



## «МЯСО ПОДАНО, СЭР!»

Мясо... Как представить питание собаки без мяса? Никак. Еще совсем недавно мы говорили о сухом корме как о некоей панацее, то сегодня мы понимаем – «сушка» не способна полностью заменить все необходимые питательные вещества для здоровья животного.

### ДАР ПРИРОДЫ

Мясо – самый питательный и ценный продукт для кормления, содержащий большое количество белка, витаминов и минеральных элементов (особенно фосфора, кальция, магния, цинка, меди и железа). Белок мяса очень хорошо усваивается (практически на 100%). В нем много коллагена, необходимого для здоровья кожи, суставов и сосудов.

Мясо – богатый источник аминокислот – тех самых кирпичиков, из которых строятся белки, составляющих основу тканей организма. Помните фразу: «Незаменимых не бывает»? Оказывается, бывают. Есть восемь незаменимых аминокислот, которые организм сам себе добыть не может, ему нужно их постоянно получать извне, то есть с кормом. У каждой из аминокислот есть какое-то специальное задание. Например, метионин регулирует жировой обмен и необходим для нормальной работы печени. Глицин важен для нервной системы. Аминокислоты – как дирижер в оркестре – если в крови наблюдается их недостаток, в организме начинается беспорядок и развиваются заболевания.

В мясе содержатся вещества, которые улучшают аппетит, усиливают секрецию пищеварительных желез, а значит, – способствуют расщеплению корма ферментами и лучшему усвоению полезных веществ.

Кроме мяса, диетологи допускают использование для кормления собак мясные субпродукты – печень, сердце, трахеи, почки, мозги, вымя, селезенку, легкие, рубец, кишки, головы, ноги, уши, губы, хвосты и т.д. Субпродукты в 1,5–2 раза уступают мясу по питательной ценности, некоторые из них жирноваты для наших питомцев, – к примеру, вымя.

### Химический состав субпродуктов, %

Субпродукты	Вода	Белки	Жиры	Экстрактивные вещества	Минералы	Энергетическая ценность 100 г, кДж
Язык	71,2	13,6	12,1	2,2	0,9	682
Печенка	72,9	17,4	3,1	5,3	1,3	410
Мозги	78,9	9,5	9,5	0,8	1,3	579
Почки	82,7	12,5	1,8	1,9	1,1	276
Сердце	79,0	15,0	3,0	2,0	1,0	364
Вымя	72,6	12,3	13,7	0,6	0,8	724
Легкие	77,5	15,2	4,7	1,6	1,0	431

Как показывает практика, у животных, которые регулярно получают мясо, – здоровая кожа и шерсть, реже встречаются заболевания желудочно-кишечного тракта, крепче иммунитет.

Давно известно, что химически синтезированные витамины плохо усваиваются организмом. Даже самый лучший диетолог или фармаколог не может создать таблетку, идеальную по составу витаминов и микроэлементов. К тому же, каждая лекарственная форма имеет дополнительные вещества для придания формы, наполнения, оболочки, цвета, запаха и т.д. Как правило, эти вещества, на первый взгляд безобидные, могут вызывать у собак аллергии и непереносимость. Поэтому мясо для наших питомцев очень ценно как природный источник витаминов и минеральных веществ.

Однако помните выражение Парацельса: «Всё – яд, всё – лекарство; то и другое определяет доза». Переизбыток белка грозит развитием болезней кожи, поджелудочной железы и печени. Частой причиной экзем, отитов и аллергии является бесконтрольное употребление мяса и других высокобелковых продуктов. Белковое перенасыщение актуально для всех пород, особенно бульдогов, ретриверов, овчарок и т.д. Обязательно проконсультируйтесь с ветеринарным врачом о количестве мяса для вашей собаки. Животным, которые едят полнорационный сухой корм и кашу, необходима абсолютно разная суточная доза мяса. Традиционно считается, что при кормлении «натуральной» в среднем надо 150–200 г мяса на 10 кг веса собаки, а если ест сухой корм, то – около 50 г мяса на 10 кг веса.

### «НЕ ГОНИСЬ ЗА КОЛИЧЕСТВОМ, А ПРЕСЛЕДУЙ КАЧЕСТВО!»



Очень важно и качество мяса, которое мы едим. К сожалению, мы не можем утверждать о высоком качестве продуктов животноводства, поступающих на прилавки наших рынков. Купленное в супермаркете мясо также не всегда может быть качественным. А постоянный рост цен на мясопродукты заметно бьет по карману владельца...

Мы всегда должны помнить, что любой продукт животноводства может быть как полезен, так и крайне опасен. Мясо должно быть качественным и безопасным для здоровья.

Бойни и мясоперерабатывающие заводы иногда предлагают питомникам приобрести по низкой стоимости мясо и субпродукты, непригодные для питания человека, но, по их словам, безвредные для животных. Иногда собакам попадает мясо животных, умерших от какой-то инфекции. Собаководы со стажем помнят, когда в начале 90-х годов в Украине из-за вскармливания мяса телят, больных парвовирусом, была вспышка парвовирусной инфекции и среди собак. Тогда эта болезнь унесла жизни огромного количества щенков.

Ветеринарное законодательство допускает использование мяса в корм домашним животным при некоторых болезнях скота, но при условии его соответствующей подготовки. Поэтому нужно самому хорошо разбираться, какое мясо можно дать своей любимой собачке, а от чего лучше отказаться.

Всегда помните, что вирусы и бактерии боятся высоких температур. Большинство возбудителей мгновенно погибают при +100° С. При +37–38° С бактерии прекрасно «плодятся и размножаются» – именно при таком режиме в лабораторных условиях с успехом высеивают возбудителей инфекций. Гельминты боятся низких температур. Вирусы в условиях мороза консервируются, то есть при размораживании они снова полны жизни.

Мясо, которое хранилось с нарушением санитарно-гигиенических условий (при высокой температуре, в грязном помещении, не предназначенном для хранения продуктов питания и т.д.) очень быстро становится благоприятной средой для роста бактерий и грибов. Такое мясо может стать причиной заболевания у потребителя.

### КАК ОПРЕДЕЛИТЬ СВЕЖЕЕ МЯСО?

Самый простой способ – при надавливании на него пальцем ямка должна мгновенно исчезать. Но такой способ мы можем использовать только для не замороженного мяса. С замороженным мясом задание сложнее – пальчиком не проткнешь, и запаха иметь не будет даже испорченное. Тогда лучше свежесть определить пробной варкой – по запаху и качеству бульона: из доброкачественного мяса получается прозрачный и ароматный бульон, на поверхности которого плавают крупные «капли» жира; бульон из несвежего мяса мутный, с неприятным запахом и мелкими «каплями» жира. Кроме того, протыкание мяса разогретым ножом – тоже одна из мер определения качества, поскольку может быть так, что запах наружных слоев нормален, а в толще мышц уже начался процесс гниения.

Много интересного можно узнать по состоянию жира: в норме говяжий жир имеет белый, кремовый или желтоватый цвет, твердый по консистенции, при надавливании крошится, не мажется. Бараний жир – белый, плотный. Свиной – мягкий, бледно-розовый или белый. У подпорченного мяса жир сереет, теряет блеск, липнет и мажется.

### ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ – ВОТ В ЧЕМ ВОПРОС

В кругу собачников всегда дебаты по поводу вида мяса, пригодного для кормления собаки. Одни твердят о пользе свинины, другие – о ее вреде, третьи благотворят птицу, четвертые – говядину... В таком случае вспомнишь поговорку: «Где два еврея, там три мнения». И каждый кинолог (обычно далекий от биологии и медицины) очень убедительно отстаивает свою точку зрения и не хочет выслушать оппонента.

**Химический состав и энергетическая ценность мяса и субпродуктов**

Продукт	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Баранина	16.3	15.3	0.0	202
Вымя говяжье	12.3	13.7	0.0	172
Говядина	18.9	12.4	0.0	187
Гусятина	16.1	33.3	0.0	364
Индейка	21.6	12.0	0.8	197
Конина	20.2	7.0	0.0	143
Кролик	20.7	12.9	0.0	198
Куры	20.8	8.8	0.6	164
Мозги говяжьи	9.5	9.5	0.0	123
Печень баранья	18.7	2.9	0.0	100
Печень говяжья	17.4	3.1	0.0	97
Печень свиная	18.8	3.6	0.0	107
Почки бараньи	13.6	2.5	0.0	76
Почки говяжьи	12.5	1.8	0.0	66
Почки свиные	13.0	3.1	0.0	79
Свинина жирная	11.4	49.3	0.0	489
Свинина нежирная	16.4	27.8	0.0	315
Свинина тощая	16.5	21.5	0.0	259
Сердце баранье	13.5	2.5	0.0	76
Сердце говяжье	15.0	3.0	0.0	87
Сердце свиное	15.1	3.2	0.0	89
Телятина жирная	19.0	8.0	0.0	148
Телятина тощая	20.0	1.0	0.0	89
Утятина	16.5	31.0	0.0	345
Цыплята	18.7	7.8	0.4	146
Язык говяжий	13.6	12.1	0.0	163
Язык свиной	14.2	16.8	0.0	208

Свинина – это, на самом деле, очень опасный продукт. Обычно в литературных источниках мы встречаем информацию, что свинина – жирное мясо для собаки. Действительно, частой причиной появления панкреатита и гепатита у собак является вскармливание большого количества «поросятины». Но такая неприятность может случиться и при поедании любого другого вида мяса, потому что, как я уже вспомнила выше, не так важен вид мяса, как его количество. И у человека от одного кусочка жареной рыбы не будет проблем, а вот килограмм этой же рыбы в один присест может «сильно обидеть» вашу поджелудочную. Разве не так?

Мне бы хотелось отметить другую, более опасную болезнь, которая может встречаться у свиней, – это трихинеллез. На первый взгляд, невозможно себе представить, как такой маленький червячок, спрятавшись в «панцирь-капсулу», может быть таким коварным. Трихинелла – это глист, живущий в кишечнике и мышцах у свиней, лошадей, медведей, волков и у ряда других хищников. Основным источником заразы можно назвать больных грызунов. Свинья, лошадь или какой-то хищник, случайно съев мышку или крысу с трихинеллезом, также становятся больными. При поедании мяса с трихинеллами они размножаются в кишечнике хозяина (человек, собака, кошка и т.д.), вызывая понос, а когда возбудитель «переезжает» в мышечную ткань потребителя – возникают сильные боли в суставах и мышцах. Как правило, диагноз ставят поздно, лечение малоэффективно и больной умирает в страшных муках.

Всю свинину и конину, которая поступает на прилавки наших магазинов, ветеринарная служба должна обязательно проверять на наличие трихинелл.

Если их находят в мясе, то всю тушу, по законодательству, сжигают.

Как правило, мясо на рынках и в магазинах проверено и свободно от этого паразита.

Основная опасность – это охотничьи трофеи и мясо, купленное с рук в деревне или у милой бабушки в переходе. Периодически появляются сообщения о заболевании у людей, особенно в сезон охоты. Одной моей знакомой подарили целую лошадь для кормления собак. Такое мясо рискованно есть без проверки. На вид образцовое мясо может быть с трихинеллами. Поэтому, в случае, если вам «привалил на голову» соседский хряк или лошадь, не ленитесь обратиться в лабораторию ветеринарной медицины и проверьте мясо на наличие трихинелл. Это займет время, но это мизер по сравнению с убытками, которые вы можете понести, если вы или ваши питомцы станут жертвой трихинеллеза.

Еще одно неприятное заболевание, которое может встречаться у свиней, и опасно для наших собак – это цистицеркоз. Вы когда-нибудь видели на мясе или на мясopодуктах странный пузырек, иногда на ножке, заполненный

чем-то непонятным? Можем поспорить, что городской человек забьет тревогу и выбросит подальше и этот пузырек, и мясо, а вот в деревнях таким шедевром, скорее всего, накормят братьев наших меньших.

Чем страшен цистицеркоз? Личинка этого глиста живет в сердце и мышцах, кроме того, у человека – в мозге, глазах, подкожной клетчатке. Пройдя свой цикл развития, цистицерк растет и вызывает заболевания в органе, где локализуется. И чаще правильный диагноз мы сможем поставить лишь при вскрытии.

Как вы заметили, паразитарные болезни опасны и для животных, и для людей. Не зря в еврейской кухне свинья – животное не кошерное. А если вы без свинины жить не можете, то проводите тщательную термическую обработку. Сырую свинину нельзя есть никому.

### О КУРИЦЕ БЕДНОЙ ЗАМОЛВИТЕ СЛОВО...

Наверное, уже не осталось ни одного человека, который не знает, что бройлеры, выращенные в условиях птицефабрики, от рождения и до попадания в ваш бульон получают столько вакцин, антибиотиков и гормональных веществ, что им можно только посочувствовать. К сожалению, сегодняшние пищевые технологии предусматривают лишь получение прибыли в кратчайшие сроки, не думая о здоровье потребителя.

Принимая килограммы химии, птица не болеет, но в таком мясе больше вреда, чем пользы. Наш организм, поедая ежедневно антибиотики, которыми на фабрике кормили курицу, привыкает к этим веществам и, когда мы ожидаем эффекта от введения этих препаратов во время лечения, – результата может не наступить.

Я не соглашусь, что куриное мясо всегда вызывает аллергию у собак. Как раз птица – диетическое мясо, которое лет двадцать-тридцать назад было незаменимым при лечении болезней желудочно-кишечного тракта. Скорее не курица вызывает аллергию у собак, а вся та химия, которую птица съедает за время своей короткой жизни.

Известно, что собаководы иногда кормят своих питомцев куриными костями. Этого делать нельзя, поскольку кости у птицы тонкие и острые, а потому рискованны травмировать желудочно-кишечного тракта собаки.

Бройлеры с птицефабрики и домашняя курочка, как говорят в Одессе, – две большие разницы. Конечно, устроить курятник «по всем правилам» на балконе высотки просто смешно, но обзавестись приятным знакомством с фермерами, занимающимися домашней птицей, очень полезно. Если у вас есть источник здоровой и качественной курятины, выращенной на домашних кормах в экологически чистой местности – это здорово.

### А КОРОВА НАС НАКОРМИТ!

Что бы ни говорили, а корова – это мировое чудо: и мясо, и молоко, и кожа, и вообще приятнейшее создание.

Жаль, что сельское хозяйство в СНГ претерпевает ужасные времена. Мало ферм с большим поголовьем крупного рогатого скота. И здоровьем отечественных коров хвастаться не приходится. Сначала мы слышим про постоянные болезни органов дыхания у телят, потом нас пугают сообщениями о туберкулезе и лейкозе. При этих заболеваниях вас должны насторожить селезенка огромных размеров, опухолевые образования в органах, серо-белые или серые узелки в органах, увеличенные лимфатические узлы. При таких изменениях в туше мы можем подозревать туберкулез или лейкоз. В результате развития воспалительного процесса у больных лейкозом и даже у инфицированных животных происходят изменения в обмене веществ, образуются метаболиты триптофана, которые оказывают канцерогенное действие, то есть могут спровоцировать рост раковых клеток.

Людям бизнеса выгоднее заниматься птицеводством и свиноводством, поскольку, используя современные технологии выращивания, ощущаешь увесистую прибыль за короткие сроки. А корову за пару месяцев не вырастить... Здесь нужно вложить и душу, и силы, и большие инвестиции. Руководства цивилизованных стран активно поддерживают своих фермеров значительными дотациями и льготами, поэтому какая-то маленькая Голландия занимает первое место по объемам сельскохозяйственного производства, а израильские коровы – рекордсменки по надоям в мире. В СНГ несколько другие тенденции, и сельское хозяйство развивается очень медленно – скота мало, потребителей много, мясо дорожает, а мы вскоре начинаем экономить. Нам часто приходится слышать, что кто-то где-то смог по очень приемлемой цене купить говядину для собак. Пару месяцев назад нашим собакам хотели даже подарить мясопродукты... Бесплатный сыр только в мышеловке, помните?

### КАК БЫТЬ?

При неправильных условиях хранения мясо может стать почвой для развития патогенной микрофлоры. Мясо больных животных содержит в себе большое количество возбудителя инфекции, который может вызвать заболевание у потребителя (собака, кошка и т.д.). Если возбудитель поддается уничтожению какими-то физическими методами, то после необходимой обработки его можно вскармливать домашним животным. Существуют очень опасные болезни скота, при которых все выходные продукты утилизируются.

Окончательный диагноз всегда подтверждается позитивными результатами лабораторных исследований, но предположить какую-то болезнь мы можем по соответствующим патологоанатомическим изменениям в органах и тканях.

Бывают ситуации, когда животное отравили или лечили какими-то препаратами (антибиотиками, гипериммунными сыворотками и т.д.), но терапия оказалась неэффективной и больной умер. В таком случае в мясе могут сохраниться повышенные концентрации фармакологических препаратов, которые для собаки могут оказаться токсичными.

Мы рекомендуем приобретать мясо только в местах, где вы уверены в его качестве и безопасности. Перед вскармливанием животным мясо необходимо подготовить. Общеизвестно, что перед вскармливанием животным мясо необходимо заморозить в течение 3 суток, разморозить и обдать кипятком. При такой обработке погибает большинство микроорганизмов.

Если вы не уверены в свежести мяса, лучше его проварить около 1–2 часов, однако при такой обработке вместе с патогенными микроорганизмами погибают и полезные вещества – витамины, микро- и макроэлементы.

Конечно, в мире существуют очень стойкие паразиты, для которых такие температурные режимы не страшны, но перед реализацией на рынках и магазинах мясо проходит обязательный ветеринарный контроль. Будем надеяться, что опасный продукт ветеринарно-санитарная служба в реализацию не пропускает.