

**THE PRODUCTIVITY OF CHICKENS CROSSES  
«SHAIVER 2000» AND «LOHMAN BROWN»**

*Ivanova K.U., Naumova V.V.*

**Keywords:** *cross, egg laying chickens, the mass of eggs, egg mass, safety chickens*

*In an article in comparative perspective indicators of productivity and security of laying hens crosses «Shaiver 2000» and «Lohman brown».*

**УДК 631.158**

**ВЛИЯНИЕ КАЧЕСТВА МЯСА НА  
БЕЗОПАСНОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

*Карнеева Г. , студентка 4 курса биотехнологического факультета*

*Научный руководитель - Лапшин Ю. А., кандидат технических наук, доцент*

*ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

**Ключевые слова:** *мясо, качество, безопасность потребителя*

*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 важных ролей в жизни человека. Согласно статистическим данным, каждый житель России за год съедает около 50 килограммов мясных продуктов. Каждый день мы должны получать с пищей 30% белка. Он необходим растущему организму, и в зрелом возрасте, когда нужно поддерживать изношенные клетки и всю гормональную систему. Больше всего белка

содержится в мясе. Кроме того, в мясе есть железо, цинк, витамины группы В – для нервной системы и сна, ниацин – для поддержания обмена веществ, фолиевая кислота – необходима беременным женщинам, а так же присутствует коллаген.

Однако современные производители мяма и мясных продуктов 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 уверенностью сказать - какой сорт мяса наиболее предпочтительнее и безопаснее для здоровья.

В связи с этим, объектом нашей работы является исследование качества продаваемого мяса на его безопасность для здоровья человека.

Задачами настоящей работы явились:

- исследование состояния и качества мяса, реализуемого в торговых точках, доказать, что фальсификация мяса является не безопасным для здоровья человека;

- предложить рекомендации потребителям по выбору доброкачественного мяса.

Мясо и мясные продукты имеют разную цену реализации, но, как правило, высокая цена еще не является гарантией высокого качества мяса. У продавца возникает соблазн подделать или увеличить объемы реализации мяса путем его фальсификации с использованием воды, крови, воздуха и других наполнителей. В частности, у купленной курицы кожа может быть в порках в результате того, что бройлеров перед продажей накачивают особым химическим составом, чтобы увеличить вес и продлить срок хранения. При этом так обрабатывают 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. 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 были проведены собственные исследования качества и безопасности мяса, продаваемых на торговых точках. Данная работа про-

водилась в ноябре-декабре 2013 года с использованием оборудования кафедры микробиологии, вирусологии и ветсанэкспертизы. 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 Цельсия. 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.

Исходя из результатов наших 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.

### Библиографический список:

1. Андрянов, А.И. Безопасность в чрезвычайных ситуациях: учебное пособие /А.И.Андрянов, Ю.А.Лапшин. – Ульяновск : УГСХА, 2012. - 136 с.
2. Зеленев, Г.Н Оборудование и технология для минискотобоен и миницехов по переработке мяса : методическое пособие /Г.Н. Зеленев, В.В. Наумова. - Ульяновск : УГСХА, 2005. – 22 с.
3. Зеленев, Г.Н. Пороки мяса /Г.Н. Зеленев, Р.Н. Хамидов. - Ульяновск : УГСХА, 2005. – 23 с.
4. Зеленев, Г.Н. Технология первичной переработки продукции животноводства: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Г.Н. Зеленев. - Ульяновск: УГСХА, 2010. –143 с.
5. Зеленев, Г.Н. Пороки мяса / Г.Н. Зеленев. - Ульяновск: УГСХА, 2012. – 68 с.

6. Зеленев, Г.Н. Производство высококачественной говядины от поместного скота / Г.Н. Зеленев // «Инновационные технологии в мясном скотоводстве». Материалы международной научно-практической конференции. – Ульяновск : УГСХА, 2011. - С. 81-87.

7. Лапшин, Ю.А. Охрана труда: учебное пособие /Ю.А. Лапшин, Б.И. Зотов. - Ульяновск: Ульяновский Дом печати, 2006. - 312 с.

8. Липатова, О.А. Организация и экономика ветеринарного дела. Учебно-методический комплекс для студентов очной и заочной форм обучения, специальностей «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветврач-бактериолог» и «Акушерство, гинекология и андрология» / О. А. Липатова. - Ульяновск : УГСХА, 2009. -289 с.

9. Основы ветеринарии: учебно-методическое пособие. / В.А. Ермолаев, Л.А. Громова, О.А. Липатова, Л.Б. Конова, Ю.С. Докторов. – Ульяновск: ГСХА, 2004. – 485 с.

10. Лапшина, Г.В. Мотивация персонала и ее особенности в агропромышленном производстве / Г.В. Лапшина, Ю.А. Лапшин. // «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения». - 2012. - Том 3. - С 132-138.

11. Жирнов, А.В. Стимулирование социальной ответственности агробизнеса на селе / А.В. Жирнов, Г.В. Лапшина, Ю.А. Лапшин. //Международный технико-экономический журнал. - 2013. - № 4. - С. 23-27.

12. Лапшин, Ю.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие /Ю. А. Лапшин, К.В. Шленкин. – Ульяновск : УГСХА, 2008. – 128 с.

13. Лапшин, Ю.А. Итоги и перспективы научной деятельности в Ульяновской ГСХА / Ю. А. Лапшин //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. -2008.- № 2. - С. 4-10.

14. Шленкин, К.В. Инженерное обеспечение экологической безопасности. Часть 1 /К.В. Шленкин, Б.И. Зотов, Ю.А. Лапшин. – Ульяновск: ГСХА, 2009.– 219 с.

## **EFFECTS ON MEAT QUALITY CONSUMER SAFETY**

*G. Karneeva. Y. Lapshin*

**Keywords:** *meat, quality, consumer safety*

*Paper is to estimate the quality of the meat on the main consumer properties. According to the research proposed measures to reduce the risk of poisoning and diseases when choosing meat and meat products.*