

УДК 619: 617.089

## ТЕХНИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КАСТРАЦИИ ПОРОСЯТ

*Соболева А.А., студентка 3 курса ФВМиБ  
Научный руководитель – Мухитов А.З., к.б.н., доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** качество мяса, поросенок, кастрация, техника проведения, операция.

*В статье представлена информация о технике проведения операции по кастрированию поросят от момента фиксации и до обработки кастрационной раны. В большинстве случаев, кастрацию поросят проводят с целью получения мяса хорошего качества, так как некастрированный вид животного имеет специфические запахи, вкус и в редких случаях цвет.*

В настоящее время кастрацию поросят проводят ради получения экономической выгоды. Мясо некастрированных хряков пахнет характерным неприятным запахом половых желез, жиропотом и мочевиной, а также отличается более низким качеством. Но это только одна причина для кастрации поросят, ко второй причине можно отнести их половое созревание. Во время полового созревания хряки становятся очень агрессивными и могут драться друг с другом или нападать на людей.

Кастрировать поросят лучше начиная с 14-дневного возраста и до 2-х месяцев, т.к. ранняя кастрация менее болезненна для животного и поросенок потеряет меньше крови, а также облегчает работу незначительное сопротивление поросенка.

Существует несколько способов кастрировать поросенка, но самый распространённый кровавый способ кастрации отрытым методом.

Но перед тем как начать нужно проверить поросенка на наличие паховой грыжи, т.к. после операции через разрез может выпасть наружу и кишечник. Поросенка подвешивают за переднюю лапу и смотрят на мошонку, если она не увеличивается, значит, паховой грыжи нет и можно проводить операцию, если увеличивается - проводят операцию по удалению грыжи, после чего удаляют семенники (рис.1).

Поросенка фиксируют лежа на спине, выстригают волосы и обрабатывают кожу в области мошонки раствором 5% Йода (рис.2), после захватывают семенник между указательным и большим пальцами ле-



**Рисунок 1**

вой руки и рассекают скальпелем все ткани мошонки, включая и общую влагалищную оболочку. Разрез наносят параллельно шву мошонки (рис.3). После выхода семенника из мошонки обрезают его переходную связку (рис.4). Затем правой рукой перекручивают семенник, несколько оттягивают от брюшной стенки, наматывая сосуд, и семенной канатик на указательный палец и вытягивают до обрыва семенного канатика (рис.5). Рану обрабатывают антисептическим порошком с антибиотиком (рис.6).



**Рисунок 2 – обработка операционного поля**



**Рисунок 3 – разрез мошонки**



**Рисунок 4 – обрезают переходную связку**



**Рисунок 5 – перекручивание сосуда и семяпровода**



**Рисунок 6 – обработка антибиотиком**

Из выше сказанного можно сделать вывод, что эта процедура необходима и неизбежна для улучшения качества мяса. И не нужно откладывать время для кастрации т.к. кастрировать хряков в возрасте довольно проблематично, а также такой метод кастрации довольно опасен для взрослых хряков, животные теряют больше крови и находятся в стрессе.

*Библиографический список*

1. Дежаткина, С.В. Влияние добавок соевой окары и цеолитов на активность ферментов в печени поросят / С.В. Дежаткина, А.З. Мухитов // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы V международной научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2013.- С. 38-41.
2. Дежаткина, С.В. Морфологический состав крови свиней при добавлении в рацион соевой окары / С.В. Дежаткина, З.М. Губейдуллина, А.З. Мухитов // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана.- 2014. -Том 217.- С. 65-70.
3. Ермолаев, В.А. Гематология: учебное пособие / В.А. Ермолаев, А.З. Мухитов. - Ульяновск, 2015. –112с.
4. Гематологические показатели свиноматок при использовании белковых добавок в их рационе / Н.А. Любин, С.В. Дежаткина, А.З. Мухитов, В.В. Ахметова, К.К. Кузнецов, Е.А.Седова / Механизмы и закономерности индивидуального развития человека и животных. Материалы международной научно-практической конференции. - Саранск, 2013. - С. 90-94.
5. Патологическая анатомия: учебное пособие / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, В.А. Селиверстов, А.А. Степочкин, А.З. Мухитов. – Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2013 – 75с.
6. Шишков, Н.К. Внутренние незаразные болезни. Часть 1: учебное пособие / Н.К. Шишков, А.З. Мухитов, Н.В. Шаронина.- Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2016. - 345с.
7. Шишков, Н.К. Внутренние незаразные болезни. Часть 2: учебное пособие / Н.К. Шишков, А.З. Мухитов, Н.В. Шаронина.- Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2016. - 218с.

## THE TECHNIQUE OF CASTRATION OF PIGLETS

**Sobolev A. A.**

**Key words:** *meat quality, pig castration, the technique of the operation.*

*The article presents information about the technique of surgery on kastrovanie piglets from the moment of fixation and before processing the castration wounds. In most cases, castration of piglets is carried out with the aim of producing meat of good quality as intact species of animal has a specific smell, taste and, on rare occasions, color.*