

УДК 637

## ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ПТИЦЫ

**Горбунова Е.В. - студентка 4 курса  
факультета ветеринарной медицины и биотехнологии  
Научный руководитель – Ляшенко Е. А. кандидат биологических  
наук, доцент ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** курица, органолептические исследования, лабораторные исследования.*

*Работа посвящена различным методам исследования оценки качества мяса курицы в учебной лаборатории.*

Согласно «Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов ветеринарно-санитарная оценка свежего мяса птицы проводится на общих основаниях.

Для проведения органолептических, химических и микробиологических исследований мы отобрали 3 образца(тушки) птицы.

*Органолептические исследования.*

При оценке доброкачественности мяса определяют внешний вид и цвет тушки, подкожной и внутренней жировой ткани серозной оболочки и грудобрюшной полости. Устанавливали запах грудобрюшной полости, поверхностном слое мышц, прилегающим к костям, консистенцию и состояние мышц на разрезе. Оценивали прозрачность и аромат бульона после варки измельченного мяса.

В результате проведенного исследования мы выяснили что тушки желтоватого-серого цвета с розовым оттенком.

Подкожной и внутренней жировой ткани бледно-жёлтого цвета.

Серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая, без слизи и плесени.

Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Мышцы плотные, упругие при надавливании пальцем образуется ямка, которая быстро выравнивается.

Запах специфический, свойственный свежему мясу птицы.

При пробе варкой тушки бульон прозрачный и ароматный.

На основании проведённых органолептических исследований можно сделать вывод что мясо тушек птицы свежее.

Также мы провели лабораторные исследования. При проведение химического анализа мяса птицы наряду с показателями, характеризующими белков, оценили степень гидролиза и окисления жира. В соответствии с этим мы определили аммиака и солей аммония, провели реакцию на пероксидазу с бензидином и оценили величины кислого и пероксидного числа жировой ткани.

*Проведение содержания аммиака и солей аммония.* Мы взяли 10 грамм куриного фарша и добавили 40 см<sup>3</sup> дистиллированной воды и настаивали в течении 15 минут при трёхкратном взбалтывании. После этого мы профильтровали вытяжку через бумажный фильтр. К 1 см<sup>3</sup> добавили 10 капель реактива Ньюкасла. В нашем случае образец приобрёл зеленовато-жёлтый цвет за счёт чего можно считать, что мясо свежее.

*Реакция на пероксидазу.* В пробирку внесли 2 мл вытяжки из мяса, приготовленной, как указано выше, и добавили 5 капель 0,2% спиртового раствора бензидина, содержимое пробирки взбалтывали, после чего вносили 2 капли 1% раствора перекиси водорода и наблюдали за появлением цвета.

В нашем случае экстракт приобрёл сине-зелёную окраску, что означает что мясо свежее.

*Определение кислого числа.* Мы предварительно перетопили жир-сырец, поместив его в колбу на водяной бане. Навеску жира 3-5 г взвесили с точностью до 0,01 и поместили в коническую колбу, приливая 5 мл нейтральной смеси спирта с эфиром и перемешали до полного растворения. В полученную смесь добавили 1-2 капли 1% спиртового раствора фенолфталеина и быстро титровали при постоянном помешивании до появления устойчивой розовой окраски. В результате проведённых вычислений кислотное число жира составило до 1 см<sup>3</sup>, что говорит о том, что мясо свежее.

*Микрокопирование.* Приготовленные на предметных стеклах мазки-отпечатки высушили на воздухе, зафиксировали в пламени

горелки или спиртовки и окрасили по методу Грамму. Каждый мазок-отпечаток просмотрели под микроскопом в разных полях зрения.

При микроскопировании мы обнаружили 28 грамположительных и грамотрицательных палочек и кокков, что говорит о свежести образцов.



**Рис. 1. Органолептическая оценка качества исследуемых образцов птицы**

В результате проведенных органолептических, химических и микробиологических исследований полученные образцы мяса птицы были свежими и могут свободно реализовываться без ограничений.

### **Библиографический список:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> (дата обращения: 02.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мерчина, С. В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *BACILLUS CEREUS* : специальность 03.00.0703.00.23 : диссертация на соискание ученой степени кандидата биологических наук / Мерчина Светлана Васильевна. — Ульяновск, 2003. — 127 с. — EDN NMODKH.

## **VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF POULTRY MEAT**

**Gorbunova E.V.**

**Keywords:** *chicken, organoleptic studies, laboratory studies.*

*The work is devoted to various research methods for evaluating the quality of chicken meat in a training laboratory.*