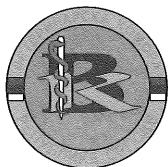


**14. ГОДИШЊЕ САВЈЕТОВАЊЕ ВЕТЕРИНАРА
РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ
(БОСНА И ХЕРЦЕГОВИНА)
СА МЕЂУНАРОДНИМ УЧЕШЋЕМ**

**XIV ANNUAL CONFERENCE OF VETERINARIANS
OF THE REPUBLIC OF SRPSKA
(BOSNIA AND HERZEGOVINA)
WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION**



ЗБОРНИК КРАТКИХ САДРЖАЈА BOOK OF ABSTRACTS

**ГЕНЕРАЛНИ СПОНЗОР:
ВЕТЕРИНАРСКИ ЗАВОД СУБОТИЦА**

**GENERAL SPONSOR:
VETERINARY INSTITUTE SUBOTICA**

**Јахорина, Хотел "Бистрица", 03.06. – 06.06.2009.
Jahorina, Hotel "Bistrica", 03.06. – 06.06.2009.**

Покровитељ:

ВЛАДА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ

и

**МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ - РЕСОР
ВЕТЕРИНАРСКА СЛУЖБА**

Организатори:

**ВЕТЕРИНАРСКА КОМОРА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ,
ДРУШТВО ВЕТЕРИНАРА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ**

и

**ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСТИТУТ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ
"Др Васо Бутозан" БАЊА ЛУКА**

Суорганизатор:

КАНЦЕЛАРИЈА ЗА ВЕТЕРИНАРСТВО БИХ

Генерални спонзор:

Ветеринарски завод Суботица

Организациони одбор:

Председник организационог одбора: Синиша Гатарих

Потпредседници: Давор Кркошка, Радмила Чојо, Драго Недић

Секретари: Дарко Деспотовић, Миленко Илић, Жељко Сладојевић, Драган Тутњиловић, Славен Грбић, Александар Милијевић, Славиша Станкић, Славиша Цацановић, Саша Бошковић, Перица Бургић, Жарко Маврак.

Чланови: Чедо Борић, Огњен Вујиновић, Драго Сандо, Љиљана Маркуш-Цизел, Томи Румпф, Милош Маџарац, Стеван Радић, Драган Касагић, Виолета Сантрач, Мирко Алаша, Верица Драгичевић, Милан Игњић, Бранко Ковачевић, Славиша Крешталица, Борис Кукољ, Слободан Марић, Новалина Митровић, Младенка Арежина, Драгица Планичић, Нада Рајковић, Божо Костић, Јелена Павић, Драган Остојић, Крешимир Павловић, Предраг Новаковић.

Секретаријат: Љубомир Калаба, Зоран Ковачевић, Вера Камнић, Боро Рудић, Небојша Каришик, Милан Новаковић, Бранко Бјелајац, Љиљана Гојић, Богослав Готовац, Славиша Спасојевић, Бранислав Галић.

Програмски и научни одбор:

Председник: Весна Калаба

Чланови: Драго Недић, Родољуб Тркуља, Рајко Латинковић, Југослав Васић, Милан Балтић, Србољуб Голубовић, Драго Матаругић, Босиљка Ђуричић, Алмедина Зуко, Војин Иветић, Зора Мијачевић, Војислав Павловић, Велибор Стојић, Милан Тешић, Хореа Саманц, Миленко Шарић.

Почасни одбор: Мирослав Земановић, Драго Кубелка, Борислав Марковић, Томислав Перовић, Фуад Туралић, Милорад Трифуновић, Момчило Лучић.

Мјесто одржавања: Јахорина, Хотел "Бистрица"; 03.06.2009. - 06.06.2009.

Уредник: Весна Калаба

Тираж: 350 примјерака

Штампа: "Атлантик бб" Бања Лука

УТИЦАЈ СЕЛЕНА И ВИТАМИНА Е ДОДАТОГ У ХРАНУ НА САСТАВ И ОКСИДАТИВНУ СТАБИЛНОСТ ЛИПИДА У СВЕЖОЈ И ЗАМРЗНУТОЈ ЈЕТРИ БРОЈЛЕРА

О. Пешут, И. Б. Јовановић, С. Милановић¹

Кратак садржај

У раду су испитивани ефекти суплементације obroка бројлера витамином Е и Se из натријум селенита (Na_2SeO_3) и селенизованог квасца на састав и оксидативну стабилност липида свеже јетре и након 16 недеља складиштења на -20°C .

