

# ПТАХІВНИЦТВО

Міжвідомчий тематичний  
науковий збірник

---

---

---

2012

Випуск 68

---

---

---



НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ ПТАХІВНИЦТВА

# ПТАХІВНИЦТВО

МІЖВІДОМЧИЙ  
ТЕМАТИЧНИЙ  
НАУКОВИЙ  
ЗБІРНИК

ВИПУСК 68

ХАРКІВ – 2012

Алушты, сентябрь 17-30, 2012

УДК: 636.5(06)

П 87

Інститут птахівництва НААН

Птахівництво: міжвід. темат. наук. зб. /П НААН. – Харків, 2012. – Вип. 68. с.

У випуску викладено результати наукових досліджень з питань генетики, селекції, інкубації, фізіології, біохімії та профілактики хвороб сільськогосподарської птиці. Представлено розробки вчених з актуальних питань розведення, технології утримання та годівлі сільськогосподарської птиці.

Рекомендовано до друку Вченою радою Інституту тваринництва НААН.

Протокол № 8 від 20 серпня 2012 року.

#### РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Терещенко О. В. – головний редактор, кандидат біологічних наук;

Катеринич О. О. – заступник головного редактора, кандидат сільськогосподарських наук;

Котик А. М., доктор ветеринарних наук;

Наливайко Л. І., доктор ветеринарних наук;

Стегній Б. Т., доктор ветеринарних наук;

Завгородній А. І., доктор ветеринарних наук;

Качмарський В. А., доктор ветеринарних наук;

Білецька Г. В., кандидат біологічних наук.

Івко І. І., доктор сільськогосподарських наук;

Бородай В. П., доктор сільськогосподарських наук;

Бреславець В. О., доктор сільськогосподарських наук;

Іонов І. А., доктор сільськогосподарських наук;

Артеменко О. Б., кандидат сільськогосподарських наук;

Мельник В. О., кандидат сільськогосподарських наук;

Рожковський О. В., кандидат біологічних наук;

Бондаренко Ю. В., доктор біологічних наук;

Бесулін В. І., доктор біологічних наук;

Лемешева М. М., доктор біологічних наук;

Сахацький М. І., доктор біологічних наук;

Тагіров М. Т., кандидат біологічних наук.

#### *Адреса редакційної колегії*

Інститут птахівництва НААН, с.Бірки, Зміївський район,

Харківська область, 63421

Тел.: (05747) 78000

Тел./факс: (05747) 78470

Email: poultry@meta.ua

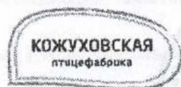
Свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу  
масової інформації серія КВ № 2541 від 14.04.1997 р.

Украинское отделение Всемирной научной ассоциации по птицеводству  
Министерство аграрной политики и продовольствия Украины  
Институт животноводства НААН  
Ассоциация птицеводческих предприятий «Птицепром Украины»  
Издательский дом «ЕФПІТ»



*Матеріали XIII Української конференції по  
птицеводству з міжнародним участием*

**«Актуальні проблеми сучасного  
птицеводства»**



**≡ Biomīn ≡**

**ТЕСТА**

**КРОНОС**  
СТУДІЯ ПІДРИСНОСТІ АГРО

Генеральний медіа-партнер

Відавничий дім  
**ЕФПІТ**

Алушта, сентябрь 17-20, 2012

Украинское отделение Всемирной научной ассоциации по птицеводству  
Министерство аграрной политики и продовольствия Украины  
Институт животноводства НААН  
Ассоциация птицеводческих предприятий «Птицепром Украины»  
Издательский дом «ЕФПИТ»

## «Актуальные проблемы современного птицеводства»

*Материалы XIII Украинской конференция по птицеводству с  
международным участием*



Харьков  
2012

УДК 636.52

**«Актуальные проблемы современного птицеводства» / Материалы XIII Украинской конференции по птицеводству с международным участием. – 484 с.**

В сборнике представлены материалы Украинской конференции по птицеводству с международным участием, в котором приведены данные по различным разделам кормления, биохимии и физиологии птиц, использованию различных ветеринарных препаратов и методам лечения вирусных и бактериальных заболеваний птиц, вопросам селекции кур и других видов птиц.

