

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР В УСЛОВИЯХ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА****А. П. Никитина, И. О. Ефимова, Н. И. Косяев, В. В. Тихонов, В. В. Григорьева***Чувашская государственная аграрная академия наук**428003, Чебоксары, Российская Федерация*

**Аннотация.** Каждый человек знает о том, что ягоды полезны для организма. Они содержат не только сахар, но и множество витаминов и минеральных солей, фолиевую кислоту, которая положительно влияет на кроветворение.

Ягоды черной смородины богаты витаминами Р и С, они полезны для сердечно-сосудистой системы. Кроме этого, в холодную погоду малина и черная смородина используются в качестве профилактического средства против простудных болезней.

Крыжовник обладает отличными вкусовыми качествами, не уступающими винограду. Красная смородина может до известной степени заменить клюкву. Ягоды ее возбуждают аппетит, способствуют улучшению работы пищеварительной системы. Их используют диетологи при назначении диетического питания.

Ягоды – это дары природы, которые широко используются в плодopеpаbаtывающей промышленности. Из них изготавливают варенье, повидло, вино, маринады, сиропы, соки и т. д. Ягоды обычно замораживают, особенно красную смородину.

В современных условиях поддержание здоровья человека, продление жизни и устранение причин преждевременного старения немислимы без употребления ягод в течение всего года.

В ягодном саду площадь между культурами распределяют приблизительно следующим образом: под землянику – 35 %, черную смородину – 35 %, красную смородину, крыжовник и малину – по 10 %.

Ягоды содержат множество разнообразных веществ. Например, полезные свойства фруктозы используются при лечении сахарного диабета. Попадая в организм, она довольно быстро расщепляется без инсулина, и ее незначительная часть переходит в декстрозу. Декстроза имеет важное значение для нервной системы. В организме человека ее количество зависит от гормонов поджелудочной железы. Сахароза также входит в состав ягод и под воздействием ферментов расщепляется в декстрозу и фруктозу. Ягоды содержат смесь различных структурных полисахаридов – пектинов и пищевых волокон. В количественном отношении их содержится меньше, чем остальных полезных элементов, но они необходимы для комплексной профилактики, сахарного диабета, желудочно-кишечных расстройств, атеросклероза, улучшения жирового обмена.

**Ключевые слова:** органолептические исследования, физико-химические исследования, отбор проб, растительная продукция.

**Введение.** Каждый человек знает о том, что ягоды полезны для организма. С глубокой древности люди находили в этих дарах природы много полезных свойств. Все они связаны, прежде всего, с минеральным составом ягод, который содержит большое количество витаминов и микроэлементов и т.д.

Ягоды – это дары природы, которые широко используются в плодopеpаbаtывающей промышленности. Из них изготавливают варенье, повидло, вино, маринады, сиропы, соки и т. д. [2], [3].

Включая в свой рацион ягоды, мы обогащаем организм витаминами, различными микроэлементами т.д. Ягодные плоды содержат пептиды, которые синтезируя нужные для организма вещества, участвуют в нормализации количества холестерина, их включают в суточный рацион при радиационном облучении, а также они благотворно влияют на пищеварение.

Применение полезных свойств ягод также применяются при назначении лечения многих заболеваний [1].

Например, плоды облепихи в давние времена применяли для лечения цинги, а отвар использовали при излечении многих болезней. Полезные свойства обнаружены в плодах, листьях, коре и ветвях ягод. В коре и в ягодах содержится серотонин, который благотворно влияет на нервную систему организма, в листьях содержатся дубильные вещества, минералы и т.д. Из ягод облепихи получают облепиховое масло, которое используется при лечении ожогов, обморожений, при ларингите, фарингите, ангине, при лечении кашля [5], [7].

Ягоды смородины используются при профилактике простудных заболеваний, для лечения атеросклероза, анемии, при нарушении обмена веществ в организме. Плоды этой ягоды положительно влияют на кроветворение, используется в терапии отеков за счет диуретического свойства, улучшают аппетит, нормализуют работу желудочно-кишечного тракта. Химический состав ягод довольно разнообразен: в его состав входят углеводы, белки, макро- и микроэлементы, витамины. Они особенно богаты витамином С, который имеет важное значение для организма в период простудных заболеваний [8], [10].

