

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ВИДОВОЙ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МЯСА

Исаева Г. А., магистрант 1-го года обучения 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, ветеринарно-санитарная экспертиза, идентификация видовой принадлежности мяса, виды подмен*

Для обеспечения производства и выпуска доброкачественной и безопасной продукции существуют ветеринарно-санитарные отделы на рынках, на мясо перерабатывающих предприятиях, на мясокомплексах.

Если ранее мясо не было доступно в таких количествах, покупатель употреблял вареные колбасы, то в настоящее время, мы имеем большой выбор, что вызывает у производителя соблазн подделать или увеличить объемы своей реализации путем разбавления мяса водой, кровью, воздухом и т.п.

Одной из основных задач ветеринарно-санитарного эксперта является идентификация видовой принадлежности мяса. Главным правилом является поставка целых туш на осмотр к ветеринарному врачу, куски и части от животного не подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

Наиболее распространенными видами подмены являются говядину — кониной, оленину — бараниной, свинину — собачьим мясом, зайца, кролика — кошкой [1,2].

Несомненно, что подмена мяса одного рода животного другим не может нанести какой-либо существенный вред здоровью потребителя. Данная подмена представляет определенный обман, так как покупатель о ней не извещается, между тем как большинство людей к мясу, например, лошадиному, кошачьему, или собачьему, относится

в высокой степени брезгливо. Поэтому, необходимо обратить внимание на методику распознавания фальсификации мяса. в настоящее время создан целый ряд приемов и способов, предложенных для распознавания мяса различных животных.

Существующие способы для отличия друг от друга мяса различных животных можно в настоящее время свести в следующие группы. Мясо распознается: по цвету при его варке; по особенностям скелета и органов; по цвету и консистенции жира; по определению в нем гликогена.

1. Распознавание мяса различных животных по цвету мышечной ткани. Цвет мяса, сваренного в воде, имеет два типа: белый и серый. Данный цвет, может варьировать по своим оттенкам, хоть различия и не большие, но имеют значение [3,4,5].

Белое мясо дают свиньи, телята и рыба; затем многие виды птиц (куры, главным образом — на груди) [6].

Серое мясо дают: рогатый скот, лошади и другие животные, не исключая и дичи. Таким образом, мы видим, что цвет сваренного мяса позволяет делить животных на группы (групповой признак), но отнюдь не дает возможности отличать мясо отдельных родов животных друг от друга.

2. Распознавание по особенностям скелета и органов. Огромное значение имеет знания ветеринарно-санитарного эксперта в анатомии, что позволяет ему определить принадлежность вида. Эта разница иногда настолько резко выражена, что, взявши ее в основание, вопрос о происхождении мяса решается быстро и в самом категорическом смысле. К сожалению, не всегда предъявляются для осмотра внутренние органы, а потому приходится ограничиваться исследованием костей.

3. Распознавание по цвету и консистенции жира. Несомненно, что цвет жира, а в особенности точка его плавления, могут в подходящих случаях служить чрезвычайно важными признаками для решения вопроса о происхождении мяса.

4. Распознавание по определению гликогена. По химическим исследованиям конина содержит в себе значительное количество углеводов, в частности — гликогена. в 100 г свежей конины до 1,0% гликогена (от 0,37 до 1,1). в то же время мясо быка (говядина) в свежем

состоянии: гликогена 0,0—0,2. Как мы видим, разница в содержании гликогена существенная и может служить идентификационным признаком.

5. Распознавание по задним конечностям. Поскольку в последнее время нарастает спрос на мясо нутрии, кроликов и других мелких травоядных, то, чтобы идентифицировать тушки этих мелких животных от тушек кошки, собаки и т.п., при реализации обязательно должна быть неотсеченной одна из задних лап. По этим задним конечностям можно быстро и надежно идентифицировать кролика, зайца, нутрию.

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. 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.

5. 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.

6. 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.

FALSIFICATION OF THE SPECIES OF MEAT

Isaeva G. A.

Keywords: *Falsification, veterinary and sanitary examination, identification of the species of meat, types of substitutions.*

To ensure the production and release of high-quality and safe products, there are veterinary and sanitary departments in the markets, meat processing enterprises, and meat complexes.

If earlier meat was not available in such quantities, the buyer used boiled sausages, then at present, we have a large choice, which causes the manufacturer to be tempted to fake or increase the volume of his sales by diluting the meat with water, blood, air, etc.