Особенное внимание уделено новым подходам к выявлению и коррекции различных патогенных изменений состояния организма птицы, способам повышения продуктивных и воспроизводительных свойств птицы. Описаны физиолого-биохимические изменения в организме птицы при ее содержании на различных рационах и с использованием разнообразных кормовых добавок и препаратов, способы повышения уровня усвоения питательных и биологически активных веществ с кормов при помощи мультиэнзимных композиций ферментов.

Раскрываются вопросы использования ресурсосберегающих режимов содержания птицы, а также вопросы повышения инкубационных качеств яиц кур и других видов птиц.

Сборник рассчитан на работников специализированных птицеводческих предприятий, реальных и потенциальных инвесторов отрасли птицеводства, на научных сотрудников НУЗов и НИИ в области птицеводства и животноводства, владельцев племенных, фермерских и приусадебных хозяйств, студентов и преподавателей сельскохозяйственных НУЗов и колледжей, птицеводов-любителей

Редактор – Ионов Игорь Анатольевич, д.с.-х.н., профессор

2. Применение в рационе льняного жмыха и льняного масла привело к увеличению содержания полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3 в яйцах кур с 0,4 %, до 3,4-6,4 % или в 8,5-16 раз. В яйце массой 60 г концентрация ПНЖК омега-3 составила 350-659 мг. Соотношение полиненасыщенных жирных кислот омега-3 и омега-6 в яйце опытных групп составило – 1:2,4-1:4,7 против 1:49,5 в контроле.

#### Список литературы

1. Дадашко В.В., Ромашко А.К., Руско А.А. Продукты переработки семян льна – источники полиненасыщенных жирных кислот омега-3 / В.В.Дадашко, А.К.Ромашко, А.А. Руско // Ветеринарная медицина Беларуси. – 2011. – № 1-2. – С. 30-31.
2. Дадашко В.В., Ромашко А.К., Зинкевич Л.В. Классификатор сырья и продукции комбикормового производства Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь / В.В.Дадашко, А.К.Ромашко, Л.В.Зинкевич и др. // Утв. приказом Департамента по хлебопродуктам МСХиП РБ № 112 от 15.05.2010 г. – Минск, 2010. – 192 с.
3. Величко О. Качество пищевых яиц в зависимости от различных источников жиров в рационах / О.Величко // Птицеводство. – 2010. – № 10. – С. 34.
4. Солдатов А. Инновации в кормлении птицы / А.Солдатов, С. Шишкин, К. Кривошеков // Комбикорма. – 2010. – № 4. – С. 64.
5. Фисинин В. Качество пищевых яиц и здоровое питание / В.Фисинин, А.Штеле, Г.Ерастов // Птицеводство. – 2008. – № 2. – С. 2-6.

УДК 575.16:636,538-577.155

### ВПЛИВ ВІТАМІНУ Е НА ЗМІНИ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ ЛІПІДІВ М'ЯСА ГУСЕЙ ПІД ЧАС ЙОГО НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОГО ЗБЕРІГАННЯ

Рубан Г.В., Здоровцева Л.М., Данченко О.О.,

Мелітопольський державний педагогічний університет ім. Б. Хмельницького

**Резюме.** Вияснені змінення жирнокислотного складу ліпідів м'яса гусей во время его хранения при температурі -18 ° С в течение 210 суток. Доказано, что увеличение содержания витамина Е в рационе гусей в 2,0 раза в предубойном периоде (с 35-х до 63-х суток) способствует достоверному торможению процессов дезактивации эндогенных антиоксидантов в мясе гусей и стабилизации общего уровня ненасыщенности жирных кислот ліпідів м'яса во время его низкотемпературного хранения.