В составе ягод крыжовника, кроме углеводов и белков, содержится множество витаминов, в мякоти ягод – микроэлементы (кальций с железом и фосфором). При включении в рацион ягод крыжовника улучшается работа кишечника, а также процесса кроветворения. Эти дары природы обладают мочегонным, желчегонным, слабительными свойствами, при их применении наблюдается положительный эффект при заболеваниях мочевыделительной системы, печени.

Плоды малины широко используются в качестве профилактического средства против простудных заболеваний. В составе ягод много витаминов, клетчатки с пектинами. Жаропонижающий эффект проявляется благодаря салициловой кислоте, которая входит в состав ягод. Положительное влияние при стафилококковой и грибковой инфекции возможно за счет фитонцидов, которые в большом количестве содержатся в малине.

Ягоды шиповника богаты различными витаминами, а также микро- и макроэлементами – кальцием, натрием, калием, магнием, фосфором, железом и фруктовыми кислотами. В древности данные ягоды использовались в качестве лечебного средства при цинге и отравлениях. В настоящее время плоды шиповника применяются для укрепления иммунитета, положительно влияют на деятельность печени [4].

Плоды клюквы применяются при профилактике и лечении простудных заболеваний, цистита. В составе ягод входят множество витаминов, а также в большом количестве в них содержится рутин, который участвует в укреплении стенок сосудов. В состав мякоти ягод входит ряд органических кислот, пектинов с клетчаткой и каротин.

Ягоды содержат множество разнообразных веществ. Например, полезные свойства фруктозы используются при лечении сахарного диабета. Попадая в организм, она довольно быстро расщепляется без инсулина, и ее незначительная часть превращается в декстрозу. Декстроза имеет важное значение для улучшения работы нервной системы. В организме человека ее количество зависит от гормонов поджелудочной железы. Сахароза также входит в состав ягод и под воздействием ферментов расщепляется в декстрозу и фруктозу. В ягодах содержится смесь различных структурных полисахаридов – пектинов и пищевых волокон. В количественном отношении их содержится меньше, чем остальных полезных элементов, но они необходимы для комплексной профилактики, сахарного диабета, желудочно-кишечных расстройств, атеросклероза, улучшения жирового обмена [6], [9].

**Цель наших исследований** — проведение ветеринарно-санитарной экспертизы органолептических и физико-химических показателей ягодных культур на основании ГОСТ-а 33309-2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010). Клюква свежая. Технические условия [1].

Для осуществления поставленной цели была определена следующая задача: исследовать органолептические и физико-химические свойства ягодных культур.

**Материалы и методы исследований.** Экспериментальная часть исследований была проведена в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы ЗАО ТК «Центральный» г. Чебоксары и на кафедре эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ.

С целью проведения исследований были отобраны образцы плодов клюквы, привезённые на рынок для реализации. Пробы ягод согласно ГОСТ-у 33309-2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) «Клюква свежая. Технические условия» [1].

Санитарно-паразитологическое исследование проб ягод проводили по МУК 4.2.3016-12 «Санитарно-паразитологическое исследование плодово-ягодной и растительной продукции».

Оценку проб ягод на содержание радиоактивных веществ проводили при помощи прибора ДГБ-06Т.

Провели исследование на содержания цезия в пробах ягод, согласно ГОСТ-у 32164-2013 «Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137».

**Результаты исследования и их обсуждение.** Результаты органолептических исследований проб ягод представлены в таблице 1.

Анализируя данные таблицы № 1, мы пришли к выводу, что представленные пробы ягод клюквы по качеству полностью соответствуют требованиям, предъявляемым ГОСТ-ом 33309-2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) «Клюква свежая. Технические условия».

Образцы проб № 1 и № 2 не имели механических повреждений, были чистыми и сухими, приятно пахли.

Физико-химические исследования. При оценке качества ягодных культур учитывали содержание в них токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, а также их микробиологические показатели.

Для определения степени загрязненности ягодных культур радиационными частицами применяли радиометр-дозиметр – ДГБ-06Т.

Результаты измерения показали, что в обоих образцах клюквы показатель был равен – 0,14 мк Зв/ч. Исходя из полученных результатов можно сделать вывод о том, что содержание радиоактивных веществ в исследуемых образцах клюквы находилось в пределах нормы.

Отбор проб для исследования ягод на содержание цезия проводили согласно ГОСТ-у 32164-2013 «Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137» [2]

Таблица 1 – Органолептические показатели проб ягод

Показатель	Проба №1	Проба №2	ГОСТ 33309-2015 (UNECESTANDARDFFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия.
Внешний вид	Ягоды однородные по размеру и окраске (от розового до темно-красного цвета), сухие, без механических повреждений.	Ягоды однородные по размеру и окраске (от розового до темно-красного цвета), сухие, без механических повреждений.	Ягоды однородные по размеру и окраске (от розового до темно-красного цвета), могут быть влажными, но не течь, допускаются незначительные дефекты.
Запах и вкус	Без постороннего запаха и (или) привкуса		
Наличие вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается
Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневелых, загнивших, со следами химических средств защиты	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается
Наличие зелёных ягод клюквы	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается
Наличие несъедобных и ядовитых ягод других видов растений	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускается

Таблица 2 – Анализ образцов на определение цезия Cs-137 проводили при помощи прибора РСУ-01 «Сигнал-М».

Контрольный уровень по Cs-137, Бк/кг	Наименование пищевого продукта	Нормативы по СанПиНу, Бк/кг
20	Свежие фрукты, садовые ягоды, виноград	40
	Масло растительное	60
	Фрукты моченые	40
	Семена масличных культур	70
40	Свежие овощи, картофель, бахчевые	120
	Сухие фрукты, ягоды, виноград	200
	Овощи соленые, квашенные, маринованные	120
	Орехи	200
	Свежие ягоды дикорастущие	160

Полученные данные измерений представлены в таблице № 3:

Таблица 3 – Полученный показатель содержания цезия Cs-137 в пробах № 1 и № 2.

Наименование продукта	Контрольный уровень по Cs-137, Бк/кг	Проба № 1	Проба № 2	Естественная удельная радиоактивность, Бк/кг
Клюква	20	31,53	32,40	40

Анализируя результаты таблицы 3, мы пришли к выводу, что образцы проб клюквы полностью соответствуют норме.

Кроме этого, проводили санитарно-паразитологическое исследование ягодных культур согласно МУК 4.2.3016-12 «Санитарно-паразитологические исследования плодово-ягодной и растительной продукции» [3].

Объем проб ягодной продукции для проведения санитарно-паразитологических исследований представлен в таблице № 4.

Таблица 4 – Отбор проб свежих ягод

Вид продукции	Объём, вес объединённой пробы для исследования
ягодная продукция	по 0,2 кг с каждых 100 кг продукции

При проведении исследований пробы ягод разместили в стеклянные баночки, которые затем заполнили водой объёмом в 1,5-2,0 л. Сделали это с таким расчётом, чтобы исследуемые пробы были полностью погружены в воду в течение 2 часов. Для качественного отделения микрочастиц с поверхности проб ягод в воду добавили жидкое моющее средство из расчёта 1 капля на 2 л воды, используемой для замачивания.

В течение указанного времени стеклянные банки периодически встряхивали вручную в течение 5-10 мин. Через 2 ч пробы ягод клюквы обмыли кисточками. Образцы проб удалили из воды, а промывную воду отстаивали в течение 1 часа. Надосадочную жидкость слили в центрифужные пробирки, и провели анализ проб по методу исследования смывов без применения флотационных растворов. Образовавшийся осадок перенесли в центрифужные пробирки объёмом в 10 мл и исследовали одним из методов с применением флотационных растворов. На образцах проб клюквы не было обнаружено яиц гельминтов.

**Выводы.** Полученные данные органолептических исследований образцов проб клюквы полностью соответствовали нормативным показателям.

