

нарной службы, т.е. у частного лица на «стихийных» рынках сбыта является большой угрозой здоровью покупателя.

Библиографический список:

1. ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия [Текст]. - Введ. 2004-07-01. - М.: Стандартинформ, 2006. - 29с.
2. Обработка молока в домашних условиях [Электронный ресурс] // Компания ПЕПМАКС Сервис СНГ 2000-2014 URL: http://www.moloko.cc/view_news.php?id=11-05-2006. (дата обращения: 17.03.2015г.)

COMPARATIVE VETERINARY-SANITARY EVALUATION OF DRINKING MILK PRODUCED IN INDUSTRIAL AND HOUSEHOLD

Kibireva K.N., Dovgan N.B.

Key words: *drinking milk, pasteurization, raw milk*

Summary. *This work is devoted to a comparative veterinary - sanitary evaluation of milk produced in industrial conditions, purchased in retail chains in Omsk, and milk produced and pasteurized at home.*

УДК 637.5.04/07

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МЯСА СВИНЕЙ КРУПНОЙ БЕЛОЙ ПОРОДЫ РАЗЛИЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Корниенко Л.А., студент 5 курса факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий
Научный руководитель – *Зацаринин А.А.*, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Ключевые слова: *свинина, морфологический и химический состав, физические свойства.*

Аннотация. Работа посвящена определению физико-химических свойств мяса свиней крупной белой породы различного происхождения. Установлено, по выходу мышечной ткани, содержанию протеина, жира, влагоудерживающей способности, мясо свиней свободовского заводского типа крупной белой породы в условиях Саратовской области имеет высокую пищевую ценность и хорошие физические свойства.

Высокий спрос на не жирную свинину вызывает необходимость селекции отечественных пород свиней на увеличение мясности и повышения биологической ценности мяса [1].

Использование свиней свободовского заводского типа в условиях Саратовской области представляет определенный интерес, в увеличении конкурентноспособности отечественного свиноводства, поскольку животные данного генотипа отличаются сочетанием высоких воспроизводительных качеств с хорошими откормочными и мясными признаками и отличаются хорошими адаптационными свойствами [2,3].

Отсюда целью наших исследований явилось изучение химического состава и физических свойств мяса свиней свободовского заводского типа в условиях Саратовской области.

В этой связи, на базе ООО «Время-91» Энгельсского района Саратовской области, куда из СХПК «Племзавод «Свобода» Моргаушского района Республики Чувашии завезено племенное поголовье свиней крупной белой породы свободовского заводского типа, были созданы две группы откормочного молодняка крупной белой породы: 1- группа местной репродукции, 2-группа свободовского заводского типа. По достижении живой массы 100 кг, из каждой группы было убито по 5 голов боровков с целью определения мясной продуктивности по общепринятым методикам. В дальнейшем были изучены химический состав и физические свойства мяса подопытного молодняка свиней.

Выполненные исследования позволяют установить, что разность по выходу мышечной ткани у подсвинков зависела от происхождения животных. Наивысший выход мышечной ткани был получен от туш молодняка из второй группы и составил 58,6% или выше сверстников из первой группы на 4,4 абс. проц. ($P>0,99$).

Наивысший выход жировой ткани в тушах имели подсвинки крупной белой породы местной репродукции, что так же вполне закономерно. Разница по данному показателю со сверстниками свободовского заводского типа 4,0 абс. проц. ($p>0,95$). Содержание костной ткани у животных исследуемых групп практически не отличалось между собой, а разница между группами была статистически не достоверна.

Важными показателями, при характеристике мясной продуктивности свиней служат индексы «мясности» и «постности». Максимальный индекс «мясности» был присущ молодняку свободовского заводского типа, а минимальный крупной белой породы местной репродукции: преимущество первых над вторыми составило 12,0% ($p>0,99$).

Индекс «постности» так же зависел от происхождения молодняка: максимальное его значение было так же характерно для полутуш молодняка второй группы, а минимальное - для первой. При этом преимущество первых над вторыми составило 22,6% ($p > 0,999$).

