## ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИдоктор ветеринарных наук Малтугуева, Мария Харанутовна

ВВЕДЕНИЕ.

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.

1.1. Распространение колнбактерноза, сальмонеллеза, инфекционной энтеротоксемии и некробактериоза среди домашних и диких животных в условиях Крайнего Севера.

1.2. Обсемененность туш, внутренних органов оленей, объектов убоя и внешней среды возбудителями колибактериоза, сальмонеллеза, инфекционной энтеротоксемии и некробактериоза.

1.3. Распространение колибактериоза и сальмонеллеза среди диких птиц и обсемененность продуктов их убоя.

1.4. Выживаемость возбудителей колибактериоза, сальмонеллеза, инфекционной энтеротоксемии и некробактериоза во внешней среде.

1.5. Морфологическая, химическая и биохимическая оценка мяса домашних и диких северных оленей.

1.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя домашних и диких оленей при некробактериозе и инфекционной энтеротоксемии и оценка пищевой ценности получаемой продукции.

2. СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ.

2.1. Материалы и методы исследований.

2.2. Бактериологический контроль туш и органов домашних и диких северных оленей.

2.2.1. Обсемененность продуктов убоя оленей бактериями группы кишечной палочки и сальмонеллами.

2.2.2. Частота обнаружения бактерий группы кишечной палочки и сальмонелл в мышечной ткани и внутренних органах северных оленей.

2.3. Распространение колибактериоза и сальмонеллеза среди диких птиц Заполярья Крайнего Севера.

2.3.1. Обсемененность тушек, внутренних органов и желудочно-кишечного содержимого диких уток бактериями группы кишечной палочки и сальмонеллами и частота их обнаружения.

2.3.2. Распространение возбудителей колибактериоза и сальмонеллеза на объектах внешней среды в местах гнездования диких уток и гусей.

2.4. Бактериальная обсемененность объектов внешней среды, как факторов распространения колибактериоза, сальмонеллеза, некробактериоза и инфекционной энтеротоксемии.

2.4.1. Бактериальная обсемененность объектов внешней среды в местах выпаса домашних северных оленей.

2.4.2. Бактериальная обсемененность объектов внешней среды в местах выпаса диких северных оленей.

2.4.3. Видовая принадлежность бактерий группы кишечной палочки, сальмонелл и патогенных стафилококков, выделенных из объектов внешней среды.

2.4.4. Бактериальная обсемененность объектов убойного пункта и видовая принадлежность выделенных патогенных микроорганизмов.

2.5. Выживаемость возбудителей колибактериоза, сальмонеллеза, некробактериоза и инфекционной энтеротоксемии во внешней среде в условиях Крайнего Севера в различные сезоны года.

2.5.1. Выживаемость бактерий группы кишечной палочки на объектах внешней среды.

2.5.2. Выживаемость сальмонелл на объектах внешней среды.

2.5.3. Выживаемость возбудителя некробактериоза на объектах внешней среды в различные сезоны года.

2.5.4. Выживаемость возбудителя инфекционной энтеротоксемии на объектах внешней среды.

2.6. Бактериологический контроль продуктов убоя домашних и диких оленей при некробактериозе.

2.6.1. Бактериальная обсемененность продуктов убоя домашних оленей.

2.6.2. Бактериальная обсемененность продуктов убоя диких оленей.

2.6.3. Бактериологический контроль продуктов убоя домашних оленей, переболевших некробактериозом.

2.6.4. Видовая принадлежность патогенных микроорганизмов, выделенных из продуктов убоя больных и переболевших некробактериозом. северных оленей.

2.6.4.1. Видовая принадлежность микроорганизмов, выделенных из продуктов убоя молодняка и взрослых домашних оленей, больных некробактериозом.

2.6.4.2. Видовая принадлежность микроорганизмов, выделенных из продуктов убоя молодняка и взрослых диких оленей, больных и переболевших некробактериозом.

2.7. Бактериологический контроль продуктов убоя домашних и диких оленей при инфекционной энтеротоксемии.

2.7.1. Бактериальная обсемененность продуктов убоя домашних оленей.

2.7.2. Бактериальная обсемененность продуктов убоя диких оленей.

2.7.3. Частота обнаружения патогенных микроорганизмов из продуктов убоя домашних и диких северных оленей при инфекционной энтеротоксемии.

2.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса оленей при некробактериозе.

2.8.1. Исследование мяса, полученного от убоя оленей, больных некробактериозом.

2.8.2. Патоморфологические изменения органов и тканей.

2.8.3. Морфологический состав мяса домашних оленей.

2.8.4. Химический состав мяса оленей.

2.8.5. Аминокислотный состав мяса оленей.

2.8.6. Содержание макро- и микроэлементов в мясе и печени здоровых и больных домашних и диких северных оленей.

2.8.7. Содержание витаминов в мясе здоровых и больных некробактериозом домашних и диких северных оленей.

2.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка качества мяса оленей при инфекционной энтеротоксемии.

2.9.1. Органолептические изменения мяса.

2.9.2. Исследование мяса по физико-химическим показателям.

2.9.3. Морфологический состав туш домашних оленей.

2.9.4. Патоморфологические изменения органов и тканей.

2.9.5. Химический состав мяса оленей.

2.9.6. Аминокислотный состав мяса оленей.

2.9.7. Содержание витаминов в мясе северных оленей.

2.9.8. Содержание макро- и микроэлементов в мясе и печени домашних и диких северных оленей.

ОБСУЖДЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ИССЛЕДОВАНИЙ.

ВЫВОДЫ.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ.