

# DŠD°Ñ€D°D½Ñ,,D Đ»Ñ‡Dμ ÑœDμ D³D, Ñ•D¿D°Ñ•ÑfD²D° Đ¿D, Đ»D, ÑšD°Ñ, D° D²Ñ, D¾Ñ€D½D, D°, 11 D¼D°Ñ€Ñ, 2008

Esencijalnite masla od maloto karanfil-e, alfijata i od neкои други rastenija, vneseni vo hranata za piliwata mo`at da napravat vistinska presvrtnica vo nivnoto odgleduvawe, bez pritoa da se upotrebuvaat antibiotici na koi bakteriite vo digestivniot sistem na brojlerite stanuvaa se pootporni.

D°Ñ€ D•D½D³DμD»D° D°D°Ñ•D, Đ»DμD²Ñ•D°D° D²D¾ Đ»D°D±D¾Ñ€D°Ñ, D¾Ñ€D, Ñ°D° D²

.Ova vo svojot doktorski trud so naslov: "Biostimulatorite kako zamena za antibioticite vo ishranata na brojlerite" (to go podgotvuvala vo Novi Sad, Srbija, go poso~uva d-r Angela Vasileska od Fakultetot za turizam i organizacioni nauki vo Ohrid. "Antibioticite (to vo mali koli~ini (subterapevtski dozi) se dodavaat vo hranata za piliwata pozitivno deluvaat vrz raste~kite performansi kaj niv, no manifestiraat istovremeno mnogu (tetni nus efekti, bidej) bakteriite vo digestivniot sistem na `ivinata stanuvaa se pootporni na niv, a mesoto porizi~no za ishrana. Tokmu zaradi toa, no i poradi odlukata od strana na EU kaj niv od januri 2006 godina da ne smee da se koristi `ivinsko mesoto vo ishranata na luje to vo koi ima antibiotici, potrebna e primena na novi metodi kaj nas. Koga kolegite od Novi Sad so koi rabotev vidoa koi se efektite od primenata na esncijalnite masla (to jas gi prou~uvav, vedna{ apliciraa so takov proekt do svojata vlada. Mi be{e ponudeno toa (to go rabotev da go realiziram tamu, no jas odlu~iv toa da go napravam vo na{ava zemja" veli d-r Vasileska.

D-r Vasileska mo{ne efektno i na razbirliv na~in go obrazlo`uva deluvaweto na antibioticite, no i na esencijalnite ma uni{tuvaweto na patogenite (tetnite bakterii). Taa veli deka antibioticite gi uni{tuvaat site bakterii vo digestivniot sistem, i korisni i (tetni, dodeka esencijalnite masla deluvaat selektivno samo na patogenite ili (tetni bakterii - bakteriite vo digestivniot sistem na piliwata. "Antibioticite vo ishranata na piliwata vo mali koli~ini po~nale da se koristat vo 60-te godini od minatiot vek. Tie vo po~etokot bile dobri, davale dobri rezultati vo zgolemuwawe na produkcijata na pile{ko meso, ja spre~uvale pojavata na bolesti. Toga{ bile promotori na rastot, ili stimulatori. Antibioticite preku hranata vleguvale vo digestivniot sistem na piliwa. So namaluvawe na brojot na bakteriite vo digestivniot sistem se odstranuvaa konkurencijata za hranlivi materii koja normalno postoji pomeju `ivotnoto domakin i bakteriskata populacija. Isto taka, antibioticite go isten~uvaat yidot na crevata so (to ja podobruvaat resorpcijata na hranlivi materii vo digestivniot sistem. Me{utoa, so vreme bakteriite stuvale se pootporni na antibioticite. Edno istra`uivawe na pile{ko meso vo [vajcarija, vr{eno vo 415 mesarnici, poka`a deka 10 posto od bakteriite (bakteriski vidovi) bile rezistentni na dva antibiotici, 9 posto na tri, a edna ili dve (dva vida) bakterii bile otporni na site pet antibiotici, koi naj~esto se koristat za lekuwawe na Campilobakter-infekciite kaj luje to. Ovde se postavuva pra{aweto koj antibiotik je se koristi vo medicinata ako so upotreba na kontaminirani namirnici od `ivotinsko poteklo rezistentnite soevi na bakterii se vnesat vo digestivniot trakt na luje to, kade mo`e so horizontalen transfer na genite odgovorni za rezistencijata da sozdadat rezistentni soevi na bakterii, "predupreduva Vasileska i dodava:

"Iako go poskapuva proizvodstvoto na pile{ko meso, vo razvienite zemji se koristat probiotski bakterii. Toa se mle~ni kiseli bakterii. Tie vo digestivniot sistem na pile to gi zafa}aa svrznite mesta na sluznicata i ne dozvoluvaat da se prilepat vrz nea, drugite patogeni bakterii, koi potoa se isfrlaa od `eludnikot. Kaj nas ovoj metod ne se primenuva.

Od pre nekolku godini vo svetot se koristat esencijalnite masla, koi se dobivaat od karanfil-e, origano, maj~ina du{i~ka, `alfija. Toa i jas go obrabotiv vo mojot doktorski trud. Mnogu raboti morav da oktrivam sama. Ovie masla imaat golema mo} da gi uni{tuvaat (tetnite bakteriite vo digestivniot trakt, odnosno ja balansiraat mikroflorata vo intestinalniot trakt kaj piliwata, a imaat i antioksidativni karakteristiki. Tie navleguvaat vo kletona membrana na kletkite i ne dozvoluvaat da se javi oksidacija na lipidite. Ispituvawata poka`uvaa deka antioksidativnata aktivnost na esencijalnite

masla bila podobra ili ednakva so taa na nitritite koe bile dodavani vo koncentracija od 25-50 ppm. So primena na esencijalnite masla vo ishranata na piliwata, patogenite bakterii se uni{tuvaat, mesoto stanuva so~no i meko, bez pritoa da se koristat antibiotici". Na{iot sogovornik d-r Vasileska ka`uva deka u{te vo star Egipet mesoto bez preblemi se ~uvalo na temperatura od 40 Celziusovi stepeni zatoa {to, najverojatno, bilo prema~kano so esencijalni masla.

"Pile{koto meso e eftino, go koristat lujeto od site religii, a poradi toa {to so dr`i malku masti i ne sozdava naslagi na krvnite sadovi, e zadravo za jadewe. Nezasitenite masti (masni kiselini) vo nego go vrzuvaat lo{iot holesterol kaj ~ovekot i go isfrlaat. Podatocite govorat deka vo Zapadna Evropa 90 posto od pile{koto meso se koristi vo sve`a sostojba, kaj nas toa e obratno, naj~esto koristime smrznato meso. Planerite velat deka vo 2015 godina vo svetot treba da se proizvedat nad 100 milioni toni pile{koto meso, a vo 2025 godina duri 143,3 milioni toni. Tuka treba da ja pronajdeme i na{ata {ansa so proizvodstvo na zdravo pile{koto meso i so upotreba na esencijalni masla vo ishranata na piliwata", ni re~e d-r Angela Vasileska.