

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЯСА РАЗЛИЧНЫХ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

**Абдалкраим О.Е., студент 4 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологий**

**Научный руководитель – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** мясо, сельскохозяйственные, фальсификация, животные.*

Работа посвящена изучению общих характеристик мяса различных видов сельскохозяйственных животных и разбору методов фальсификации жира.

Введение. Мясная продукция - скелетная поперечно-полосатая мускулатура животного с прилегающими к ней жировой и соединительной тканями, а также прилегающей костной тканью (костное мясо или мясо на кости) или без неё (бескостное мясо) [1,2,3].

Цель работы: изучить характеристики мяса различных видов сельскохозяйственных животных, описать характеристики мяса различных видов сельскохозяйственных животных, а также разобрать методы фальсификации мяса.

Результаты исследований. По литературным данным [4,5], животные топленые жиры имеют следующие характеристики:

Мясная продукция включает в себя различные виды продуктов, выпускаемых мясными предприятиями:

1) Пищевые продукты. К ним относятся мясо, субпродукты, топленые жиры, колбасные изделия, солёности и копчёности, полуфабрикаты, консервы, концентраты, яичная продукция, пищевые альбумин и желатин.

2) Техническая продукция. К ней относятся кишечные фабrikаты, шкуры консервированные, щетина, волос, шерсть, перо,

технические жиры, кормовая мука, технический альбумин, клей, технический желатин, изделия из кости и рога.

3) Лечебная и специальная продукция. К ней относятся консервированное эндокринно-ферментное сырьё и многочисленные препараты медицинского и специального назначения из животного сырья, в том числе гормональные препараты.

В связи с многообразием мясной продукции фальсификация мяса сельскохозяйственных животных очень распространена и представлена следующими видами [6].

Ассортиментная (видовая) фальсификация осуществляется чаще всего путем замены одного вида мяса другим, менее ценным в пищевом отношении видом, а также частичной подмены мяса субпродуктами или молочными продуктами (в основном сухим молоком), или растительным сырьем (мукой, крахмалом, овощами, крупами).

Квалиметрическая фальсификация - это использование пищевых и непищевых добавок, не предусмотренных рецептурой. К ней относятся подкрашивание, ароматизация продукции, использование пищевых и непищевых добавок, не предусмотренных рецептурой и технологией производства для улучшения органолептических свойств, позволяющих имитировать их повышенную пищевую ценность.

Информационная фальсификация - это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Информационная фальсификация является обязательным сопровождением для вышеуказанных видов фальсификации. Однако этот вид фальсификации может встречаться и как самостоятельный.

Вывод. Мясную продукцию животных используют непосредственно в пищу, для получения технических продуктов, технических жиров, для изготовления пищевых концентратов, колбас и консервов. Также мясо применяют в лечебной и специальной продукции, подкормке сельскохозяйственных животных, изготавливают гормональные препараты. В связи с многообразием мясной продукции фальсификация мяса сельскохозяйственных животных очень распространена.

Библиографический список:

1. Альшевская, М. Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Практикум / М. Н. Альшевская, В. П. Терещенко. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 248 с.
2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с.
3. Кравцов, А. П. Судебно-ветеринарная экспертиза / А. П. Кравцов, Ю. С. Лушай, Л. В. Ткаченко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 72 с.
4. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
5. Хамагаева, И. С. Сравнительная оценка бифидогенных свойств жиров животного происхождения / И.С. Хамагаева, А.М. Хребтовский // Бюллетень Восточно - сибирского научного центра СО РАН. - 2012. - № 4 -1. - с. 224 – 227.
6. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов / Н.А. Проворова // Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Том. 1. - Ульяновский государственный педагогический университет им. И.Н. Ульянова, 2019.

**GENERAL CHARACTERISTICS AND FAULTIFICATION
OF MEAT OF VARIOUS FARM ANIMALS**

Abdalkraim O.E.

Scientific supervisor – Provorova N.A.

Ulyanovsk SAU

Keywords: fat, agricultural, adulteration, animals.

The study is devoted to the study of the general characteristics of meat of various types of farm animals and analysis of methods for adulterating fat.