

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/317018>

**Тип работы:** Контрольная работа

**Предмет:** Животноводство

1. Медицинская ценность сурчиного жира. 3
  2. Химический состав и пищевая ценность крови. 6
  3. Сортность и дефектность пушно-мехового сырья. 11
  4. Первичная дообработка пушнины на приемочном пункте. 21
- Раздел. Биология промыслового животного: Бобр восточноевропейский – *Castor fiber vistulanus* (Matsch.) 25
- Список использованных источников 30

1. Медицинская ценность сурчиного жира.

Жир сурка – мощное и эффективное натуральное средство для решения дерматологических проблем и улучшения общего состояния организма. Его можно использовать в качестве пищевой добавки, а также в качестве средств по уходу за кожей и волосами.

Жир сурка – натуральный продукт животного происхождения, известный своими целебными свойствами. Это средство широко используется в народной и традиционной медицине. Его применяют наружно для обработки кожи человека, а внутрь для оздоровления отдельных органов и нормализации работы систем организма. Жир сурка издавна широко используется в медицинской практике коренными народами Сибири и Монголии. Его также используют тибетские монахи для приготовления целебных составов. А современная медицина использует жир сурка в чистом виде и в составе ряда препаратов [1].

Сурки — животные, которые избирательны в своем питании. Он ест только растительную пищу, такую как органические травы, корни и полевые зерна. Так, жир сурка содержит множество полезных веществ, а также большое количество минералов и витаминов. Содержит омега-кислоты, такие как олеиновая, линолевая и леолеиновая кислоты. Этот продукт также ценится за высокое содержание йода. Такой богатый жировой состав позволяет животным впадать в спячку, не чувствуя голода до весны.

Многочисленные исследования показали, что жир сурка является экологически чистым продуктом. Он не содержит токсинов и превосходит по качеству барсучье. Также это средство в 10 раз эффективнее рыбьего жира, поэтому его рекомендуют детям для профилактики рахита и других заболеваний.

Качественный продукт должен быть ярко-желтого цвета. Температура застывания 7-9°C. Жир сурка является невысыхающим средством [2].

Сурковская губерния – это самое большое преимущество для жителей крупных городов. Ежедневно они вдыхают с воздухом токсичные автомобильные выхлопы и выбросы химических, металлургических и других производств. С помощью этого средства (которое необходимо употреблять регулярно) можно вывести ядовитые вещества из легких людей, работающих на вредных производствах.

Также используется для общего укрепления организма и повышения жизненного тонуса. Жир сурка также служит источником необходимых человеку витаминов, минералов и микроэлементов [1].

Провинция Мармот добилась больших успехов в лечении респираторных заболеваний, включая: Туберкулез и бронхиальная астма, голосовые связки.

Это средство эффективно при лечении ожогов, кожных заболеваний, ран и прочего. после операции.

Помогает человеческому организму восстановиться после тяжелых и длительных заболеваний.

Жир сурка особенно необходим мужчинам, которым приходится работать в экстремальных условиях.

1. Трудящиеся Крайнего Севера. В холодных регионах России люди часто испытывают переохлаждения и даже обморожения. Профилактическое употребление суркового жира в этом случае не вызывает серьезных проблем со здоровьем.

2. Профессиональные спортсмены. Прием этого средства внутрь помогает восстановить силы. Мазь, содержащая жир сурка, нормализует работу мышечной системы и снимает боль после интенсивных тренировок.

3. Водители грузовиков. Проводя большую часть своего времени в дороге, им часто приходится заниматься ремонтом автомобилей в дороге. Для профилактики возможных простудных заболеваний после работы на

открытых пространствах включают: зимой, в экстремальных условиях рекомендуется употреблять жир сурка.

Для многих кремах и мазях для женщин имеется жир сурка. Он стал незаменимым средством по уходу за лицом и телом. После использования этих продуктов кожа становится чистой, гладкой и эластичной [2].

Жир сурка имеет и другие характеристики.