**Ключевые слова:** ліпопероксидація, вітамін Е, ТБК-активні продукти, жирнокислотний склад, незамінні кислоти.

**Summary.** Found changes in lipid fatty acid composition of meat geese during storage at -18 ° C for 210 days. It is proved that the increase of vitamin E in the diet of geese in 2.0 times in the

*period prior to slaughter (with 35-s to 63 days), there exists a significant way of inhibiting the processes of deactivation of endogenous antioxidants in meat geese and stabilize the overall level of unsaturated fatty acids in the lipids of meat during its low-temperature storage.*

**Key words:** *lipid peroxidation, vitamin E, TBA-active products, the fatty acid composition, essential acids.*

**Вступ.** Пероксидне окиснення ліпідів (ПОЛ) є нормальним процесом, що відбувається в усіх біологічних системах. За фізіологічних умов ліпопероксидація підтримується в організмі на певному рівні завдяки функціонуванню системи антиоксидантного захисту (АОЗ). Проте негативний антропогенний вплив, захворювання та інші шкідливі фактори дуже часто призводять до інтенсифікації процесів ПОЛ і тоді ліпопероксидація стає механізмом пошкодження біомембран і, в кінцевому рахунку, загибелі клітин. Зупинка кровообігу після забою птиці спричиняє гальмування біосинтетичних і активізацію деструктивних процесів. Дезактивується система АОЗ, прооксидантно-антиоксидантна рівновага зміщується у напрямку ліпопероксидації, що сприяє накопиченню продуктів ПОЛ, негативним змінює жирнокислотного складу і погіршенню якості м'ясної продукції.

М'ясо гусей, на відміну від м'яса іншої свійської птиці, характеризується специфічним жирнокислотним складом із високим рівнем поліненасичених жирних кислот. Економічна доцільність примушує чисельні господарства вирощування гусей на м'ясо обмежувати 8-9-ти тижневим віком. Подальша реалізація гусячих тушок передбачає їхнє низькотемпературне зберігання. В умовах низькотемпературного зберігання при гальмуванні розвитку мікрофлори найбільш негативним процесом, що визначає якість продукту, є нагромадження продуктів ліпопероксидації, яке супроводжується падінням вмісту низькомолекулярних антиоксидантів [1, 5, 8, 12] і головного субстрату ліпопероксидації ненасичених жирних кислот (НЖК) [10, 15]. Стабілізація жирнокислотного складу ліпідів м'яса при низькотемпературному зберіганні цієї сировини є одним із питань, що зумовлює її якість. Дослідженнями останніх років доведено можливість подовження тривалості зберігання м'яса тварин шляхом збільшення вмісту вітаміну Е в їхньому раціоні в передзабійний період [4, 6, 9].

Метою роботи було з'ясування впливу підвищеного вмісту вітаміну Е в раціоні гусей в передзабійний період на жирнокислотний склад ліпідів м'яса і його подальші зміни під час низькотемпературного зберігання м'яса.

**Матеріали і методи.** Дослідження проводились на гусях італійської породи. Упродовж усього періоду постнатального розвитку гусей контрольної групи (26 голів) утримували на стандартному раціоні, збалансованому за обмінною енергією, протеїном і вітамінами згідно з рекомендаціями [11, 16]. Раціон гусей дослідної групи (26 голів) з 42-ої до 63-ої доби відрізнявся від раціону контрольної вдвічі більшим (40 мг/кг) вмістом вітаміну Е. Забій птиці проводили у 63-добовому віці. Після забою з тушок гусей виділяли грудні м'яса, швидко заморожували і надалі зберігали при температурі -18°C. Термін зберігання м'яса обмежувався ДСТУ (210 діб).



Інтенсивність ПОЛ у тканинах пташенят оцінювали за вмістом продуктів перекисидції, які реагують із 2-тіобарбітуровою кислотою – ТБК-активних продуктів [2, 5]. Визначення цих продуктів проводили в гомогенатах тканин (ТБКАП<sub>вих</sub>) та за ініціації  $Fe^{2+}$  ПОЛ (ТБКАП<sub>інк</sub>). Для інтегральної оцінки антиоксидантної активності (К<sub>АОА</sub>), який розраховували як відношення вихідного ПОЛ (без ініціації  $Fe^{2+}$ ) до індукованого  $Fe^{2+}$  ПОЛ, оскільки в м'ясі міститься не тільки субстрат перекисидції, а й високо- і низькомолекулярні сполуки, здатні гальмувати перекисидцію ліпідів [7].

