

Косвенно данное предположение подтверждается низким содержанием кальция в сыворотке крови ($2,03 \pm 0,089$ ммоль/л) у больных животных.

Активность аланин- (АЛТ) и аспартатаминотрансферазы (АСТ) в крови поросят всех групп была в пределах физиологической нормы.

Концентрация витамина А была выше у поросят (на 9%) в опытной группе, а в группе больных животных ниже (на 9%) по сравнению с контрольными поросятами. Витамин Е в сыворотке крови зараженных криптоспориديозом поросят был в более низкой концентрации по сравнению с животными опытной и контрольной групп, разница составляла 7-8%

Таким образом, при заражении поросят криптоспоридиями, повреждающими эпителий слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта, нарушается поступление в организм животных органических (белков, жиров, углеводов) и минеральных веществ. В результате применения препарата «КлоСТАТ™» поросятам-сосунам происходит стабилизация биохимических показателей крови, что свидетельствует о нормализации обменных процессов в организме.

УДК 637.1

МИНАКОВ В.Н., канд. с.-х. наук, доцент

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

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ СЫРОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МОЛОКА РАЗНОГО КАЧЕСТВА

В сыроделии к качеству молока предъявляют особо высокие требования. Оно должно быть получено от здоровых животных. В тоже время оно является хорошей средой для развития микроорганизмов, так как при выработке сыров микрофлора играет первостепенную роль.

Сычужная свертываемость молока оказывает большое влияние на качество сыра. Молоко, которое плохо свертывается под действием сычужного фермента, называют сычужно-вялым. Из такого молока образуется непрочный сгусток, сырная масса обезвоживается быстро, процесс изготовления сыра удлиняется, микрофлора развивается слабо и сыр получается низкого качества.

Цель работы: изучить особенности производства мягких сыров при использовании молока разного качества в ЧУП «Речица молоко» Речицкого района Гомельской области. Из молока высшего и первого сортов было проведено по 8 контрольных выработок сыра «Адыгейский» и «Прометей».

В результате исследований установлено, что при одинаковом количестве используемой смеси молока (4 тонны) выход сыра «Адыгейский» жирностью 45% с молока высшего сорта при жирности молочной смеси 3,4 % показателем белка 3,1 % составляет 717,2 кг. Выход сыра из молока первого сорта при

жирности молочной смеси 3,4 % с показателем белка 3,1 % составляет в среднем 645,2 кг.

При проведении контрольных выработок установлено, что выход сыра «Прометей» жирностью 30% из молока высшего сорта при жирности молочной смеси 2,0 % с показателем белка 3,1 % составляет 1054,8 кг. Выход сыра из молока первого сорта составляет в среднем 949,6 кг.

Так, выход сыров «Адыгейский» и Прометей» из молока высшего сорта выше, соответственно на 72 кг, или 10,6% и 105 кг, или 10%, чем из молока первого сорта.

Средняя норма расхода молочной смеси на производство 1 тонны сыра «Адыгейский» из молока первого сорта больше на 622,4 кг, сыра «Прометей» – на 421 кг. По результатам лабораторных исследований сыр, произведенный из молока первого сорта, крохкий, зерно более слабое, отход сыворотки происходит медленнее. При производстве сыра «Адыгейского» из молока первого сорта потери сыра составляют 11,4 кг, что выше на 9,2 кг, чем при производстве сыра из молока высшего сорта. При производстве сыра «Прометей» из молока первого сорта потери продукта составляют 15 кг, что выше на 12,4 кг, чем при производстве сыра из молока высшего сорта.

Таким образом, в сыроделии с целью снижения потерь молочного сырья и повышения выхода мягких сыров «Адыгейский и «Прометей», следует использовать молоко с оценкой его на сыропригодность.

УДК 619:616.995.122.21:636.2

МИНИЧ А.В., магистрантка

Научный руководитель: **БРАТУШКИНА Е.Л.**, канд. вет. наук, доцент

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

ВЛИЯНИЕ ФАСЦИОЛЁЗНОЙ ИНВАЗИИ НА КАЧЕСТВО МОЛОКА

Среди огромного количества продуктов животного и растительного происхождения наиболее ценным в пищевом отношении является молоко. Высокая пищевая ценность молока заключается в том, что оно содержит все необходимые для человека питательные вещества в хорошо сбалансированных соотношениях и в легкоперевариваемой форме [1].

Целью наших исследований стало изучение влияния фасциолёзной инвазии на показатели качества молока.

В молоке целая уникальная белковая система, являющаяся источником пищевых белков высокой биологической ценности. У животных, инвазированных фасциолами, содержание белка в молоке на 0,35% ниже, чем у здоровых.