

Органолептические и лабораторные исследования туш показали, что животные к моменту убоя были физиологически здоровы. Органы и ткани отвечали требованиям ветеринарно-санитарной экспертизы, а их состояние указывало на отсутствие алиментарных заболеваний. Исследования также показали, что качество туш контрольной и опытной групп практически не отличалось.

Для определения кулинарных качеств мяса проведена дегустационная (бальная) оценка с участием дегустаторов. Результаты дегустационной оценки показали, что мясо и бульон, полученные от бычков опытной группы, практически не отличались от таковых у контрольных животных. Это указывает на то, что препарат не оказывает отрицательного влияния на органолептические параметры говядины.

Таким образом, результаты проведенных исследований показали, что использование телятам-гипотрофикам препарата Билавет позволяет интенсифицировать их рост и развитие, улучшить показатели мясной продуктивности, функционально-технологические и биохимические характеристики мяса.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ганина, В. И., Большакова, Е. В. Действие пробиотических продуктов на возбудителей кишечных инфекций // Молочная промышленность. – №11. – 2001. – С. 47-48.
2. Каврус, М.А., Кипщевич, Л.С., Миклаш, Е.А., Михалюк, А.Н. Использование пробиотиков для профилактики заболеваний телят с синдромом диареи // Сельское хозяйство – проблемы и перспективы. - Гродно, 2004. – Т.3. – Ч.3. – С.4-6.
3. Михалюк, А.Н. Влияние пробиотиков на обмен веществ и естественную резистентность поросят // Ветеринарная медицина беларуси. – 2003. - №3. – С.19-21.
4. Субботин, В.В. Основные элементы профилактики желудочно-кишечной патологии новорожденных животных // Ветеринария: стилистический научно-практический журнал. – М.,2004. - №1. – С.3-6.

УДК 637.12.05

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МОЛОКА В ОЦЕНКЕ ГОМЕОСТАЗА КОРОВ

Кравчик Е.Г., Величко М.Г., Лях Р.Н.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

В свете современной программы развития молочного скотоводства вопрос об увеличении производства молока высокого санитарного качества и биологической ценности в настоящее время достаточно актуален. Коровье молоко состоит в среднем из 87% воды и 13% сухого остатка. Сухой остаток составляют белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Пищевая ценность молока состоит в том, что

оно содержит все необходимые для организма питательные вещества, легко переваривающиеся в пищеварительном тракте человека и имеющие высокую усвояемость. Так, усвояемость белков молока составляет 96%, жира – 95% и молочного сахара – 98%. Молоко состоит из большого количества (свыше 150) компонентов; азотосодержащие, минеральные, жир, витаминные и др., а также их составные элементы. Белковые вещества молока содержат все нужные для человека аминокислоты, в том числе и те, которые в организме не синтезируются (незаменимые) и должны поступать с пищей [1, 2, 3, 8, 10].

Повышение молочной продуктивности коров и улучшение качества молока наносят животноводству значительный ущерб. В настоящее время повышенное внимание в Беларуси уделяется вопросам качества и безопасности производимой молочной продукции, более 55% которой экспортируется 39 стран мира, в т. ч. в Венесуэлу, Иран, Афганистан, но более всего (90%) составляют поставки в Россию. Современные мировые стандарты к качеству молока сорта «экстра» предполагают присутствия в 1 см³ не более 100 тыс. микробных тел и до 300 тыс. соматических клеток [4, 5, 9].

Последовательная интенсификация производства молока и молочных продуктов в один ряд ставит проблему повышения их потребительских свойств за счёт качественного производства самого молока-сырья, а это диктует в последующем проведение системы мероприятий, предупреждающих причину возможных отклонений от нормы и определяющих их устранение. Это может достигаться быстрой оценкой состава и физико-химических свойств молока, используя единую систему контроля качества с помощью современных анализаторов, таких как «Комбископ». Благодаря возможности использования дополнительным принтером и персональным компьютером, а также отображением результата на увеличенном жидкокристаллическом экране время проведение анализа сокращается до 90 секунд, а расход молока на один анализ составляет 20 мл [6, 7].

Нами проведены исследования показателей, характеризующих качественный состав молока (белок, жир, соматические клетки, лактоза, мочевины) у коров черно-пестрой породы. Новый метод оценки содержания не только соматических клеток, но и таких показателей, как белок, жир, мочевины, лактоза с помощью прибора позволил выявить животных с измененным рубцовым пищеварением и оказался информативным для выявления состояния ацидоза.

ЛИТЕРАТУРА

1. Батраков А.Я., Васильев Р.М., Донская Т.К., Васильева С.В. Показатели метаболизма у высокопродуктивных коров/ Ветеринария. -2012 № 6. - С.49-52.

2. Иванов В., Гуркина Л., Алигаджиев М. Факторы, влияющие на качество сырого молока./ Молочное и мясное скотоводство.-2011.-№ 7.- С. 23-24.
3. Кислотность молока- сырья и факторы, влияющие на нее. Молочное и мясное скотоводство.-2011.-№ 7.- С. 25-26.
4. Маннапова Р.Т., Файзуллин И.М. Кормовые добавки для повышения молочной продуктивности первотелок/ Ветеринария .-2012 № 8 .- С.44-47.
5. Огнева О.А. Молоко как микрэкосистема. / Молочная промышленность 2011.-№ 7.- С.68-69.
6. Отбор образцов биологического материала у животных для лабораторных исследований. /Ветеринарное дело.-2012 .-№4 .- С.28-32.
7. Родионов Г.В., Ермошина Е.В., Поставлена Е.В. Влияние различных факторов на количество соматических клеток в молоке коров. / Молочная промышленность 2011.-№ 6 .- С. 60.
8. Сивкин Н.В. ,Стрекозов Н.И., Рябов Д.С., Зелепукин А.А., Артемьева О.А., Принципы организации доения коров на ферме и качество молока / Переработка молока .-2011.-№ 4 .- С.18-21.
9. Сивкин Н.В. ,Стрекозов Н.И. Оценка количества соматических клеток в молоке коров в период лактации /Молочная промышленность .- 2010.- № 11 .- С. 71-72..
10. Цвет молока и молочных продуктов и его роль в оценке качества. / Молочная промышленность .- 2010.- № 5 .- С. 26.

УДК 577.164.11

СОДЕРЖАНИЕ АДЕНИЛИРОВАННОГО ТИАМИНТРИФОСФАТА В ОРГАНАХ И ТКАНЯХ КРЫС

Кудырко Т.Г.¹, Макаричов А.Ф.¹, Лучко Т.А.², Гуринович В.А.²

¹ – УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

² – Институт биохимии биологически активных соединений НАН Беларуси

г. Гродно, Республика Беларусь

Аденилированный тиаминтрифосфат (АТТФ) – новое производное витамина В₁, недавно идентифицированное в живых организмах. По химической структуре АТТФ представляет собой вещество, состоящее из аденозина и тиамина, которые соединены трифосфатным мостиком. В настоящее время биохимические функции АТТФ неизвестны. В экспериментах на бактериях было показано, что концентрация АТТФ подвержена сильным колебаниям в зависимости от физиологического состояния клетки. В частности, биосинтез АТТФ резко ускоряется при углеродном голоде, при этом содержание АТТФ в бактериальных клетках может достигать до 15% от общего количества витамина В₁ [1]. Один из подходов к установлению биологической роли АТТФ состоит в исследовании распространенности и количественного содержания данного вещества в объектах живой природы. Это касается как разных биологических видов, так и различных функциональных