Первоначальные сведения о качестве мяса подопытных животных, зависящих от количественного соотношения в нем влаги, белка, жира и минеральных веществ, дают определение его общего химического состава.

При исследовании длиннейшей мышцы спины установлено, что наивысшее количество влаги было в мышечной ткани молодняка свободовского заводского типа – 72,5%, а наименьшее - в ткани крупной белой породы местной репродукции - 71,2%. Однако поэтому показателю разность между группами статистически недостоверна.

По содержанию сырого протеина в сухом веществе преимуществом на 0,6 абс. проц. обладало потомство второй группы. Наивысшее содержание жира в мясе было у молодняка местной репродукции крупной белой породы и составило 8,3%, что на 1,8 абс. проц. больше, чем у сверстников свободовского заводского типа.

Во всех изученных группах животных мясо имело достаточно высокую влагоудерживающую способность, поскольку этот признак формирует сочность мяса. Следует отметить, что наивысшую влагоудерживающую способность имело мясо молодняка крупной белой породы местной репродукции: в среднем к мышечной ткани и к общей влаге соответственно 46,8 и 62,4%, а наименьшую - мясо молодняка свободовского заводского типа - соответственно 44,2 и 59,1%. Разность по влагоудерживающей способности мяса между первыми и вторыми составила 2,6 абс. проц. и 3,3 абс. проц.

Все вышеперечисленное свидетельствует о том, что мясо свиней свободовского заводского типа крупной белой породы в условиях Саратовской области имеет высокую пищевую ценность и хорошие физические свойства.

Библиографический список:

1. Животова Т.Ю. Химический состав длиннейшей мышцы спины свиней различных генотипов / Т.Ю. Животова, В.А. Бараников, Ю.В. Стародубова // Свиноводство. 2013. - № 2. -С. 14-15.
2. Зацаринин, А.А. Совершенствование племенных и продуктивных качеств свиней крупной белой породы методом «освежения крови» / А.А. Зацаринин // Известия Самарской государственной сельскохозяйственной академии.-2013. Выпуск 1.-С-64-66.
3. Новиков А. Новый заводской тип свиней Свободовский / А. Новиков, И. Козин, В. Павлов, К. Сретенский, Н. Чаплина // Свиноводство. – 2004. – №6. – С. 5-8.

PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF MEAT OF PIGS OF LARGE WHITE BREED OF DIFFERENT ORIGIN

Kornienko L. A., Zaccarinin A.A.

Key words: *pork, morphological and chemical composition, physical properties.*

Summary. *The work is devoted to the determination of physico-chemical properties of meat of pigs of large white breed of different origin. Installed, the output of the muscle tissue, protein, fat, water-holding capacity, meat pigs svobodovsky factory type of large white breed in the Saratov region has a high nutritional value and good physical properties.*

УДК: 119:614.31:632.92

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ВИДОВОЙ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МЯСА КРОЛИКА

*Костина А.В., Надточий А.Ю., Бадулина Е.Ю., студенты 5 курса факультета ветеринарной медицины
Научный руководитель - Шмат Е.В., кандидат технических наук, доцент*

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: *фальсификация, кролик, реакция преципитации, полисахариды (гликоген).*

Аннотация. *Работа посвящена определению идентификации видовой принадлежности мяса кролика. При органолептических и микробиологических исследований было установлено, что мясо принадлежит кролику.*

На рынках могут продавать свою продукцию частные лица, поэтому велика вероятность фальсификации продуктов питания, в том числе и мясных полуфабрикатов.

Видовая фальсификация мяса заключается в подмене мяса более ценных видов животных на мясо менее ценных. На Омском рынке мы приобрели мясо.

Цель: определить видовую принадлежность этого мяса.

Органолептическое исследование. Мышечная ткань развита хорошо, мышцы светло-розового цвета, упругие, мышцы хвоста слабо развиты. Форма