

УДК 619

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ПТИЦЫ

*Пекарская Н.П., Тушина А.Д., студенты 3 курса ФВМиБ
Научные руководители: Мерчина С.В., кандидат биологических
наук, доцент;*

*Молофеева Н.И., доктор биологических наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: птицеводство, БГКП, органолептика, бактериоскопия, аэробы.

Работа посвящена проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.

Птицеводство - отрасль животноводства, в задачу которой входит разведение сельскохозяйственной птицы. Основные направления птицеводства - яичное и мясное; побочная продукция - пух, перо. Пищевое значение имеют в основном куриные яйца, для производства которых целесообразно разведение кур яичного направления продуктивности. В мясном птицеводстве используют кур мясных пород и линий, уток, индеек, гусей, реже цесарок и перепелов [1].

Птицеводство в России на протяжении многих лет было достаточно рентабельным, однако в последние годы в связи с нестабильной экономической обстановкой перед многими отраслями сельского хозяйства актуальными стали вопросы самоокупаемости предприятий, сбыт готовой продукции и обеспечение птицефабрик необходимыми элементами производства. Удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах питания является важнейшей социальной задачей современного общества [2].

В последнее десятилетие в условиях общего экономического кризиса в нашей стране отмечается спад в сельскохозяйственном производстве, в частности - птицеводстве, которое в настоящее время не способно в полной мере обеспечить население яйцом и мясом.

В связи с этим продовольственный рынок начал наполняться животноводческими продуктами импортного производства, в том числе и мясом птицы, причем данная продукция часто не находит рынка сбыта в своих странах в связи с её низким качеством (просроченными срока-

ми годности к употреблению, содержанием запрещенных веществ, и т.п.). Из мясопродуктов в нашу страну импортируются куриные окорочка в неограниченных количествах, из-за их относительной дешевизны, которые являются наиболее доступными и потребляемыми мясопродуктами для самых широких слоев населения. В то же время, из многочисленных сообщений в средствах массовой информации следует, что ввозимые в огромных количествах из-за рубежа окорочка, в отличие от отечественной продукции, имеют весьма низкие качественные показатели, что связано с использованием при выращивании птицы для интенсификации её роста гормонов, биостимуляторов и других веществ, отрицательно влияющих как на здоровье самой птицы, так и на здоровье потребителя данной продукции - человека. Необходимо отметить, что в странах - производителях данная продукция вообще не реализуется, в связи, с чем весьма важным представляется вопрос контроля за её качеством. Забота о здоровье человека в настоящее время является более сложной задачей, чем когда-либо ранее [3, 4, 5].

Немаловажная доля этой работы приходится на ветеринарных специалистов, которые осуществляют меры по повышению качества продукции животноводства и несут ответственность за получение доброкачественных, безвредных для человека пищевых продуктов.

Таким образом, можно сказать, что данная проблематика является актуальной в настоящее время и требует практического изучения, поэтому в целях закрепления полученных навыков нами была проведена ветеринарно-санитарной экспертиза 10 тушек птицы по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям. Отбор образцов проводили согласно ГОСТ 7702.2.095. Птицу отбирали из партии методом случайного выбора [6, 7].

Органолептические показатели - внешний вид и цвет: поверхность тушек местами влажная, беловато-желтого цвета с розоватым оттенком, степень обескровливания хорошая. Консистенция: тушки имеют плотные, упругие мышцы, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: специфический, свойственный виду птицы, жир запаха не имеет. Состояние мышц на разрезе: мышечная ткань слегка влажная, бледно-розового цвета. Прозрачность и аромат бульона: бульон прозрачный, ароматный, жир собирается на поверхности крупными каплями [8].

Физико-химические показатели - качественное определение свежести мяса птицы по продуктам распада белков, бензидиновый тест на активность пероксидазы, качественный тест на добавленные компоненты содержащие углеводы соответствуют требованиям, предъявляемым к мясу птицы.

На основании результатов проведенных бактериологических исследований всех образцов тушек птицы, можно сделать вывод, что количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) не превышает допустимые пределы - $1 \cdot 10^4$ КОЕ/мл [9].

Все исследуемые тушки птицы соответствуют ветеринарно-санитарным нормам, признаны биологически безопасной и пригодной к реализации без ограничений продукцией.

Библиографический список

1. Определение видовой принадлежности мясного сырья в мелкоизмельченных полуфабрикатах и готовых мясных продуктах методом ДНК-диагностики. Сульдина Е.В., Колбасова О.Л., Мерчина С.В. /В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии Материалы V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции. Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия, кафедра МВЭиВСЭ, Главный редактор Д.А. Васильев; составители: С.Н. Золотухин, Е.Н. Ковалева. 2012. С. 231-235.
2. Определение видовой принадлежности мяса методом полимеразной цепной реакции в режиме «реального» времени /Сульдина Е.В., Колбасова О.Л., Мерчина С.В. В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии Материалы V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции. Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия, кафедра МВЭиВСЭ, Главный редактор Д.А. Васильев; составители: С.Н. Золотухин, Е.Н. Ковалева. 2012. С. 241-244.
3. Сульдина Е.В. Применение метода молекулярно-генетического анализа для видовой идентификации мяса |Сульдина Е.В., Колбасова О.Л., Мерчина С.В. Сб. «Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии» М. V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции. УГСХА, 2012.- С 227-231
4. Методические рекомендации по ускоренной индикации и идентификации энтерогемморрагической кишечной палочки *E. coli* O157:H7 и O157:H в патологическом материале, кормах, пищевом сырье и объектах внешней среды с применением специфических бактериофагов. /Золотухин С.Н., Молофеева Н.И., Васильев Д.А., Каврук Л.С. Научное издание / Москва, 2005. – 29с.
5. Разработка биотехнологических параметров для обнаружения бактерий вида *Serratia marcescens* в пищевых продуктах и объектах

- окружающей среды. Ефрейторова Е.О., Пульчеровская Л.П., Васильев Д.А., Молофеева Н.И. В сборнике: Биотехнология: реальность и перспективы Международная научно-практическая конференция. 2014. С. 14-17.
6. Использование бактериофага на выявление в продуктах питания энтеропатогенных бактерий *Escherichia coli* серотипа O157. / Молофеева Н.И., Мерчина С.В., Васильев Д.А., Золотухин С.Н. В сборнике: Актуальные проблемы биологии, биотехнологии, экологии и биобезопасности Международная научно-практическая конференция посвященная 80-летию заслуженного ученого, профессора В.Л. Зайцева. 2015. С. 207-211.
 7. Применение метода real-time pcr для видовой идентификации мясного сырья в мелкоизмельченных полуфабрикатах и готовых мясных продуктах. /Сульдина Е.В., Колбасова О.Л., Мерчина С.В. В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии Материалы V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции. Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия, кафедра МВЭиВСЭ, Главный редактор Д.А. Васильев; составители: С.Н. Золотухин, Е.Н. Ковалева. 2012. С. 236-240.
 8. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus* /Мерчина С.В. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата биологических наук / Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова. Саратов, 2003 - 21с.
 9. Выделение и изучение основных биологических свойств бактериофагов *Escherichia coli* O157 и их применение в диагностике. Молофеева Н.И. /Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата биологических наук / Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова. Саратов, 2004. -21с.

VETERINARY-SANITARY EXAMINATION OF POULTRY

Pekarskaya N.P., Tushina A.D.

Key words: poultry, CGB, organoleptic, bacterioscopy, the aerobes.

The work is devoted to carrying out veterinary and sanitary examination of poultry.