При радиологическом исследовании ягод при помощи прибора ДГБ-06Т было установлено, что в обоих образцах проб клюквы показатель был равен 0,14 мкЗв/ч. Содержание радиоактивных веществ в исследуемых образцах клюквы находилось в пределах нормы.

После определения содержания цезия Cs-137 в ягодах при помощи прибора РСУ-01 «Сигнал-М» (радиометр-спектрометр универсальный), результаты оказались следующими: образцы клюквы № 1 и № 2 имели следующие показатели – 31,53 и 32,40 Бк/кг. Образцы плодов клюквы соответствовали нормативам, представленным в ГОСТ-е 32164-2013 «Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137».

При санитарно-паразитологическом исследовании ягод результаты были следующими: в обоих образцах клюквы не было обнаружено яиц гельминтов.

#### Литература

- ГОСТ 33309-2015 (UNECESTANDARDFFV-57:2010). Клюква свежая. Технические условия. – Москва: Стандартинформ, 2016. – 10 с.
- ГОСТ 32164-2013. Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137. – Москва: Стандартинформ, 2013. – 16 с.
- МУК 4.2.3016-12. Санитарно-паразитологические исследования плодово-ягодной и растительной продукции. – Москва: Роспотребнадзор: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2012. – 30 с.
- Минеев, В. Г. Практикум по агрохимии / В. Г. Минеев, О. А. Амелянчик. – М.: МГУ, 2001. – 689 с.
- Петрова, В. П. Дикорастущие плоды и ягоды / В. П. Петрова. – М.: Лесная промышленность, 1987. – 248 с.
- Позняковский, В. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза / В. М. Позняковский, М. С. Куракин. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2005. – 84 с.
- Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. – Санкт-Петербург: Лань, 2018 – 157 с.
- Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства и растениеводства: практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с.
- Роева, Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания / Н. Н. Роева. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 256 с.
- Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений: качество и безопасность / И. Э. Цапалова [и др]. – Москва: ИНФРА-М, 2017. – 461 с.

## Сведения об авторах

1. **Никитина Анна Петровна**, кандидат ветеринарных наук, старший преподаватель кафедры эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Чувашский государственный аграрный университет, 428003, Чувашская Республика, г.Чебоксары, ул. К. Маркса, 29; e-mail: anyutka020691@mail.ru, тел.:8-937-380-25-82;

2. **Ефимова Инна Олеговна**, кандидат биологических наук, доцент кафедры эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Чувашский государственный аграрный университет, 428003, Чувашская Республика, г.Чебоксары, ул. К. Маркса, 29; e-mail: inna.efimova76@mail.ru, тел.:8-903-345-61-26;

3. **Косяев Николай Иванович**, доктор ветеринарных наук, профессор кафедры эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Чувашский государственный аграрный университет, 428003, Чувашская Республика, г.Чебоксары, ул. К. Маркса, 29; e-mail: kosyevni81@mail.ru, тел.: 8-937-011-28-32;

4. **Тихонов Владимир Карлович**, кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Чувашский государственный аграрный университет, 428003, Чувашская Республика, г.Чебоксары, ул. К. Маркса, 29; e-mail: mariuy-2008@mail.ru, тел.:8-905-027-10-17;

5. **Григорьева Вера Валериановна**, кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Чувашский государственный аграрный университет, 428003, Чувашская Республика, г.Чебоксары, ул. К. Маркса, 29; e-mail: vse\_22@mail.ru, тел.:8-953-017-58-42.

## VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF BERRY CROPS IN FOOD MARKET CONDITIONS

**A. P. Nikitina, I. O. Efimova, N. I. Kosyaev, V. V. Tikhonov, V. V. Grigorieva**

*Chuvash State Agrarian University  
428003, Cheboksary, Russian Federation*

**Abstract.** *Everyone knows that berries are good for the body. They contain not only sugar, but also many vitamins and mineral salts, folic acid, which has a positive effect on blood formation.*

*Black currant berries are rich in vitamins P and C, they are good for the cardiovascular system. In addition, in cold weather, raspberries and black currants are used as a preventive measure against colds.*

*Gooseberry has excellent taste, not inferior to grapes. Red currants can replace cranberries to some extent. Its berries stimulate appetite, improve the functioning of the digestive system. They are used by nutritionists when prescribing dietary food.*

*Berries are gifts of nature that are widely used in the fruit-processing industry. They are used to make jam, wine, marinades, syrups, juices, etc. Berries are usually frozen, especially red currants.*

*In modern conditions, maintaining human health, extending life and eliminating the causes of premature aging are unthinkable without the use of berries throughout the year.*

*In a berry orchard, the area between crops is distributed approximately as follows: strawberries - 35%, black currants - 35%, red currants, gooseberries and raspberries - 10% each.*

*Berries contain a wide variety of substances. For example, the beneficial properties of fructose are used in the treatment of diabetes. Once in the body, it breaks down rather quickly without insulin, and a small part of it goes into dextrose. Dextrose is essential for the nervous system. In the human body, its amount depends on the hormones of the pancreas. Sucrose is also part of the berries and, under the influence of enzymes, is broken down into dextrose and fructose. Berries contain a mixture of various structural polysaccharides - pectins and dietary fiber. In quantitative terms, they are less than other useful elements, but they are necessary for complex prevention, diabetes mellitus, gastrointestinal disorders, atherosclerosis, and improvement of fat metabolism.*

**Key words:** *organoleptic research, physical and chemical research, sampling, plant products.*

## References

1. GOST 33309-2015 (UNECESTANDARDFFV-57:2010). Klyukva svezhaya. Tekhnicheskie usloviya. – Moskva: Standartinform, 2016. – 10 s.
2. GOST 32164-2013. Produkty pishchevye. Metod otbora prob dlya opredeleniya stronciya Sr-90 i ceziya Cs-137. – Moskva: Standartinform, 2013. – 16 s.
3. MUK 4.2.3016-12. Sanitarno-parazitologicheskie issledovaniya plodovo-yagodnoj i rastitel'noj produkcii. – Moskva: Rospotrebnadzor: Federal'nyj centr gigieny i epidemiologii Rospotrebnadzora, 2012. – 30 s.
4. Mineev, V. G. Praktikum po agrohimii / V. G. Mineev, O. A. Amel'yanchik. – M.: MGU, 2001. – 689 s.
5. Petrova, V. P. Dikorastushchie plody i yagody / V. P. Petrova. – M.: Lesnaya promyshlennost', 1987. – 248 s.
6. Poznyakovskij, V. M. Veterinarno-sanitarnaya ekspertiza / V. M. Poznyakovskij, M. S. Kurakin. – Kemerovo: Kemerovskij tekhnologicheskij institut pishchevoj promyshlennosti, 2005. – 84 s.

7. Pronin, V. V. Veterinarno-sanitarnaya ekspertiza s osnovami tekhnologii i standartizacii produktov zhivotnovodstva. Praktikum / V. V. Pronin, S. P. Fisenko. – Sankt-Peterburg: Lan', 2018 – 157 s.
8. Pronin, V. V. Veterinarno-sanitarnaya ekspertiza s osnovami tekhnologii i standartizacii produktov zhivotnovodstva i rastenievodstva: praktikum / V. V. Pronin, S. P. Fisenko. – SPb.: Lan', 2012. – 240 s.
9. Roeva, N. N. Bezopasnost' prodovol'stvennogo syr'ya i produktov pitaniya / N. N. Roeva. – SPb.: Troickij most, 2010. – 256 s.
10. Ekspertiza dikorastushchih plodov, yagod i travyanistyh rastenij: kachestvo i bezopasnost' / I. E. Capalova [i dr.]. – Moskva: INFRA-M, 2017. – 461 s.

