

УДК 631.158

КАЧЕСТВО МЯСА - БЕЗОПАСНОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЯ

*Я.Ю. Антипкина, А.В. Федина, студентки 3 курса
экономического факультета
Научный руководитель – Ю.А. Лапшин,
кандидат технических наук, доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная
сельскохозяйственная академия»*

Ключевые слова: *мясо, качество, оценка*

Работа посвящена оценке качества мяса по основным потребительским свойствам. По результатам исследований предложены мероприятия по снижению риска отравлений и заболеваний при выборе мяса и мясных продуктов.

В современном мире продукты питания играют одну из главных ролей в жизни человека. Согласно статистическим данным, каждый житель России за год съедает около 40 килограммов мясных продуктов. Плюсами любого мяса являются: большое содержание белка, железа, коллагена.

Однако производители не всегда обеспечивают безопасность потребителя. Рассмотрим это на примере мяса, продаваемого в торговых точках. Любой вид мяса имеет свои плюсы и минусы, зная о которых можно с полной уверенностью сказать - какой сорт мяса наиболее предпочтительнее и безопаснее для здоровья.

Объектом данной работы является процесс исследования влияния мяса, реализующегося на торговых объектах, на безопасность и здоровье человека.

Задачами работы являются:

- исследование качества мяса, реализуемого в торговых точках;
- доказать, что фальсификация мяса является не безопасным для здоровья человека;
- выработать рекомендации для выбора доброкачественного мяса.

Мясные продукты имеют разную цену реализации, но, как правило, высокая цена еще не является гарантией высокого качества мяса. Если раньше мясо было менее доступно рядовому потребителю, то в настоящее время выбор мяса достаточно большой. Поэтому у продавца мяса возникает соблазн подделать или увеличить объемы своей реализации путем его фальсификации с использованием воды, крови, воздуха и других наполнителей. В частности, у купленной курицы вся кожа мо-

жет быть в порох. Оказывается, бройлеров перед продажей накачивают особым химическим составом, чтобы увеличить вес и продлить срок хранения. Причем шприцуют не только мясо кур, но и мясо животных.

Обман за счет продажи мяса с дефектами встречается очень часто. Например, часто реализуемое мясо имеет такие дефекты, как ослизнение, гниение, плесневение.

Рассмотрим основные виды фальсификации мяса, встречаемые на рынках России. Часто встречаются случаи подмены ценного мяса менее ценным, например, говядины- кониной, оленины- бараниной, свинины- собачьим мясом, зайца- кошкой. За соблюдением требований стандартов следит Россельхознадзор. Однако эти нормы не соблюдаются. Зато покупатель рад - такое мясо дешевле. Но и риск несопоставим.

На мясокомбинате мясо обрабатывают нитритами и нитратами, для придания мясу красного цвета, для защиты от инфекций и продления срока хранения. Нитриты и нитраты видоизменяются в N-нитрозосоединения, содействующие формированию раковых опухолей. Уже это должно заставить людей задуматься, прежде чем купить очередной кусок мяса.

Нами проведены собственные исследования качества и безопасности мяса, продаваемых на торговых точках. Данная работа проводилась в ноябре-декабре 2011 года с использованием оборудования кафедры микробиологии, вирусологии и взс. Была посеяна на специальную среду в чашке Петри растолченная масса мяса, приобретенного в магазине. Затем на 3 дня чашка была помещена в термостат, где поддерживается постоянная температура 37 градусов.

После этого на данной среде выросла сальмонелла. Исследование показало, что употребление в пищу данного купленного мяса запрещено, так как оно инфицировано возбудителями токсикоинфекций. Мясо, инфицированное сальмонеллами, внешне почти не имеет изменений, не вызывает подозрений в его непригодности.

Исходя из результатов собственных исследований можно сделать вывод, что доверять качеству мяса, продаваемых в торговых точках небезопасно для здоровья и жизни человека. Вследствие этого необходимо дать соответствующие рекомендации по избежанию покупки недоброкачественного мяса.

Чтобы предостеречь себя от покупки мяса, для придания и цвета которого используется фуксин необходимо взять с собой на рынок бумажную салфетку. Приложить к мясу и подержать несколько секунд. Если мясо прошло обработку фуксином, то можно увидеть на салфетке ярко розовый след. Однако если не смогли проверить мясо на рынке, то

дома следует положить кусок мяса в холодную воду: если вода приобрела ярко розовый специфический цвет, то это мясо наверняка обрабатывали фуксином.

Распознать некачественное мясо можно и по такому признаку: надавить на него пальцем, если вмятина останется, - это признак того, что мясо “не первой свежести”. Еще один способ отличить свежее мясо от испорченного: если это мясо на косточке, то оно не должно отслаиваться от нее. Если это не так, то это верный признак, что мясо протухшее.

Библиографический список:

1. Жарикова Г.Г., Козьмина А.О. Микробиология, мариатрия и гигиена пищевых продуктов: Практикум. – М.: Гелан, 2001.
2. Лапшин Ю.А., Шленкин К.В. Под общей редакцией проф. Зотова Б.И. Безопасность жизнедеятельности. Метод. пос. – Ульяновск ГСХА 2002г.
3. Суматохин Г.В. Безопасность и гигиена продуктов питания. - М . 2004г.
4. Черёмкина С.А. Санитария мясных продуктов. Саратов – 2001г.

QUALITY MEAT - CONSUMER SAFETY

Y. Antypkina, A. Fedina, Y. Lapshin

Key words: meat quality evaluation

The work is devoted to assessing the quality of meat on the main consumer properties. According to the research proposed measures to reduce the risk of poisoning and diseases in the choice of meat and meat products.

УДК 638

ПЧЕЛОВОДСТВО – ЗНАЧЕНИЕ И ПРОБЛЕМЫ ОТРАСЛИ

*Н.З. Арсланов, студент 2 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель – Н.А. Никонова, старший преподаватель
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная
сельскохозяйственная академия»*

Ключевые слова: *медоносные пчелы, современное пчеловодство, разведение, проблемы, «крах колоний пчел».*