

## РАСПОЗНАВАНИЕ МЯСА КЕНГУРУ ОТ СВЕЖЕЙ ГОВЯДИНЫ

**Исаева Г. А., студентка 1 курса факультета ветеринарной  
медицины и биотехнологии**

**Научные руководители – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных  
наук, доцент, Мерчина С.В., кандидат биологических наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** фальсификация, свежесть мяса, мясо кенгуру,  
мясо говядины*

*65 килограммов мяса в год, примерно столько, если верить статистике съедает взрослый россиянин. На самом деле мяса в нашем рационе гораздо меньше. Вместо килограмма свинины люди покупают 0,5 килограмма мяса и 0,5 литра химикатов. Вместо того, мы едим мясо среднего рода, а вместо говядины нам продают мясо кенгуру причем не всегда свежую. Чтобы не попасться на такую удочку, важно уметь идентифицировать видовую принадлежность мяса и устанавливать его свежесть.*

Австралия мясо кенгуру отправляет на экспорт. в 2009 г. Россия запретила ввоз в свою страну, так как кенгурятину использовали при производстве сосисок. Но в составе колбас оно все же есть. Основным потребителем кенгурятины стала Европа. Сами же австралийцы едят мясо с удовольствием, так как оно не жирное. Большое его количество идет на производство корма для собак. Спрос в Европе на мясо кенгуру возрос, когда участились случаи коровьего бешенства [1,2].

Отличить мясо можно по цвету. Мясо кенгуру будет значительно темнее, цвет будет переходить местами в резко вишневый, в виде прожилок будут выступать фрагменты сухожилий, но не жира как мрамора. Сильный аромат также будет говорить о том, что на столе лежит кенгуру. Самой мягкой и деликатесной частью считается хвост. На вкус оно нежное и мягкое, имеет легкую горчинку в привкусе, что характерно для любой дичи.

Мясо говядины имеет большое количество железа, которое придает мясу особый бордово-красный оттенок, но намного светлее кенгурятины. Куски мяса жесткие, волокна крупные, со множеством прожилок, жир твердый, белый или светло-желтый. На ощупь мясо покажется слегка рыхлым. Кроме прочего, говядина отличается мраморностью.

Ребра плоские, лопатки имеют выраженную треугольную форму и острую кость в виде угла. Запах говядины – слабо-молочный, что опять же резко отличает его от кенгуру.

Определяется подмена также по реакции на гликоген, у диких животных уровень гликогена выше, поэтому более интенсивно окрашено [3].

Понятно, что различия есть, но эти отличия можно скрыть за счет добавления различных химикатов и красителей, а так же многочисленной заморозкой и другими способами, но опять же мясо будет выдавать себя за несвежее по некоторым признакам.

Свежесть мяса можно определить по следующим показателям: внешний вид, цвет, запах, консистенция, состояние подкожного жира и костного мозга, сухожилий. Например, доброкачественная говядина должна иметь цвет спелой малины, ровную, блестящую поверхность, быть приятна на запах. Свежесть немороженого мяса можно определить следующим способом - при надавливании на него пальцем ямка должна мгновенно исчезать. У мороженой говядины цвет розовый, практически такой же, как у телятины. Жир должен быть белого цвета. Серый жир свидетельствует о недоброкачественности продукта [4].

По термическому состоянию мясо подразделяют на: остывшее, охлажденное и замороженное, и признаки доброкачественности у каждого из них свои.

Остывшее мясо - это мясо выдержанное в течение 6 часов после убоя в естественных условиях или в охлаждаемых камерах. Охлажденное мясо имеет в толще мышц у костей температуру 0-4С. Мороженое мясо имеет температуру в толще мышц у костей не выше - 6С. Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой подсыхания. Цвет корочки - бледно-розовый или бледно-красный. При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам, сок прозрачный. Консистенция

мяса плотная, ямки от надавливания пальцем быстро восполняются. На разрезе у говядины - красный, Говяжий жир имеет белый, кремовый или желтоватый цвет, твердый по консистенции, при надавливании крошится, не мажется. Костный мозг желтого цвета, блестящий на изломе, полностью заполняет все пространство трубчатых костей. Сухожилия эластичные и плотные. Поверхность суставов белая и блестящая [5].

К дефектам мяса относят загар, ослизнение, плесневение, кислое брожение, пигментацию, потемнение и т. д. Загар появляется у упитанных туш при неправильном охлаждении, недопустимо плотной укладке туш и отсутствии вентиляции. При загаре появляется кислый запах, серо-красный или коричнево-красный цвет в толще мышц, консистенция мышц на отдельных участках становится дряблой. При ослизнении вследствие развития бактерий на поверхности мяса появляется липкая слизь, мясо имеет повышенную влажность, как на разрезах, так и на поверхности, сок - мутный, мышцы - рыхлые. Что касается жира, то у некачественного мяса он сереет, теряет блеск, липнет и мажется. Костный мозг на изломе не имеет блеска, сереет, мажется. Поэтому, если обнаружен хоть один признак недоброкачественности, такое мясо нельзя употреблять в пищу, поскольку оно может стать причиной заболевания и даже смертельного отравления [6].

### **Библиографический список:**

1. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>
2. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.
3. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов / Н.А. Проворова // Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Том. 1. - Ульяновский государственный педагогический университет им. И.Н. Ульянова, 2019.

4. Дежаткина С.В. Биодобавки на основе модифицированного и обогащённого аминокислотами цеолита при выращивании молодняка индеек /С.В. Дежаткина, Н.А. Феоктистова, Е.В. Панкратова, Н.А. Проворова, Е.С. Салмина Е.С.//Аграрная наука. 2021. - №11-12. – С.20-23.

5. Дежаткина С.В. Получение органической продукции в молочном скотоводстве путём скармливания натуральных кремнийсодержащих добавок /С.В. Дежаткина, В.В. Ахметова, Н.В. Шаронина, Л.П. Пульчеровская, Н.А. Проворова, С.В. Мерчина, М.Е. Дежаткин //Аграрная наука. - 2021. - № 9. - С. 67-72.

6. 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.

## RECOGNITION OF KANGAROO MEAT FROM FRESH BEEF

**Isaeva G. A.**

**Keywords:** *adulteration, meat freshness, kangaroo meat, beef meat*

*65 kilograms of meat per year, about as much, according to statistics, an adult Russian eats. In fact, there is much less meat in our diet. Instead of a kilogram of pork, people buy 0.5 kilograms of meat and 0.5 liters of chemicals. Instead, we eat middle-class meat, and instead of beef, they sell us kangaroo meat, and not always fresh. In order not to fall for such a bait, it is important to be able to identify the species of meat and establish its freshness.*