Ліпідні екстракти для визначення жирнокислотного складу одержували за методом E.G. Bligh та W.I. Dyer [3] із рекомендаціями F.B. Palmer [14]. Жирнокислотний склад визначали у ліпідному екстракті методом газоріднинної хроматографії на хроматографі Carlo Erba (Італія) зі скляними набивними колонками (2,5мх3мм). Як носій використовували Chromosorb W/DP із нанесеною 10%-ю фазою Silar 5CP ("Serva", Німеччина) в умовах програмованої температури 140 – 250 °С, 2 °С/хв. (температура інжектора 210 °С, температура детектора 240 °С). Математична обробка експериментальних даних здійснювалася відомими методами математичної статистики [13].

**Результати досліджень.** За результатами проведених нами досліджень м'ясо гусей контрольної групи характеризувалось достатньо низьким вихідним вмістом ТБКАП<sub>вих</sub> (табл. 1). Упродовж 90 діб зберігання спостерігалось поступове збільшення цього показника до максимального рівня. Проте в другій половині досліду встановлено зниження вмісту ТБКАП<sub>вих</sub> у 3,3 раза порівняно з його максимальним значенням.

**Таблиця 1. Вміст продуктів ліпоперекисидції в м'ясі гусей**  
(нмоль/г,  $M \pm m$ ,  $n = 6$ )

Термін зберігання, доба	Контрольна група			Дослідна група		
	ТБКАП <sub>вих</sub>	ТБКАП <sub>інк</sub>	К <sub>АОА</sub>	ТБКАП <sub>вих</sub>	ТБКАП <sub>інк</sub>	К <sub>АОА</sub>
1	18,27 ± 1,08	54,80 ± 0,56	0,33	36,52 ± 0,37	67,18 ± 0,56	0,54
30	22,62 ± 0,84	87,00 ± 2,15	0,26	24,37 ± 0,09	54,82 ± 2,91	0,44
90	34,26 ± 1,72	137,04 ± 3,61	0,25	38,12 ± 0,86	86,46 ± 0,14	0,44
150	14,40 ± 0,63	78,94 ± 0,34	0,18	16,96 ± 0,30	69,43 ± 1,64	0,24
210	10,33 ± 0,32	93,64 ± 0,51	0,11	11,07 ± 0,37	54,08 ± 0,52	0,20

На думку російських біохіміків така динаміка вторинних продуктів ПОЛ у м'ясі під час його зберігання пояснюється тим, що процеси окиснення в анаеробних умовах, які виникають в тканинах відразу після забою тварин, через нестачу акцепторів Гідрогену глибоко йти не можуть [10]. Тому в середині досліду спостерігається різке зменшення вмісту ТБКАП<sub>вих</sub>. Подальша активація ПОЛ пояснюється накопиченням ендogenousого кисню. Проте коефіцієнт антиоксидантної активності, що віддзеркалює процеси дезактивації ендogenousих

антиоксидантів у м'ясі гусей контрольної групи, впродовж дослідю неухильно спадав і за весь період зберігання зменшився в 3 рази.

М'ясо гусей дослідної групи характеризувалось удвічі вищим вихідним вмістом ТБКАП<sub>вих</sub> і на 27,2 % більшим середнім значенням цього показника порівняно з контрольною групою, але за весь період експерименту К<sub>АОА</sub> м'яса гусей дослідної групи вищий за контроль у 1,33 – 1,82 рази. Таким чином, збільшення вмісту вітаміну Е в раціоні гусей в 2 рази з 35-ої до 63-ої доби сприяє достовірному гальмуванню процесів дезактивації ендogenous антиоксидантів у м'ясі гусей під час його низькотемпературного зберігання.

Аналіз літературних джерел [6, 10] свідчить, що залежно від раціону і умов утримання ЖКС ліпідів м'яса гусей змінюється суттєво, у тому числі й вміст незамінних жирних кислот. Рівень ненасиченості ЖКС ліпідів м'яса гусей контрольної групи нашого дослідю визначався головним чином вмістом олеїнової, лінолевої і пальмітолеїнової кислот, а серед насичених – найбільший вміст пальмітинової і стеаринової кислот (табл. 2).

