

**МАТЕРІАЛИ**  
*VI Всеукраїнської науково-практичної*  
*Інтернет – конференції*

**ВІРШЕННЯ**  
**СУЧАСНИХ ПРОБЛЕМ**  
**У ВЕТЕРИНАРНІЙ**  
**МЕДИЦИНІ**



**15 - 16 лютого 2021 р.**

**Україна**  
**м. Полтава**

УДК 636.09  
В 52

**Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині: матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної Інтернет – конференції, 15 – 16 лютого 2021 року.** Полтава: ТОВ НВП “Укрпромторгсервіс”, 2021. – 130 с.

ISBN 978-617-7464-67-8

Збірник містить матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної Інтернет – конференції «Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині» з актуальних напрямів сучасної ветеринарної медицини.

**Редакційна колегія:**

*Євстаф'єва В. О., д. вет. н., професор; Кручиненко О. В., д. вет. н., доцент; Щербакова Н. С., к. вет. н., доцент; Михайлютенко С. М., к. вет. н., доцент; Корчан Л. М., к. вет. н., доцент; Мельничук В. В., к. вет. н., доцент*

*Рекомендовано до друку  
Вченою радою Полтавської державної аграрної академії  
Міністерства освіти і науки України  
(протокол № 15 від 23.02.2021 р.)*

**Відповідальний за випуск:**

**к. вет. н. Корчан Л. М.**

**Відповідальність за зміст і достовірність публікацій несуть автори наукових доповідей і повідомлень.**

**ISBN 978-617-7464-67-8**

**© Полтавська державна аграрна академія, 2**

*Сердюков Я. К., Шкундя Д. Ю.*

**МІКРОСКОПІЧНА БУДОВА КИШЕЧНИКА КРОЛІВ ЗА  
САЛЬМОНЕЛЬОЗУ**

117

*Сорокова С. С.*

**ПОРІВНЯЛЬНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ТА ПОБІЧНІ ЕФЕКТИ ПРИ  
ЛІКУВАННІ ОВЕЦЬ ПРЕПАРАТАМИ ГРУП БЕНЗИМІДАЗОЛІВ  
ТА МАКРОЦИКЛІЧНИХ ЛАКТОНІВ ЗА СТРОНГЛЮІДОЗУ**

119

*Федорова О. В., Приходько Ю. О., Мазанний О. В., Нікіфорова О. В.,  
Люлін П. В., Семененко А. Ю.*

**ПСОРОПТОЗ КРОЛІВ В УМОВАХ КО «ХАРКІВСЬКИЙ  
ЗООПАРК»**

122

*Хорольський А. А.*

**ОСОБЛИВОСТІ МОРФОЛОГІЧНОЇ ТА МЕТРИЧНОЇ  
ІДЕНТИФІКАЦІЇ ЯЄЦЬ *PASSALURUS AMBIGUUS*, ВИДЛЕНИХ З  
ГОНАД САМОК ГЕЛЬМІНТІВ**

125

*Щербакова Н. С., Передера Ж. О., Передера С. Б.*

**ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСА КРОЛІВ, ХВОРИХ НА  
ЕЙМЕРІОЗ**

128

4. Нагашян О. З., Щербаков О. В. Эндопаразиты и ассоциативные инвазии кроликов в Армении. *Ветеринарна медицина: міжвід. темат. наук. зб.* 2005. № 85. Т. II. С. 809–811.

5. Arkhipova N. Susceptibility of rabbits to passalurosis (intestinal worms) in relation to feeding. *Sbornic rabot Gelmintology*. 1971. № 12. P. 12–18.

6. Богач М. В., Трофімов М. М., Березовський А. В. *Методичні рекомендації з діагностики, лікування та заходів профілактики інвазійних хвороб кролів*. К.: Ветінформ, 2010. 19 с.

## ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСА КРОЛІВ, ХВОРИХ НА ЕЙМЕРІОЗ

Щербакова Н. С., к. вет. н., доцент,

Передера Ж. О., к. вет. н., доцент,

Передера С. Б., к. вет. н., доцент

*Полтавська державна аграрна академія, м. Полтава*

**Актуальність проблеми.** За прогнозами Міжнародної організації з продовольства при ООН, у найближчі роки м'ясо кроля посіде значне місце у раціоні людини [1]. Це можливо лише при значному збільшенні їх поголів'я. Кролятина за хімічним складом, харчовою цінністю та іншими показниками перевершує м'ясо усіх видів сільськогосподарських тварин. Галузь кролівництва, в свою чергу, потребує уваги як важлива складова агропромислового комплексу України, можливості й резерви якої використовуються недостатньо [2]. Значної шкоди кролям завдають заразні хвороби особливо паразитарні. Хворі тварини худнуть, знижуються прирости живої ваги, втрачається якість м'яса і хутра [3, 4]. Одним із таких захворювань, що завдає значних економічних збитків, є еймеріоз.

