

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

**Умаров Р.А., магистрант 1 года обучения Института ветеринарной
медицины**

**Научный руководитель - Сайфульмулюков Э.Р., кандидат
ветеринарных наук, доцент
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ**

***Ключевые слова:** ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарно-санитарный контроль, мясные полуфабрикаты*

Работа посвящена изучению ветеринарно-санитарных характеристик мясных полуфабрикатов, вырабатываемых небольшим предприятием области. Установлено, что как входной контроль сырья, так и оценка качества при выработке продукции соответствовали нормативным требованиям.

Введение. Проведение ветеринарно-санитарной оценки мясных полуфабрикатов - важный этап, для обеспечения продовольственной безопасности потребителей [1, 2, 3]. Мясные полуфабрикаты - скоропортящиеся продукты, поэтому их оценка должна проводится на всех этапах производства, хранения и реализации [4, 5]. Доброкачественность и безопасность полуфабрикатов для потребителя важна и зависит, прежде всего, от исходного мясного сырья [6, 7]. Ветеринарно-санитарные показатели сырья могут превышать допустимые санитарные уровни, что является недопустимым.

Цель работы заключалась в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабрикатов.

Результаты исследований. Исследования проводили на кафедре инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», лаборатории предприятия. Объектом исследований являлись говядина и свинина,пельмени 2-х разных наименований.

Исследования были проведены по классической схеме ветеринарно-санитарной оценки мяса и полуфабрикатов.

Установлено, что организация производственного ветеринарно-санитарного контроля мясного сырья и полуфабрикатов, вырабатываемых на предприятии, осуществляется по нормативным документам.

При входном ветеринарно-санитарном контроле говядина и свинина по всему комплексу показателей были свежими. Можно отметить некоторые различия по внешнему виду и цвету поверхности туши, состоянию сухожилий, что обусловлено, прежде всего, полом и возрастом животного. Образцы мяса имели слабый специфический запах присущий виду животных. Данные по микроскопии отпечатков с мяса показали, что в некоторых полях зрения микроскопа были обнаружены единичные кокки в общем количестве до 7 единиц, допускаемых нормативной документацией.

В таблице 1 представлены результаты ветеринарно-санитарной экспертизы пельменей.

Таблица 1 - Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы пельменей

Наименование показателя	Пельмени № 1	Пельмени № 2
Толщина тестовой оболочки пельменя	Равномерная, 2 мм, в местах заделки 3 мм	Равномерная, 2мм, в местах заделки 2,5мм
Масса одного пельменя, г	12,7	14,4
Массовая доля поваренной соли, %	1,3	1,5
Массовая доля белка, %	10,2	11,2
Массовая доля жира, %	14,8	15,4
Массовая доля фарша к массе пельменя %	50,0	50,9

Все исследованные образцы пельменей по показателям качества соответствовали нормативным требованиям: содержание поваренной соли было в пределах 1,3-1,5 %, белка-10,2-11,2 %, жира-14,8-15,4 %.

Уровень содержания микроорганизмов находился на допустимом уровне – 0,5-0,6×10² КОЕ/г. Полученные данные по содержанию токсичных элементов свидетельствовали о том, что сырье, используемое для производства мясных полуфабрикатов было безопасным.

Закключение. Свинина и говядина используемые при производстве полуфабрикатов по ветеринарно-санитарным характеристикам соответствовали требованиям нормативных документов для свежего мяса. Пельмени, выработанные на предприятии соответствовали техническим условиям, ТР ТС 021 и ТР ТС 034/2013 по показателям безопасности.

Библиографический список:

1. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, полученных в условиях убойного пункта ИП Абдуллаева М.К / Т. В. Савостина, Э. Р. Сайфульмулюков // Аграрная наука в условиях модернизации и инновационного развития АПК России : Сборник материалов Всероссийской научно-методической конференции с международным участием, посвященной 100-летию академика Д.К. Беляева, Иваново, 02 марта 2017 года. Том 2. – Иваново: ФГБОУ ВПО Ивановская ГСХА им. акад. Д.К. Беляева, 2017. – С. 205-209.

2. Сайфульмулюков, Э. Р. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий в условиях ООО ПКЗ "Дубровский" / Э. Р. Сайфульмулюков, Т. В. Савостина // Ветеринарно-санитарные мероприятия по предупреждению антропозоонозов и незаразных болезней животных : Сборник научных трудов по материалам Национальной научно-практической конференции, Ярославль, 29–30 ноября 2017 года. – Ярославль: ФГБОУ ВПО "Ярославская ГСХА", 2018. – С. 61-64.

3. The effect of starter cultures on the qualitative indicators of dry fermented sausages made from poultry meat / O. Zinina, S. Merenkova, A. Soloveva [et al.] // Agronomy Research. – 2018. – Vol. 16, No. 5. – P. 2265-2281. – DOI 10.15159/AR.18.199.

4. Савостина, Т. В. Сравнительная ветеринарно-санитарная оценка и безопасность свинины, реализуемой на центральном рынке г. Троицка / Т. В. Савостина, Э. Р. Сайфульмулюков // Актуальные вопросы импортозамещения в сельском хозяйстве и ветеринарной медицине : международная научно-практическая конференция, посвященная 110-летию с дня рождения доктора ветеринарных наук, профессора Есютина Александра Васильевича, Троицк, 31 марта 2016

года / ФГБОУ ВО "Южно-Уральский ГАУ". – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2016. – С. 175-179.

5. Мясная продуктивность молодняка свиней при применении пробиотика ветом 1.1 / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина, Э. Р. Сайфульмулюков, Д. А. Савостина // Современное развитие животноводства в условиях становления цифрового сельского хозяйства : Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 180-летию ФГБОУ ВО "Донского ГАУ", пос. Персиановский, 21–22 сентября 2020 года. – пос. Персиановский: ФГБОУ ВО "Донской ГАУ", 2020. – С. 172-176.

6. Бучель, А. В. Ассортимент и товароведная характеристика пельменей "Русские", реализуемых в г. Карталы / А. В. Бучель, Э. Р. Сайфульмулюков // Российский электронный научный журнал. – 2013. – № 4(4). – С. 6-15.

7. Кравцова, О. А. Оценка качества натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, вырабатываемых на ООО "Равис-птицефабрика Сосновская" / О. А. Кравцова, А. В. Бучель, Э. Р. Сайфульмулюков // Материалы международных научно-практических конференций, Троицк, 24–25 марта 2010 года. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2010. – С. 52-55.

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF SEMI-FINISHED MEAT PRODUCTS

Umarov R.A.

Scientific supervisor - Sayfulmulyukov E.R.

FSBEI HE South Ural SAU

Keywords: *veterinary and sanitary examination, veterinary and sanitary control, semi-finished meat products*

The work is devoted to the study of the veterinary and sanitary characteristics of semi-finished meat products produced by a small enterprise in the region. It was established that both the incoming control of raw materials and the quality assessment during product development complied with regulatory requirements.