

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА КРОЛИКОВ

**Забирова Р.Г., магистрант 1-го года обучения факультета
ветеринарной медицины и биотехнологии**

**Руководитель - Барт Н.Г., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: органолептика, мясо, кролик, бензидиновая проба, доброкачественность.

Статья посвящена исследованию мяса кролика по органолептическим показателям и физико-химическим (свежесть мяса, определение мяса больных животных).

Введение. Кролиководство – перспективная отрасль животноводства. Высокая плодовитость и скороспелость кроликов позволяют получать в год от одной крольчихи 30 и более крольчат, около 60–70 кг мяса (в живой массе), 25–30 шкурок, а от крольчих пуховых пород с приплодом – около 1 кг пуха. При хорошо налаженных условиях кормления и содержания в хозяйствах на 1 кг прироста затрачивается всего 3,3–3,5 кг корма.

Мясо кролика отличается исключительно высокими питательными достоинствами. По химическим, морфобиохимическим и технологическим качествам оно превышает мясо других животных [1].

Цель работы. При возникновении сомнений в свежести мяса его подвергают органолептическому исследованию, применяя методы [2], предусмотренные: для мяса скота - государственным стандартом "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести". При исследовании использовалось мясо кролика.

Результаты исследований. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы был проведен осмотр туш и внутренних органов крольчатины (лимфатическая система, осмотр головы, внутренних органов), поступающих на рынок «Центральный». Используются методики физико-химических исследований мяса при определении

свежести мяса - органолептическое исследование, проба варкой, бактериоскопия, реакция с медным купоросом, определение аминокислотного азота. При определении мяса больных или вынуждено убитых животных – бактериоскопия, бензидиновая проба, формольная реакция.

Выводы. В результате проведенных исследований мяса и продуктов убоя никаких отклонений выявлено не было. Исследование на свежесть мяса: при исследовании нами, мясо было свежее с поверхности оно имело сухую корочку. Цвет ее был бледно-розовый. Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая, с характерным для животного каждого вида цветом. Мясной сок прозрачный. Бульон при варке имел запах свежего мяса, прозрачный, ароматный. Запах приятный, на поверхности бульона большие скопления жира. Вкус жира нормальный. При бактериоскопии в нашем поле зрения препарата из поверхностного слоя мяса встречалось небольшое число палочек (до 10), в препаратах из глубоких слоев микробы отсутствовали. В реакции с медным купоросом в бульоне фильтрат бульона был чуть мутноватый. При определении аминокислотного азота содержание 1,17 мг, что соответствует доброкачественному мясу. Определение мяса больных животных: рН исследуемого мяса составила 5,72 что соответствует норме. Бензидиновая проба: вытяжка приобрела зелено-синий цвет, переходящий через несколько минут в бурый. В формольной реакции при исследовании вытяжка оставалась жидкой и прозрачной. Данные исследований свидетельствуют что мясо получено от здоровых животных. Все исследуемое мясо по свежести и другим показателям соответствовало СанПин.

Библиографический список:

1. ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов. Технические условия.
2. Барт Н.Г. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* из объектов внешней среды и патологического материала / Н.Г.Барт, С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев // Труды Всероссийского совета молодых ученых аграрных образовательных и научных учреждений. – Москва, 2008. – С. 92-95.

3.Барт Н.Г. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* и изучение их биологических свойств / Н.Г.Барт, С.Н. Золотухин, Д.А.васильев // Вестник ветеринарии. № 4 (59), 2011. – С. 47-48.

4.Барт Н.Г., Выделение бактериофагов рода *Providencia* / Н.Г.Барт, С.Н. Золотухин, Д.А.васильев // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы Международной научно-практической конференции. – Ульяновск, 2012. Т.1. – С. 236-239.

5.Барт Н.Г. Разработка методов диагностики, лечения и профилактики инфекционных заболеваний с использованием биопрепарата на основе бактериофагов *Providencia* / Н.Г.Барт А.С.Мелехин // Ветеринарная медицина XXIвека: инновации, опыт, проблемы и пути их решения. Международная научно-практическая конференция, посвященная Всемирному году ветеринарии в ознаменовании 250-летия профессии ветеринарного врача. – Ульяновск, 2011. – С. 46-48

6.Васильев Д.А.. Детекция *Aeromonas hydrophila* в пищевой продукции из гидробионтов с применением биосенсоров на основе гомологичных бактериофагов/ Д.А.Васильев, Д.А. Викторов, И.Р. Насибуллин, и др. // Фундаментальные исследования. № 5-1, 2014. – С. 50-54.

7.Васильев Д.А. Выделение, селекция и изучение некоторых биологических свойств бактериофагов *Providencia* / Д.А. Васильев, Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин // Проблемы профилактики и борьбы с особо опасными, экзотическими и малоизученными инфекционными болезнями животных: Материалы Международной научно-практической конференции посвященной 50-летию ВНИИВВиМ. – Покров, 2008. – С. 91-93.

RABBIT MEAT QUALITY ASSESSMENT

Zabirova R.G.

Keywords: *organoleptic, meat, rabbit, benzidine test, benign.*

The article is devoted to the study of rabbit meat by organoleptic indicators and physicochemical (freshness of meat, determination of meat of sick animals).