

## 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

**Таблица 1 - Сравнительная экспертиза видовой принадлежности мяса по анатомическим особенностям строения костей скелета кролика от кошки.**

| Название костей        | Кошка  | Кролик  |
|------------------------|--|---|
| Второй шейный позвонок | Гребень вытянут назад  | Гребень вытянут вперед  |
| Спинные позвонки       | Низкие сосцевидные отростки  | Сосцевидные отростки высокие и направлены вперед  |
| Поясничные позвонки    | Сосцевидные отростки оканчиваются острием  | Сосцевидные отростки направлены вперед и имеют по концам выступы, отростки эти чрезмерно развиты, величина их достигает высоты остистых отростков |
| Лопатка                | Длина на 1/3 больше ширины. Акромион вытянут в короткий, прямой, направленный кзади отросток | Длина в 2 раза больше ширины. Акромион разделен на две части: на ветвь, спускающуюся вниз, и отогнутое кзади под прямым углом колено              |
| Бедренная кость        | Большой вертел только один   | Под большим вертелом располагается еще и малый  |
| Крестцовая кость       | Короткая, с тремя низкими шишко-образными остистыми отростками                               | Длинная, с четырьмя высокими остистыми отростками   |
| Грудная кость          | 9-раздельная, оканчивается острием   | 6-7-раздельная, оканчивается тупо   |

тела удлинённая, имеются две жировые подушки вдоль поясницы. Цвет жира светло-розовый, без запаха.

Надежными критериями видовой принадлежности мяса являются сравнительные анатомические признаки костей в мясе. (Табл. 1) [1]

Качественная реакция на сложные полисахариды (гликоген). К 5 мл мясного фильтрата добавляем 5 капель люголевского раствора. Гликоген под действием йода дает цветную реакцию. Если фильтрат окрашивается в вишнево-красный цвет, то реакция оценивается как положительная, в желтый — как отрицательная, в оранжевый — как сомнительная. [1]

В нашем опыте фильтрат окрасился в желтый цвет, реакцию оценили как отрицательную.

Реакция преципитации. Это наиболее точный специфический иммунологический метод определения мяса и мясopодуKтов животных разных видов. Метод пригоден также для определения видовой принадлежности не только свежего и созревшего мяса, но и после его посола, замораживания или тепловой обработки. [1]

Сущность реакции состоит в том, что специально приготовленные преципитирующие сыворотки, полученные путем обработки кроликов специфическими в видовом отношении белковыми антигенами, содержащимися в мясе, реагируют с соответствующими белками в разведении 1 : 1000 в течение 10 мин с образованием преципитационного кольца — комплексного соединения антигена с антителом (положительная реакция). Положительная реакция в первой и третьей пробирках одного ряда показывает, что исследуемое мясо принадлежит кролику, которому соответствует специфичность сыворотки. [1]

По всем показателям можно сделать вывод о том, что мясо, купленное на Омском рынке принадлежит кролику.

Кроме определения видовой принадлежности в следственной практике бывают случаи, когда необходимо определить природу засохшей массы в виде пятен и загрязнений на одежде, инвентаре или других предметах, доставляемых эксперту в качестве вещественных доказательств. Для установления видовой принадлежности крови ставят реакцию преципитации. Для постановки реакции преципитации необходимо иметь набор специфических преципитирующих сывороток от животных разных видов.

#### ***Библиографический список:***

1. Жаров А. В. Судебная ветеринарная медицина. — М.: Колос, 2001. — 264 с.

## **THE IDENTIFICATION OF THE SPECIES OF RABBIT MEAT**

AV Kostin, AY Nadtochy, EJ Badulina, EV Shmat

**Keywords:** *falsification, rabbit, precipitation reaction, polysaccharides (glycogen).*

**Summary.** *The paper is devoted to the definition of the identification of the species of rabbit meat. Organoleptic and microbiological studies have established that subject is rabbit meat.*