

УДК 619:617

## **ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЯСА БОЛЬНЫХ И ПАВШИХ ЖИВОТНЫХ**

***Куликова Е.С., студентка 3 курса, курса ФВМиБ  
Научный руководитель - Шаронина Н.В., кандидат  
биологических наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ***

**Ключевые слова:** *мясо, определение, проба, исследование, органолептические, бактериоскопия.*

*Работа посвящена определению мяса больных и павших животных методом бактериоскопии, органолептических и лабораторных исследований. Определению рН исследуемой пробы. На основании проведённых исследований проба мяса получена от убоя здорового животного.*

Мясо является ценным продуктом питания человека. Важно, чтобы в пище людей присутствовало мясо, полученное только от здоровых животных. При ветеринарно-санитарной экспертизе туш может возникнуть подозрение, что мясо получено от вынужденно убитого или больного животного. Мясо больных животных выявляют прежде всего по некоторым патологоанатомическим и органолептическим показателям, а также биохимическими методами, которые основаны на различии в химическом составе мяса здоровых и больных животных [1,2].

Для определения получено мясо от больного или здорового животного, я провела исследование пробы мяса. В первую очередь провела бактериоскопическое исследование пробы. При микроскопии мазка-отпечатка были обнаружены единичные грам- отрицательные палочки [3,4].

Затем провела органолептическое исследование. Исследуемая проба красно-малинового цвета, имеет специфический запах; плотную консистенцию; при надавливании ямка выравнивается сразу .

Следующим этапом стало определение рН. РН исследуемой пробы 5,7, следовательно, мясо получено от здорового животного.

Заключительным этапом стали бензидиновая проба и формольная реакция. При добавлении бензидина вытяжка мяса приобретает синезелёную окраску, которая затем переходит в бурую. Следовательно, исследуемая проба получена от здорового животного. При добавлении в

вытяжку нейтрального формалина, она осталась жидкой и прозрачной. Значит, данная проба мяса получена от здорового животного [5,6,7,8].

На основании проведённых бактериоскопических, органолептических и лабораторных исследований делаю вывод, что исследуемая проба мяса получена от убоя здорового животного.

*Библиографический список*

1. Дежаткина, С.В Мясные качества свиней фоне добавок в их рацион соевой окары / С.В. Дежаткина, А.З. Мухитов // Актуальные вопросы аграрной науки и образования: материалы международной научно-практической конференции посвященной 65-летию Ульяновской ГСХА. – Ульяновск: ГСХА. - 2008. - С. 29-32.
2. Дежаткина, С.В Показатели контрольного убоя свиней на откорме при дроблении в их рацион соевой окары / С.В. Дежаткина, А.З. Мухитов // Ученые записки казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. – Казань, 2008. - Т. 193. - С. 73-76.
3. Хайруллин, И.Н. Распространение пастереллеза свиней в хозяйствах Ульяновской области в сборнике / И.Н. Хайруллин, И.И. Богданов, А.З. Мухитов // Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России: материалы всероссийской научно-производственной конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2003. - С. 284-287.
4. Хайруллин, И.Н. Опыт применения бактериофагов для профилактики и лечения пастереллеза свиней / И.Н. Хайруллин, А.З. Мухитов, И.И. Богдано // Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России: материалы всероссийской научно-производственной конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2003. - С. 287-289.
5. Мухитов, А.З. Бактериофаги микроорганизма *pasteurella multocida* (выделение, изучение биологических свойств) и технология их практического применения / А.З. Мухитов // Дис. канд. биол. наук. - Ульяновск, 2001. - 122с.
6. Хайруллин, И.Н. Применение электрохимически активных растворов для дезинфекции помещений, для профилактики и лечения животных / И.Н. Хайруллин, Н.К. Шишков, А.Н. Казимир и др. // Аграрная наука и образование в реализации национального проекта «Развитие АПК»: материалы всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: ГСХА, 2006. - С. 217-219.
7. Дежаткина, С.В. Эффективность производства мяса свиней при использовании соевой окары / С.В. Дежаткина, А.З. Мухитов // Наука в современных условиях от идеи до внедрения: материалы всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: ГСХА, 2009. - № 1. - С. 128-132.

8. Шишков, Н.К. Внутренние незаразные болезни: учебное пособие / Н.К. Шишков, А. З. Мухитов, Н.В. Шаронина. – Ульяновск: ГСХА, 2016. – Ч. 2.- 218 с.

## **THE DEFINITION OF MEAT OF SICK AND DEAD ANIMALS**

*Kulikova E. S.*

**Key words:** *meat, definition, test, study, organoleptic, batteryscope.*

*The work is devoted to the definition of meat of sick and dead animals by bacterioscopy, organoleptic and laboratory studies. Determination of pH of the test sample. On the basis of the conducted researches the sample of meat is received from slaughter of a healthy animal.*