

рини активні, нормалізувався апетит, t° тіла в межах норми, симптоми діареї зникли). Спостереження, проведені за тваринами обох груп показали, що поросята 3-ої дослідної групи були активнішими, мали гладеньку, блискучу щетину, шкіру рожевого кольору. Тварини активно споживали корм. В 4-й контрольній групі протягом усього періоду випробовування не спостерігали істотних змін у фізіологічному стані тварин, іноді відмічалися ознаки пригнічення та в окремих випадках діареї.

Аналізуючи дані показників крові поросят можна відзначити, що всі вони перебували в межах фізіологічної норми (табл. 1). Але були і незначні відмінності між групами. Так, встановлено вищий рівень гемоглобіну лейкоцитів і еритроцитів у крові поросят дослідної групи.

Про інтенсивність обміну азоту в організмі судили за концентрацією загального білка крові. Встановлено, що чим нижче концентрація білка в крові, тим краще його використання на утворення продукції. Концентрація загального білка крові в 3-ій дослідній групі нижче, ніж у 4-й контрольній. Це свідчить про стимуляцію кровотворної функції.

Водночас спостерігали збільшення середньодобових приростів живої маси, що вказує на ефективність застосування функціональної добавки (табл. 2).

Так, середня маса тіла одного поросяти на початку дослідження у 3-ій дослідній та 4-й контрольній групах становила відповідно $6,85 \pm 0,34$ кг та $6,6 \pm 0,25$, а на кінець досліду - $26,5 \pm 0,21$ кг та $22,4 \pm 0,43$ кг.

Для всіх груп не спостерігали втрат поголів'я.

Висновки

Застосування функціональної добавки БК-П до основного раціону істотно покращує фізіологічний стан поросят, приріст маси тіла та збереженість поголів'я.

Функціональна добавка БК-П придатна для промислових господарств з вирощування свиней, і є екологічно безпечним та ефективним засобом для проведення лікувально-профілактичних заходів.

ЛІТЕРАТУРА

1. **Петенко А.И., Карганян А.К., Коцаев А.Г., Ярошенко В.А.** Обеспечение биологической безопасности кормов. // Ветеринария.- 2006.- №7.- С. 7-11.
2. **Темираев Р.Б., Гаппоева В.С., Олисаев С.В.** Влияние пробиотика и ферментного препарата на продуктивность курнесушек. // Известия Горского государственного аграрного университета.- 2011.- Т. 48, Ч. 1.- С. 111-114.
3. **Чиков А., Кононенко С., Омельченко Н., Пышманцева Н., Осепчук Д.В.** Эффективность пробиотика при повышенном содержании клетчатки в рационе свиней. // Комбикорма.- 2012.- №7.- С. 095-096.
4. **Панин А.Н., Малик Н.И.** Пробиотики – неотъемлемый компонент рационального кормления животных. // Ветеринария.- 2006.- №7.- С. 3-6.
5. **Семенова, А.Г.** Гигиена выращивания молодняка свиней с применением пробиотиков «Ветом1.1» и «Биоспорин». // Диссертация на соискание уч. степени канд. вет. наук.- Чебоксары, 2011.- 136с.
6. **Данилевская, Н.В.** Фармакологические аспекты применения пробиотиков. // Ветеринария .- 2005.- №11.- С. 6-10.
7. **Тараканов Б.В.** Механизмы действия пробиотиков на микрофлору пищеварительного тракта и организм животных. // Ветеринария.- 2000.- №1.- С. 47-54.

Не надо быть агрономом, чтобы понимать: дать урожай ранней весной может только нитратный саженец. Но это мало кого останавливает, и апрельское меню пополняется ранними овощами. Как обезопасить себя от отравления?

Ответ мы искали вместе с Ольгой Якубчак, завкафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы Нацуниверситета биоресурсов и природопользования, и диетологом Борисом Скачко.

По словам экспертов, самый надежный способ не питаться овощами с ядом — купить нитратомер (от 450 грн). Те же, кому это не по карману, могут следовать пяти нижеприведенным правилам.