**Таблиця 2. Жирнокислотний склад ліпідів м'яса гусей**  
(масова частка, %;  $M \pm m$ ,  $n = 6$ )

Жирні кислоти	Після забою		Після зберігання	
	Контрольна група	Дослідна група	Контрольна група	Дослідна група
Міристинова (14:0)	0,48 ± 0,02	0,54 ± 0,02	0,45 ± 0,01	0,34 ± 0,01
Пальмітинова (16:0)	28,87 ± 1,12	29,5 ± 1,12	31,45 ± 0,97	29,36 ± 1,18
Пальмітолеїнова (16:1)	4,99 ± 0,15	5,24 ± 0,23	3,75 ± 0,17	3,23 ± 0,97
Стеаринова (18:0)	11,33 ± 0,31	9,89 ± 0,37	9,62 ± 0,41	11,28 ± 0,34
Олеїнова (18:1)	36,53 ± 1,07	39,66 ± 1,32	44,01 ± 1,39	42,04 ± 1,93
Лінолева (18:2)	9,84 ± 0,34	11,29 ± 0,47	5,81 ± 2,41	8,63 ± 0,29
Ліноленова (18:3)	1,11 ± 0,03	1,41 ± 0,05	0,68 ± 0,02	0,76 ± 0,03
Гондова (20:1)	0,56 ± 0,02	0,44 ± 0,01	0,48 ± 0,02	0,53 ± 0,01
Арахідонова (20:4)	3,3 ± 0,09	1,02 ± 0,03	1,49 ± 0,04	1,49 ± 0,05
Докозапентаєнова (22:5)	0,17 ± 0,01	0,04 ± 0,00	0,07 ± 0,00	0,12 ± 0,00
Докозагексаєнова (22:6)	0,57 ± 0,02	0,18 ± 0,01	0,25 ± 0,01	0,45 ± 0,01
Усі НЖК	57,24	59,32	56,73	57,25
Ненасиченість ЖК, ммоль/г	2,89	2,72	2,46	2,63

Після зберігання сумарний вміст НЖК у м'ясі гусей контрольної групи залишився на вихідному рівні. Проте на тлі підвищення рівня олеїнової кислоти в цьому м'ясі вміст лінолевої і ліноленової кислот упродовж дослідю зменшився на 69,4 і 63,2 %, а арахідонової і докозагексаєнової – у 2,21 і 2,28 рази відповідно. Отже, зміни ЖКС ліпідів м'яса під час низькотемпературного зберігання спрямовані на зниження вмісту ПНЖК і, відповідно, рівня ненасиченості. Дійсно, розрахунки ненасиченості жирних кислот ліпідів для м'яса гусей контрольної групи підтверджують її зниження впродовж дослідю на 15,0 % [7].

Введення збільшеної (дворазової) кількості вітаміну Е до раціону гусей у передзайний період суттєво не змінює сумарний вміст НЖК у їхньому м'ясі, але сприяє зниженню вмісту лінолевої і ліноленової кислот при одночасному збільшенні вмісту більш ненасичених арахідонової, докозапентаєнової і докозагексаєнової кислот під час зберігання. Подібні протилежно спрямовані зміни ЖКС зумовлюють більш сталий рівень ненасиченості ЖК ліпідів м'яса гусей дослідної групи порівняно з контрольною. Розрахунки ненасиченості жирних кислот ліпідів для м'яса гусей дослідної групи підтверджують її стабільний рівень впродовж досліду.

**Висновки.** Збільшення вмісту вітаміну Е в раціоні гусей в 2 рази у передзайний період (з 35-ої до 63-ої доби) сприяє достовірному гальмуванню процесів дезактивації ендогенних антиоксидантів у м'ясі гусей і стабілізації загального рівня ненасиченості жирних кислот ліпідів м'яса під час його низькотемпературного зберігання.