Једнодневна *Arbo Acres* пилад подељена су у 14 огледних група. Бројлери су храњени основном смешом којој је додат Na_2SeO_3 или селенизирани квасац у количинама од 0,05 mg Se/kg, 0,10 mg Se/kg и 0,30 mg Se/kg са или без додатка витамина Е (100 IU/kg). Бројлери су жртвовани након шест недеља това. У свезим узорцима одређене су вредности ТБК-броја и релативни састав масних киселина у екстрахованим липидима. Преостале количине свежег ткива су хомогенизоване и замрзнуте на -20°C током 16 недеља, након којих су одређене ТБК вредности, као и састав масних киселина.

У свезим узорцима јетре најниже просечне ТБК вредности утврђене су у групи суплементираној Na_2SeO_3 (0,30 mg Se/kg) уз додатак 100 IU/kg витамина Е.

У замрзнутим узорцима јетре свих огледних група са порастом дозе селенизованог квасца или Na_2SeO_3 долази до постепеног смањења просечних ТБК вредности. Код свих доза Se-квасац је у односу на Na_2SeO_3 пружио ефикаснију антиоксидативну заштиту, а присуство витамина Е је имало додатни антиоксидативни ефекат.

Укупни липиди свеже јетре код витамина Е и Se суплементираних група садрже значајно више укупних полинезасићених масних киселина. Однос засићених масних киселина и мононезасићених масних киселина, у зависности од облика и количине Se додатог у храну, није се значајно мењао.

Након 16 недеља складиштења на -20°C , укупни липиди јетре имали су мањи садржај полинезасићених масних киселина у односу на свеже узорке. Са порастом дозе селенизованог квасца значајно је виши и садржај полинезасићених масних киселина у замрзнутим узорцима јетре. Витамин Е имао је додатни ефекат на очување полинезасићених масних киселина.

Кључне речи: селен, витамин Е, липиди, бројлери.

¹ Др Оливера Пешут, доцент, др Иван Б. Јовановић, ван. проф., мр Светлана Милановић, асистент, Факултет ветеринарске медицине, Београд

EFFECTS OF DIETARY SELENIUM AND VITAMIN E ON THE COMPOSITION AND OXIDATIVE STABILITY OF LIPIDS IN FRESH AND FROZEN BROILER LIVER

O. Pešut, I. B. Jovanović, S. Milanović

Abstract

The influence of dietary vitamin E and selenium (Se) from sodium selenite (Na_2SeO_3) or selenized yeast on the composition and oxidative stability of lipids in fresh and frozen broiler liver was investigated.

One day old chicks ($n=140$), Arbo Acre provenience, were randomly divided in 14 experimental groups. Broilers were fed a basal diet to which Se as Na_2SeO_3 or selenized yeast (0,05 mg Se/kg, 0.10 mg Se/kg, 0.30 mg Se/kg), with or without additional vitamin E (100 IU/kg), were added.

Broilers were sacrificed after 6 weeks of feeding. In fresh liver samples TBARS and relative fatty acid composition of extracted lipids were determined. The remaining fresh samples were homogenized and frozen at -20°C for 16 weeks after which TBARS and fatty acid composition were measured.

In fresh liver samples the lowest average TBARS values were recorded in the group fed 0.30 mg/kg Na_2SeO_3 and 100 IU vitamin E.

After 16 weeks at -20°C frozen liver and meat samples in all experimental groups had, as the level of selenium supplementation increased, a steady decrease in TBARS. In all experimental groups selenized yeast showed, in comparison to Na_2SeO_3 , improved antioxidant protection. Vitamin E had an additional protective effect.

Total lipids in fresh liver in Se and vitamin E supplemented groups contain a higher quantity of polyunsaturated fatty acids (FA). The relationship between saturated and mono-unsaturated FA was not altered by Se supplementation.

After 16 weeks of storage at -20°C total lipids in liver had a lower presence of polyunsaturated FA in comparison to fresh samples. By increasing the dose of supplemented selenized yeast the relative quantity of polyunsaturated FA increased. Vitamin E had an additional effect on the preservation of polyunsaturated FA.

Key words: Selenium, liver, lipids, broilers.