ПОКУПАЙТЕ В СУПЕРМАРКЕТАХ И НА БОЛЬШИХ РЫНКАХ

Этот достаточно банальный совет — самое главное средство обезопасить себя от отравления, — говорит Ольга Якубчак. — У продавцов на лотках и на базарчиках в две лавочки в лучшем случае есть только официальное разрешение на торговлю в этом месте. А качество продукции и уровень нитратов в ней никто не контролирует. В отличие от супермаркетов и магазинов, работу которых проверяет санитарно-эпидемиологическая служба, и больших рынков, при которых всегда есть аккредитованная лаборатория».

ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ОВОЩЕЙ С ТРЕЩИНАМИ-ВМЯТИНАМИ

— Не вдаваясь в подробности химических процессов, скажу, что при порче в овощах-зелени появляются азотистые соединения. И чем больше трещин-вмятин, тем их больше. Таким образом, даже если изначально овощи имели допустимый уровень нитратов, то теперь — он повышен, — объясняет специалист. — Накопление нитратов происходит и при долгом хранении. В идеале от момента, когда «витаминку» в теплице сорвали,



Не покупайте «раненые» овощи и не храните их дольше трех суток Нитраты в овощах могут стать причиной отравления.



а вы ее съели, должно пройти не более трех суток (при хранении в вакуумной упаковке — 5 дней). Если срок годности не указан, ориентируйтесь на внешний вид продукта — завянуть за три дня огурец не мог .

НЮХАЙТЕ И СРАВНИВАЙТЕ

– От овощей-зелени с избыточным уровнем нитратов разит металлом, — предупреждает диетолог клуба «Здоров-Е» Борис Скачко. — Отсутствие запаха также нехороший знак. Конечно, благоухать сейчас, как в июне-августе, овощи не могут. Но хоть малейший специфический аромат они иметь должны. Иначе это признак того, что «витамишки» росли на больших дозах удобрений: вымахать успели, а созреть — нет. По этой же причине размер овощей-зелени не должен сильно отличаться от того, какой они имеют в сезон — вспоминайте-сравнивайте. Так, петрушка с разумным уровнем нитратов не может быть выше 15–20 см и при этом клониться в сторону, когда вы ставите пучок вертикально. Цвет правильных овощей и зелени — не всегда

такой же насыщенный, как летом, но равномерным он быть обязан.

УСТРОЙТЕ ОВОЩАМ И ЗЕЛЕНИ СОЛЕНУЮ ВАННУ И СТРИЖКУ

– Отмачивание в солевом растворе полчаса (1–2 ч. л. на стакан воды) снижает нитратность овощей, — говорит Борис Скачко. — Учтите и такой факт: больше всего химии в частях, по которым идет сокодвижение. Потому обрезав их, вы съедите меньше нитратов. У помидоров, редиса, капусты и моркови — это место у «хвоста» (кочерыжки), у огурцов, кабачков, свеклы и картофеля — кожура. Плюс, добавляйте в блюда из ранних овощей яблоки, лимон, бруснику, клюкву, фруктовый уксус. Антиоксиданты в них уменьшат вредное влияние нитратов на организм.

– После того как вымоете овощи и зелень, желательнее обдать их крутым кипятком, — добавляет Ольга Якубчак. — Витаминов от такого кратковременного душа потеряется немного, зато вы обезопасите себя еще от одной опасности: кишечных инфекций и гельминтов, которые

могут жить на поверхности, попадая туда из некачественного грунта .

НЕ ЕШЬТЕ РАННИЕ «ВИТАМИШКИ» НАТОЩАК

– Хочу сообщить хорошую новость: лет пять назад превышение уровня нитратов было просто бичом. Но масштабные проверки и штрафы, к счастью, отбили охоту у производителей нарушать нормы. За последние годы я не вспомню ни одного случая злоупотреблений, — рассказывает Ольга Николаевна. — Так, значит, не так уж и опасны тепличные овощи? Не совсем. Не стоит забывать о суммарной дозе нитратов — не делайте блюдо из несезонных овощей основным и не ешьте такие овощи натощак .

– Безопасная доза нитратов в сутки — 5 мг на один килограмм веса человека, — поддерживает специалиста Борис Скачко. — То есть в среднем 325 мг для взрослого, а, скажем, полкило редиса — это 600 мг. Так что, если съели салат из свежих овощей в обед, то на ужин рагу из молодого картофеля и прочих ранних овощей быть не должно .