### Список літератури

1. Андреев А.Ю. Метаболизм активных форм кислорода в митохондриях / А.Ю. Андреев, Ю.Е. Кушнарера, А.А. Старков // Биохимия. – 2005. – 70, №2. – С. 246 – 264.
2. Антонов Б.И. Лабораторные исследования в ветеринарии: биохимические и микробиологические / Б.И. Антонов, Т.Ф. Яковлева, В.И. Дерябина. – М.: Агропромиздат, 1991. – 278 с.
3. Bligh E.G. A rapid method of total lipids extraction and purification / E.G. Bligh, W.I. Dyer // Can. J. Biochem. Physiol. – 1959. – V. 37. – P. 911–917.
4. Вітамін Е и качество мяса птицы / [Сурай П.Ф., Ионов И.А., Сахацкий Н.И., Ярошенко Ф.А.]. – Донецк, 1994. – 264 с.
5. Владимирюв Ю. А. Перекисное окисление липидов в биологических мембранах. / Ю.А. Владимирюв, А.И. Арчаков. – М.: Наука, 1972. – 252 с.
6. Гунчак А.В. Роль вітаміну Е в живленні птиці / [Гунчак А.В., Ратич І.Б., Андреева Л.В. та ін.]. – Львів : Інститут біології тварин УААН // Біологія тварин, т. 9, № 1-2. – 2007. – С. 70 – 82.
7. Данченко О.О. Онтогенетичні особливості змін жирнокислотного складу ліпідів печінки гусей як головного субстрату пероксидації / О.О. Данченко, В.В. Калитка, Д.М. Колесник // Укр. біохім. журн. – 2003. – Т. 75, № 3. – С. 124 – 129.
8. Данчук В.В. Оксидативний стрес – патологія чи адаптація? / В.В. Данчук, О.В. Данчук, Н.Л. Цепко // Тваринництво України. – 2004. – № 4. – С.21–23.
9. Decker E.  $\alpha$ -tocopherol and meat quality / E. Decker, A. Crum // J. Food Sci. – 1991. – V. 56. – P. 11 – 79.
10. Дмитриева М.А. Качество мяса и свободные радикалы / М.А. Дмитриева, Э.Г. Розанев // Мясная индустрия. – 2006. – № 12. – с. 52 – 54.
11. Довідник птахівника / М.І. Сахацький, І.І. Івко, І.А. Іонов та ін./ За ред. М.І. Сахацького. – Харків, 2001. – 160 с.
12. Іонов І.А. Фізіологічний статус птиці в ембріогенезі та постнатальному онтогенезі в залежності від її А-, Е- та К-вітамінної забезпеченості: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня докт. с.- г. наук: 03.00.04 «Біохімія» / І.А. Іонов.

– Харків, 1997. – 32 с.

13. Корн Г. Справочник по математике / Г. Корн, Т. Корн. – М.: Наука, 1973. – 832 с.

14. Palmer F.B. St. C. // Biochim. Biophys. Acta. : Lipids and Lipid Metabolism – 1971. – V. 231. – № 1. – P. 134 – 144.

15. Путилина Ф.Е. Свободно-радикальное окисление: учебное пособие / Ф.Е. Путилина, О.В. Галкина, Н.Д. Ещенко, Г.П., И.Е. Красовская. – М : Колос. – 2008. – 172 с.

16. Рекомендації з нормування годівлі сільськогосподарської птиці / Под ред. Ю.О. Рябоконя. – Бірки : Інститут птахівництва УААН, 2005. – 101 с.

УДК: 619:616.34-002:636.598

## ВІТЧИЗНЯНА ІФА ТЕСТ-СИСТЕМА ДЛЯ ДІАГНОСТИКИ РЕОВІРУСНОЇ ІНФЕКЦІЇ ПТИЦІ

Рябінін С. В., Циновий О. В., Терешенко О.В., Наливайко Л.І., Шомін О. А.

Інститут тваринництва НААН  
[vet-doctor@ukr.net](mailto:vet-doctor@ukr.net)

**Резюме.** Розроблено новий спосіб очищення та концентрування реовірусу птахи. Отримано позитивні та негативні сироватки для ІФА-діагностикуму, відпрацьовано оптимальні співвідношення компонентів для конструювання тест-системи ІФА, виведено формулу перерахунку титрів антитіл у сироватках крові курей при тестуванні їх в одній розведенні. Визначено позитивно-негативний поріг для даного діагностикуму.