**Метою роботи** було встановити, чи є небезпечним м'ясо кролів хворих на еймеріоз. Завданням дослідження було встановити якість та безпеку м'яса кролів, хворих на еймеріоз, для споживачів.

**Матеріали і методи досліджень.** Основним об'єктом досліджень були тушки та проби м'яса, отримані від кролів, хворих на еймеріоз та від здорових тварин. Оцінку якості м'яса проводили згідно: «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів». Величину рН м'яса визначали потенціометричним методом із використанням рН-метра «SPEAR» згідно з ДСТУ ISO2017-2001. Метод бактеріологічного дослідження м'яса проводився згідно з ГОСТ 23392-78.

**Результати досліджень.** За моніторингом якості продукції на продовольчих ринках випадки потрапляння кролячих тушок з захворюванням на еймеріоз не рідкість. Ця тенденція зберігається незважаючи на посилену роботу служби ветеринарної медицини. До продажу на ринки тушки кролів надходять із приватних підсобних господарств, де їх власники досить часто нехтують ветеринарно-санітарними вимогами та правилами.

При проведенні досліджень на якість тушок кролів органолептичним методом ми визначили, що м'ясо від здорових тварин має приємний специфічний запах, пружну консистенцію, добре знекровлення, блідо-рожевий колір м'яса та білий колір жирової тканини, що відповідає вимогам до якості продуктів забою згідно ДСТУ 7992:2015 «Національний стандарт України. М'ясо та м'ясна сировина. Методи відбирання проб та органолептичного оцінювання свіжості». Внутрішні органи без змін. А тушки від хворих на еймеріоз кролів мали неприємний специфічний запах, задовільне знекровлення, яскраво-рожевий колір м'яса та біло-жовтий колір жирової тканини. Печінка була збільшена у розмірі, жовчні ходи розширені, стінки їх потовщені. На поверхні і в паренхімі органу були добре помітні округлі, неправильної форми вузлики білувато-жовтуватого кольору, розміром від просяного зерна до горошини.

При визначенні ступеня свіжості м'яса за допомогою реакції з  $\text{CuSO}_4$  була отримана сумнівна реакція, що вказує на хворобу тварин. Це підтвердила і реакція на пероксидазу у результаті якої була виявлена низька активність ферменту.

Проби м'яса від тушок здорових тварин мали в середньому рН 5,7, тоді як від хворих на еймеріоз тварин становило у середньому 6,3.

Нами також були вивчені мазки-відбитки із поверхневих та глибоких шарів м'язової тканини від досліджуваних тушок кролів. При проведенні бактеріологічних досліджень було встановлено, що у пробах м'яса отриманих від тушок хворих тварин, як із поверхневих так і з глибоких шарів м'язової тканини, виявили коки та палички; в поверхневих шарах м'яса загальна кількість мікроорганізмів коливалася від 9 до 15 од., в глибоких – від 3 до 8 од.

У мазках-відбитках із глибоких та поверхневих шарів м'яса, отриманих від тушок здорових тварин, у полі зору мікроскопа були виявлені лише 100-їнодінокі мікроорганізми (в поверхневих шарах до 6, в глибоких до 2), переважно палички.

За результатами проведених досліджень можна стверджувати, що тушки тримані від тварин хворих на еймеріоз, є умовно придатними і згідно правил ветеринарно-санітарної експертизи тушки направили на проварювання. Печінку тилізували.

**Висновок.** М'ясо кролів, хворих на еймеріоз, належить до умовно придатного.

Результати досліджень. За моніторингові якості продукції на проварюванні ринках вищивки м'ясопродукції кролів та заварюванням на еймеріоз не рідкість. Це тенденція зберігається незважаючи на посилену роботу служби ветеринарної медицини. До продажу на ринки тушки кролів надходять із приватних підсобних господарств, де їх власники досить часто нестачать ветеринарно-санітарними вимогами та правилами.

При проведенні досліджень на якість тушок кролів органолептичним методом ми визначили, що м'ясо від здорових тварин має приємний специфічний запах, пружну консистенцію, добре знекровлення, блідо-рожевий колір м'яса та білий колір жирової тканини, що відповідає вимогам до якості продукції згідно з ДСТУ 7992 2015 «Національний стандарт України. М'ясо та м'ясна сировина. Методи відбирання проб та органолептичного оцінювання свіжості». Внутрішні органи без змін. А тушки від хворих на еймеріоз кролів мали неприсмний специфічний запах, задовільне знекровлення, яскраво-рожевий колір м'яса та біло-жовтий колір жирової тканини. Печінка була збільшена у розмірі, жовчні ходи розширені, стінки їх потовщені. На поверхні і в паренхімі органу були добре помітні округлі, неправильної форми вузлики білувато-жовтуватого кольору, розміром від просяного зерна до горошини.

При визначенні ступеня свіжості м'яса за допомогою реакції з  $\text{CuSO}_4$  була отримана сумнівна реакція, що вказує на хворобу тварин. Це підтвердила і реакція на пероксидазу у результаті якої була виявлена низька активність ферменту.

