумножение - одна из наиболее актуальных проблем рыбоводной отрасли республики. При отсутствии или ненадлежащем выполнении лечебно-профилактических мероприятий болезни могут наносить существенный ущерб рыбоводству и рыболовству.

Большинство гельминтов рыб не опасны для человека. Но имеются и исключения. Такие заболевания называются гельминтозоозами. И к ним относятся описторхоз, дифиллоботриоз, клонорхоз, метагонилез, нанофистоз.

В абсолютном большинстве случаев заражение человека происходит при употреблении в пищу сырой, слабо проваренной и непрожаренной рыбы. Тщательная кулинарная обработка — надежный способ профилактики болезней, источником которых является рыба.

Например, личинки солитера, или ленточного глиста, могут быть обнаружены как в озерной, так и в морской рыбе. Если обработать рыбу соответствующим образом, личинки солитера погибнут. Личинки солитера погибают при температуре +55 °С, т. е. если обычным способом проварить или прожарить рыбу, личинки будут убиты. Продолжительность варки должна быть не менее 10—15 минут.

Надежный способ избежать заражения — заморозить рыбу. Рыба весом менее одного килограмма замораживается в обычных домашних морозильниках за 10 часов. В крупной рыбе личинки солитера уничтожаются, если она выдерживается в морозильнике в течение одних суток. В иных случаях рекомендуется обеззараживание рыбы глубоким замораживанием. При температуре -20 °С рыбу нужно держать не менее 3 суток, при температуре 8...-10 °С — 3-4 недели.

Личинки погибают также при обильном по соли. Соль необходимо брать в количестве не менее 12 % от веса рыбы. Выдерживать рыбу в соли нужно не менее 5 суток до употребления в пищу.

При жарении большее значение имеет величина кусков рыбы, чем их вес. Мелкую рыбу необходимо жарить минимум 10 минут. Рыбу весом 700—1200 г или филе толщиной 2—3 см жарят 15—20 минут. Куски рыбы толще 6 см, а также крупная неразрезанная рыба, у которой не удален позвоночник, должны жариться минимум 40 минут. Рыба горячего копчения, а также тщательно пропеченная на открытом огне безвредна.

Копчение рыбы (холодное и горячее), пойманной из водоема, где имеется заболевание, лучше не проводить, так как в домашних условиях трудно достичь равномерного и достаточно глубокого прогрева рыбы, который получают на промышленных предприятиях по переработке рыбы.

Не следует самостоятельно пытаться определить, заражена рыба или нет. Выделение мелких цист паразитов требует специального оборудования и может быть проведено только специалистами.

Запрещается скармливать животным сырую рыбу из неблагополучных водоемов. Внутренности и чешую после разделки рыбы необходимо уничтожить, не допуская возможности поедания их домашними или дикими животными. Эта простая мера позволяет прекратить распространение болезней по другим водоемам.

УДК 636.4.087.7

КАПИТОНОВА Е.А., канд. с.-х. наук

МАЦУКОВА А.С., студентка

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»

ВЛИЯНИЕ ОБОГАЩЕНИЯ КОМБИКОРМОВ ФЕРМЕНТНЫМИ ПРЕПАРАТАМИ НА ПРОДУКТИВНОСТЬ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Основными зерновыми кормами для птицы в нашей стране являются пшеница, ячмень, кукуруза. Однако потребность в производимой в стране кукурузе удовлетворяется не полностью. Поэтому при балансировании рационов, особенно для бройлеров, ощущается дефицит обменной энергии, который в большинстве случаев восполняется импортной кукурузой, часто не очень хорошего качества, или дорогостоящими кормовыми жирами.

Исходя из вышеизложенного, целью наших исследований являлось изучение возможности повышения биологической полноценности комбикормов для цыплят-бройлеров путем обогащения их ферментными препаратами.

Ферменты - это биологические катализаторы белковой природы. Они ускоряют строго определенные химические реакции без образования побочных