**Ключові слова.** Концентрування та очищення реовірусу, позитивні, негативні сироватки, ІФА-метод.

**Summary.** It has been worked out the new method of cleaning and concentrating the reovirus infection. Hyperimmune and negative serums for ELISA test, have been obtained, the optimal ratios of components for constructing the ELISA test-system have been processed and the formula of recounting titers of antibodies in the blood serum of geese under their testing in one dilution has been made. The positive-negative threshold of the given diagnosticum has been determined.

**Key words.** Cleaning and concentrating the reovirus, positive and negative serums, ELISA test.

**Вступ.** Авіореовірусна інфекція (АВРІ) (Avioreovirus infections) або теносиновит (тендосиновит) курей, «слабкість ніг», синовит (ТСК, АРВІ) – контагіозне захворювання сільськогосподарської і синантропної птиці всіх видів і напрямків продуктивності.

Спостерігають латентно-персистуючий перебіг хвороби, який характеризується запаленням сухожилок і розривом суглобів (до 5%), артритами з дегенерацією хряща та кульгавістю, високою ранньою смертністю (до 6%), зниженням несучості (до 20%) і виводимості молодняку. При хронічному перебігу хвороби у дорослих курей спостерігають розрив сухожилок гомілки [1].

## ЗМІСТ

1. ЗВІТ ПРО УЧАСТЬ ПРЕДСТАВНИКІВ УКРАЇНСЬКОГО ВІДДІЛЕННЯ ВНАП У XXIV ВСЕСВІТНЬОМУ КОНГРЕСІ З ПТАХІВНИЦТВА.....	6
2. Авдос'єва І.К., Мельничук І.І., Регенчук В.В., Басараб О.Б., Темненко С.М. ВПЛИВ ПРЕПАРАТУ “МІКРОСТИМУЛІН” НА ЕФЕКТИВНІСТЬ СПЕЦИФІЧНИХ ОБРОБОК БРОЙЛЕРІВ ПРОТИ ВІРУСНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ.....	10
3. Ахметова Л.Т., Сибгатуллин Ж.Ж., Андрианова Е.Н., Ефимов Д.Н. ВЛИЯНИЕ ДОБАВКИ «ВИНИВЕТ» НА ПРОДУКТИВНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ В ПТИЦЕВОДСТВЕ.....	14
4. Березовський А.В., Фотіна Г.А. ОЦІНКА НОВОГО КОМПЛЕКСНОГО АНТИБАКТЕРІАЛЬНОГО ПРЕПАРАТУ В УМОВАХ ПРОМИСЛОВОГО ВИРОЩУВАННЯ РЕМОНТНОГО МОЛОДНЯКУ КУРЕЙ.....	17
5. Березовський А.В., Фотіна Г.А., Коваленко А.В. НАНООКВАХЕЛАТИ МІКРОЕЛЕМЕНТІВ – ЯК АЛЬТЕРНАТИВА АНТИБИОТИКАМ У СИСТЕМІ ПРОФІЛАКТИКИ БАКТЕРІОЗІВ ПТИЦІ.....	22
6. Берзіня Н., Апсите М., Васильєва С., Басова Н., Смирнова Г. ВОЗДЕЙСТВИЕ ОДНОКРАТНОЙ МАССИВНОЙ ДОЗЫ ВИТАМИНА А НА ОКИСЛИТЕЛЬНО-ВОССТАНОВИТЕЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ В ОРГАНИЗМЕ ЦЫПЛЯТ.....	28
7. Бесулін В.І., Гордієнко В.М., Фоменко С.Г., Бондар О.С., Бутилюк М.М., Лобатенко Ю.В., Філецький А.С. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ЯЄЦЬ ПРИ ВИКОРИСТАННІ РІЗНОГО ТИПУ ВІТЧИЗНЯНИХ КЛІТКОВИХ БАТАРЕЙ ПРОТЯГОМ ПЕРШОГО ЦИКЛУ ПРОДУКТИВНОСТІ КУРЕЙ.....	33
8. Білецька Г.В., Кулібаба Р.О., Юрко П.П., Ракова Г.А. ВИПАДОК ПОЛІОМАВІРУСНОЇ ІНФЕКЦІЇ ГУСЕЙ В УКРАЇНІ.....	38
9. Білецький Є.М., Владикін К.П. ЛИНЯННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ.....	42
10. Братишко Н.И., Полякова Л.Л., Притуленко О.В., Гриценко Р.Б. ЛИЗИН И ТРЕОНИН – ЛИМИТИРУЮЩИЕ АМИНОКИСЛОТЫ В КОМБИКОРМАХ С ТРИКАЛЕ ДЛЯ КУР.....	66

- 56 **Остапенко Е.А.**  
ВЛИЯНИЕ ПРОТИВОВИРУСНОГО ПРЕПАРАТА «АЛЬБУВИР»  
НА ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАКЦИНАЦИИ ПРОТИВ ВИРУСНЫХ  
БОЛЕЗНЕЙ ПТИЦ..... 362
- 57 **Панькова С.М.**  
ВПЛИВ РІЗНИХ ФАКТОРІВ НА РІВЕНЬ ПРОГНОЗУ ПЛЕМІННОЇ  
ЦІННОСТІ ЯЄЧНИХ КУРЕЙ НА ОСНОВІ МЕТОДУ VLUP..... 366
- 58 **Приходченко В.О., Гладка Н.І.**  
ВПЛИВ КОМПЛЕКСНОЇ КОРМОВОЇ ДОБАВКИ «ВІТАДЕПС» НА  
ПРОЦЕСИ МЕТАБОЛІЗМУ В М'ЯЗАХ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ..... 373
- 59 **Ройтер Я.С., Джой И.Ю.**  
ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ПЛЕМЕННЫХ КАЧЕСТВ ПЕРЕПЕЛОВ  
ПОРОДЫ ФАРАОН..... 378
- 60 **Ройтер Я.С., Кутушев Р.Р.**  
МЕТОДЫ СОЗДАНИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УТОК  
КРОССОВ «АГИДЕЛЬ 34» И «АГИДЕЛЬ 345»..... 382
- 61 **Ромашко А.К.**  
ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ СЕМЯН ЛЬНА В КОРМЛЕНИИ КУР-  
НЕСУШЕК..... 386
- 62 **Рубан Г.В., Здоровцева Л.М., Данченко О.О.**  
ВПЛИВ ВІТАМІНУ Е НА ЗМІНИ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ  
ЛІПІДІВ М'ЯСА ГУСЕЙ ПІД ЧАС ЙОГО НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОГО  
ЗБЕРІГАННЯ..... 391
- 63 **Рябінін С.В., Циновий О.В., Терещенко О.В., Наливайко Л.І.,  
Шомін О.А.**  
ВІТЧИЗНЯНА ІФА ТЕСТ-СИСТЕМА ДЛЯ ДІАГНОСТИКИ  
РЕОВІРУСНОЇ ІНФЕКЦІЇ ПТИЦ..... 396
64. **Сахацький Г.І.**  
ЧАС ВНЕСЕННЯ ПІДСТІЛКИ ТА ІНКУБАЦІЙНА ЯКІСТЬ  
КАЧИНИХ ЯЄЦЬ..... 403
65. **Сахацький М.І.**  
ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПЕРЕВАГ КЛІТКОВОЇ  
ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ БРОЙЛЕРІВ..... 407
66. **Сахацький М.І., Осадча Ю.В.**  
СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ СЕЛЕКЦІЇ В СТРАУСІВНИЦТВІ... 415

Наукове видання

# ПТАХІВНИЦТВО

МІЖВІДОМЧИЙ ТЕМАТИЧНИЙ НАУКОВИЙ ЗБІРНИК

**ВИПУСК 68**

Підписано до друку 27.08.2011. Формат 60x84/16.

Папір офсетний. Гарнітура Times ET. Друк ризографічний.

Умов. друк. арк. 29,5. Наклад 210 прим. Замов. № 0827/2.

Надруковано з готових оригінал-макетів у друкарні ФОП "Азамаєв В.Р."

Єдиний державний реєстр юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців.

Запис № 24800170000026884 від 25.11.1998 р.

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до державного реєстру видавців,  
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції.

Серія ХК № 135 від 23.02.05 р.

м. Харків, вул. Познанська 6, к. 84, тел. (057) 362-01-52.

**e-mail:bookfabrik@rambler.ru**