

УДК 637.07

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**Исаева Г. А., магистр 1-го года обучения факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**

**Научный руководитель – Мерчина С. В., кандидат биологических
наук, доцент**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: *Переработка мяса, ветеринарно-санитарная экспертиза, технологические инструкции, ветеринарно-санитарный контроль*

В настоящее время большая часть мяса реализуется в переработанном виде. Переработка проводится с целью изменения вкусовых качеств, продления сроков его хранения и потребительских свойств. Основной способ переработки мяса является производство колбасных изделий.

Колбасные изделия – это готовый высококалорийный мясной продукт, обладающий специфическим вкусом и ароматом. Действие высокой температуры и добавляемых химических веществ в процессе изготовления способствует инаktivации микрофлоры и сохранности готового продукта.

Для каждого вида колбасных изделий определен процесс изготовления, утверждены технологические инструкции, рецепты. Контроль качества и оценку этих изделий проводят в соответствии с требованиями ГОСТ или ТУ.

При некоторых инфекционных заболеваниях разрешен выпуск мяса в виде вареных колбас, мясного хлеба или консервов. Например, при бруцеллезе мясо, полученное от убоя животных всех видов, которые имели клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза, выпускают после проварки; мясо крупного рогатого скота и свиней, положительно реагирующих на бруцеллез и поступивших из хозяйств, неблагополучных по бруцеллезу козьеовечьего вида,

выпускать без ограничений запрещается, оно подлежит переработке на вареные колбасы.

При классической чуме свиней, туши и продукты и убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию, выпускать в сыром виде запрещается. При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку.

Мясо и субпродукты больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении вирусным гастроэнтеритом свиней направляют на изготовление вареных, варено-копченых колбасных изделий и консервов.

Поэтому следует всегда помнить о том, что колбасные изделия, приготовленные из испорченного мяса, мяса больных животных, а также при нарушении технологии, гигиены их производства могут представлять серьезную опасность для здоровья человека. Поэтому ветеринарно-санитарный контроль за производством, хранением и транспортировкой колбасных изделий, а также их ветеринарно-санитарная экспертиза является важной задачей [1-4].

Библиографический список:

1. Молофеева Н.И. Проблема диагностики *Escherichia coli* O157:H7 // Н.И. Молофеева // В книге: Технологические и экологические основы земледелия и животноводства в условиях лесостепи Поволжья. Тезисы докладов Всероссийской научно-практической конференции "Молодые ученые - агропромышленному комплексу". редколлегия: Б.И. Зотов, В.И. Морозов, А.Х. Куликова и др., - 2001. - С. 79-80.

2. Молофеева Н.И. Изучение биологических свойств бактериофагов *Escherichia coli* O157 при хранении/ Н.И. Молофеева, Д.А. Васильев, С.В. Мерчина // В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы VIII международной научно-практической конференции. - 2017. - С. 222-225.

3. Феоктистова Н.А. Результаты протеомного анализа бактериофага *Bacillus cereus* FBC - 28УГСХА // Н.А. Феоктистова, С.В. Мерчина, А.В. Мастиленко //

Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. -2018. - № 4 (44). - С. 216-221.

4. Мерчина С.В. Морфология и биологические свойства фагов бактерий рода *Bacillus* / С.В.Мерчина, В.С.Русалеев // в сборнике: Вопросы микробиологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы. – Ульяновск. - 1998. - С. 82-86.

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF SAUSAGE PRODUCTS

Isaeva G. A.

Keywords: *Meat processing, veterinary and sanitary examination, technological instructions, veterinary and sanitary control*

Currently, most of the meat is sold in processed form. Processing is carried out in order to change the taste, extend its shelf life and consumer properties. The main method of meat processing is the production of sausages.