#### **Information about authors**

1. **Nikitina Anna Petrovna**, Candidate of Veterinary Sciences, Senior Lecturer at the Department of Epizootology, Parasitology and Veterinary and Sanitary Expertise, Chuvash State Agrarian University, 428003, Chuvash Republic, Cheboksary, st. K. Marx, 29; e-mail: anyutka020691@mail.ru, tel.: 8-937-380-25-82;
2. **Efimova Inna Olegovna**, Candidate of Biological Sciences, Associate Professor of the Department of Epizootology, Parasitology and Veterinary and Sanitary Expertise, Chuvash State Agrarian University, 428003, Chuvash Republic, Cheboksary, st. K. Marx, 29; e-mail: inna.efimova76@mail.ru, tel: 8-903-345-61-26;
3. **Kosyaev Nikolay Ivanovich**, Doctor of Veterinary Sciences, Professor of the Department of Epizootology, Parasitology and Veterinary and Sanitary Expertise, Chuvash State Agrarian University, 428003, Chuvash Republic, Cheboksary, st. K. Marx, 29; e-mail: kocyevni81@mail.ru, tel: 8-937-011-28-32;
4. **Tikhonov Vladimir Karlovich**, Candidate of Veterinary Sciences, Associate Professor of the Department of Epizootology, Parasitology and Veterinary and Sanitary Expertise, Chuvash State Agrarian University, 428003, Chuvash Republic, Cheboksary, st. K. Marx, 29; e-mail: mariuy-2008@mail.ru, tel.: 8-905-027-10-17;
5. **Grigorieva Vera Valerianovna**, Candidate of Veterinary Sciences, Associate Professor of the Department of Epizootology, Parasitology and Veterinary and Sanitary Expertise, Chuvash State Agrarian University, 428003, Chuvash Republic, Cheboksary, st. K. Marx, 29; e-mail: vse\_22@mail.ru, tel: 8-953-017-58-42.

УДК 619:616.72-022-022. 6:636.39

DOI: 10.17022/8b67-da91

### **СОБЕННОСТИ РАСПРОСТРАНЕНИЯ, ДИАГНОСТИКИ И ПРОФИЛАКТИКИ АРТРИТА-ЭНЦЕФАЛИТА КОЗ (АЭК)**

**О. Г. Петрова, И. М. Мильштейн, Е. Н. Беспямятных, С. А. Туремский**

*Уральский государственный аграрный университет  
620072, г. Екатеринбург, Российская Федерация*

**Аннотация.** Увеличение количества сельскохозяйственных козоводческих предприятий в Российской Федерации связано с необходимостью производства экологически чистой гипоаллергенной продукции. С 2003 г. во многих регионах страны начали появляться козоводческие предприятия. В Уральском федеральном округе и раньше существовали козоводческие предприятия, на которых содержалось небольшое количество животных, как, например, в Удмуртской Республике, где в основном имелись представители зааненской породы. В РФ козы импортировались начиная с 2003 г. из стран Европы, США, Австралии, где имеется развитое козоводство. Например, в Свердловскую область для развития молочного козоводства было завезено около тысячи коз альпийской породы. В результате проведенных лабораторных исследований (ВНИИЗЖ) у импортируемых животных был обнаружен вирус АЭК. Вирусный артрит-энцефалит коз относится к медленно развивающимся инфекциям. Методы специфической профилактики этого заболевания пока не разработаны. Это заболевание поражает коз различных пород и возрастных групп. Для разработки системы профилактики АЭК немаловажное значение имеют методы лабораторной диагностики, применение которых обусловлено необходимостью выделения возбудителя и выявления антител. В связи с этим назрела насущная необходимость проведения эпизоотологического мониторинга с целью разработки геоинформационной системы для анализа степени распространенности АЭК и усовершенствования системы ее профилактики. Пока в РФ основная система профилактики базируется на проведении лабораторных исследований и выбраковке животных-вирусоносителей. В козоводческих предприятиях Свердловской области основными методами профилактики являются следующие: обнаружение животных-вирусоносителей и их обследование с применением серологического и молекулярно-биологических методов. В связи с этим проведение научных исследований по изучению патогенеза возбудителя АЭК, причин возникновения эпизоотий является актуальным.

**Ключевые слова:** козы, артрит-энцефалит коз, эпизоотологический анализ, МЭБ, лабораторная диагностика, профилактика.