Проби м'яса від тушок здорових тварин мали в середньому рН 5,7, тоді як від хворих на еймеріоз тварин становило у середньому 6,3.

Нами також були вивчені мазки-відбитки із поверхневих та глибоких шарів м'язової тканини від досліджуваних тушок кролів. При проведенні бактеріологічних досліджень було встановлено, що у пробах м'яса отриманих від тушок хворих тварин, як із поверхневих так і з глибоких шарів м'язової тканини, виявили коки та палички; в поверхневих шарах м'яса загальна кількість мікроорганізмів коливалася від 9 до 15 од., в глибоких – від 3 до 8 од.

У мазках-відбитках із глибоких та поверхневих шарів м'яса, отриманих від тушок здорових тварин, у полі зору мікроскопа були виявлені лише поодинокі мікроорганізми (в поверхневих шарах до 6, в глибоких до 2), переважно палички.

За результатами проведених досліджень можна стверджувати, що тушки тримані від тварин хворих на еймеріоз, є умовно придатними і згідно правил ветеринарно-санітарної експертизи тушки направили на проварювання. Печінку тилізували.

**Висновок.** М'ясо кролів, хворих на еймеріоз, належить до умовно придатного.

зич  
05  
ін  
ні  
іх

Результати досліджень. За моніторингом якості продукції на продовольчих ринках випадки потрапляння кролячих тушок з захворюванням на еймеріоз не рідкість. Ця тенденція зберігається незважаючи на посилену роботу служби ветеринарної медицини. До продажу на ринки тушки кролів надходять із приватних підсобних господарств, де їх власники досить часто нехтують ветеринарно-санітарними вимогами та правилами.

При проведенні досліджень на якість тушок кролів органолептичним методом ми визначили, що м'ясо від здорових тварин має приємний специфічний запах, пружну консистенцію, добре знекровлення, блідо-рожевий колір м'яса та білий колір жирової тканини, що відповідає вимогам до якості продуктів забою згідно ДСТУ 7992:2015 «Національний стандарт України. М'ясо та м'ясна сировина. Методи відбирання проб та органолептичного оцінювання свіжості». Внутрішні органи без змін. А тушки від хворих на еймеріоз кролів мали неприємний специфічний запах, задовільне знекровлення, яскраво-рожевий колір м'яса та біло-жовтий колір жирової тканини. Печінка була збільшена у розмірі, жовчні ходи розширені, стінки їх потовщені. На поверхні і в паренхімі органу були добре помітні округлі, неправильної форми вузлики білувато-жовтуватого кольору, розміром від просяного зерна до горошини.

При визначенні ступеня свіжості м'яса за допомогою реакції з  $\text{CuSO}_4$  була отримана сумнівна реакція, що вказує на хворобу тварин. Це підтвердила і реакція на пероксидазу у результаті якої була виявлена низька активність ферменту.

Проби м'яса від тушок здорових тварин мали в середньому рН 5,7, тоді як від хворих на еймеріоз тварин становило у середньому 6,3.

Нами також були вивчені мазки-відбитки із поверхневих та глибоких шарів м'язової тканини від досліджуваних тушок кролів. При проведенні бактеріологічних досліджень було встановлено, що у пробах м'яса отриманих від тушок хворих тварин, як із поверхневих так і з глибоких шарів м'язової тканини, виявили коки та палички; в поверхневих шарах м'яса загальна кількість мікроорганізмів коливалася від 9 до 15 од., в глибоких – від 3 до 8 од.

У мазках-відбитках із глибоких та поверхневих шарів м'яса, отриманих від тушок здорових тварин, у полі зору мікроскопа були виявлені лише оодинокі мікроорганізми (в поверхневих шарах до 6, в глибоких до 2), переважно палички.

За результатами проведених досліджень можна стверджувати, що тушки отримані від тварин хворих на еймеріоз, є умовно придатними і згідно правил ветеринарно-санітарної експертизи тушки направили на проварювання. Печінку вилізували.

**Висновок.** М'ясо кролів, хворих на еймеріоз, належить до умовно придатного.

## Література

1. Эсубалеу К. Б. Кокцидиоз кроликов. *Кролиководство и звероводство*. 2001. № 4. 22 с.
2. Клименко О. С., Запуговіченко Марія-Тереза М., Листопад Н. А. Поширення еймеріозу кролів у приватних господарствах Полтавської області. *Проблеми ветеринарної паразитології та якість і безпека продукції тваринництва. Матеріали Інтернет-конференції*. Полтава: ТОВ НВП "Укрпромторгсервіс", 2018. С. 37–38.
3. Щербакова Н. С. Визначення безпечності м'яса птиці, хворої на еймеріоз. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2013. № 2. С. 107–108.
4. Щербакова Н. С., Коробко К. О., Передера Ж. О. Визначення безпечності м'яса кролів хворих на еймеріоз. *Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині. Матеріали V Інтернет-конференції (13–14 лютого 2020, м. Полтава)*. Полтава, ТОВ НВП "Укрпромторгсервіс", 2020. С. 26–27.