1. Лечит кожные высыпания, вызванные желудочно-кишечными и метаболическими нарушениями.
2. Лечит ожоги, порезы, укусы насекомых и обморожения.
3. Укрепляет волосы и предотвращает их выпадение.
4. Восстанавливает липидный обмен в тканях, способствует увеличению массы тела и улучшению общего самочувствия. Особенно это касается женщин, страдающих анорексией.
5. Помогает предотвратить простуду. Также рекомендуется беременным женщинам, которым необходимо втирать масло сурка и принимать его внутрь.

Жир сурка применяют для профилактики дистрофии или рахита у детей. Однако мнения врачей о том, как долго можно давать это средство детям, заметно расходятся. Некоторые считают, что 8 лет — это подходящий возраст для начала употребления наркотиков. Другие убеждены, что инструментами можно пользоваться с 6 лет. А некоторые утверждают, что жир сурка целесообразно использовать для оздоровления больных подросткового возраста уже с 3-летнего возраста [3].

Показаниями к применению являются следующие заболевания: Желудочно-кишечные расстройства: гастрит, язва желудка, колит и энтерит, геморрой, заболевания поджелудочной железы; ОРВИ и ОРЗ; бронхит; астма; Пневмония; туберкулез; болезни сердца и сосудов, нарушения кровообращения; ожоги и раны; метаболические нарушения; ослабленный иммунитет после болезни или операции; витамины. Жир сурка следует употреблять натощак (примерно за 40-60 минут до еды) курсами по 30 дней 2-3 раза в год.

Дозировка: для взрослых - 1 столовая ложка жира, растворенная в 0,5 стакана горячего молока; Детям старше 8 лет - 1 чайная ложка жира на такое же количество молока.

Лечебный состав можно приготовить по рецепту.

1. Положите листья алоэ в полиэтиленовый пакет. Для приготовления состава подходят растения не моложе трех лет.
  2. Пакет с листьями хранить в холодильнике 3 дня.
  3. Выжмите сок из листьев алоэ.
  4. Смешать в равных частях жир, мед и свежеприготовленный сок алоэ.
- Полученную смесь можно употреблять взрослым по 1 столовой ложке, детям — по 1 чайной ложке за 1 час до еды. Рекомендуется использовать в качестве растирания при полиартрите или ревматизме. Курс лечения составляет от 10 до 30 дней.

Список литературы

1. Машкин В.И., Колесников В.В., Зарубин Б.Е. Лекарственная и пищевая продукция промысла сурка // Современные проблемы природопользования, охотоведения и звероводства. 2004. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/lekarstvennaya-i-pischevaya-produktsiya-promysla-surka> (дата обращения: 20.01.2023).
2. <https://docbarsuk.ru/surkovyj-zhir-lechebnye-svoystva/>
3. <https://monamo.ru/netrad-lechenie/surkovyj-zhir>

2. Химический состав и пищевая ценность крови.

1. Катаев Г. Д. Бобры *Castor fiber* на Северной периферии ареала (Кольский полуостров) / Г. Д. Катаев // Бюллетень Московского общества испытателей природы. Отдел биологический. - 2011. - Т. 116. - № 3. - С. 3-11.
2. Лавров Л. С. Речные бобры / Л. С. Лавров ; Л. С. Лавров ; Воронежский гос. природный биосферный заповедник. - [3-е изд., перераб.]. - Воронеж : Артефакт, 2011. - 31 с.
3. Подшивалина В. Н. Летний зоопланктон малых рек различных ландшафтов в условиях влияния жизнедеятельности речного бобра (на примере среднего Поволжья) / В. Н. Подшивалина // Научные труды Государственного природного заповедника "Присурский". - 2014. - Т. 29. - С. 93-96.
4. Ягодковская М. П. Влияние деятельности Бобров на флору заповедника «Калужские засеки» / М. П.

Ягодовская, Н. М. Решетникова // Ботанический журнал. – 2022. – Т. 107. – № 1. – С. 81-94.

5. <http://nature.sfu-kras.ru/node/492>

6. <https://survinat.ru/2010/02/bobr/>

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/317018>