

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

*Савостина Татьяна Владимировна, доцент кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы, ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ*

***Аннотация.** В статье освещены вопросы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов из мяса птицы, производимых птицеводческим предприятием. Оценено качество продуктов по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности. Обоснована санитарная оценка и обозначены пути их реализации.*

***Ключевые слова:** ветеринарно-санитарная экспертиза, качество, продукты из мяса птицы, показатели качества, показатели безопасности.*

Одной из самых больших проблем для птицеводства является обеспечение потребителя продуктами постоянного качества. Ежегодно число некондиционных, но полноценных в пищевом отношении птицепродуктов в общественном птицеводстве составляет около 4 млрд. шт. [2; 5]. Некачественное мясо может быть результатом неправильного отбора птицы для забоя, некорректного управления птицеводством, плохой кормовой базы или неправильных методов обработки мяса. Кроме того, продукция может стать причиной различных отравлений, связанных с наличием в ней токсичных веществ с учетом неблагоприятия территорий по техногенным выбросам [1; 3].

Для преодоления этих проблем необходимы строгие нормы и правила качества и безопасности, лучшее обучение персонала, контроль во всех этапах производства и усиленное сотрудничество между производителями, регулирующими органами и потребителями. Также важно соблюдать правила хорошей производственной практики и обеспечивать прозрачность и открытость в отношениях с потребителями [6; 9; 10].

На птицеводческих предприятиях необходим тщательный контроль на всех этапах жизненного цикла продукции, начиная с условий кормления и содержания птицы и заканчивая переработкой продуктов убоя, производством мясопродуктов и их реализацией. Это возможно в условиях птицеводческих комплексов, которые для своей продукции используют сырье собственного производства. [4; 7; 8; 11].

На основании вышесказанного целью наших исследований стала экспертиза продуктов из мяса птицы на примере вареных колбасных изделий, вырабатываемых птицеводческим предприятием.

Оценку качества колбасных изделий начинали с их внешнего осмотра тары и продукта. При внешнем осмотре тары обращали внимание на ее

целостность, отсутствие дефектов, повреждений и загрязнений. Осмотр тары колбасной продукции показал, что она была целостная, без дефектов и загрязнений. Далее была проведена оценка органолептическая оценка колбас, которая включала определение их внешнего вида, текстуры и вкуса. Одним из первых аспектов, на который обращали внимание, является внешний вид. Как показали результаты исследований, колбасы имели однородный цвет, без пятен или сильного блеска. Также оценивали форму и размер колбас. Текстура колбас была упругой, но не жесткой или рассыпчатой. Колбасы хорошо держали форму и не были слишком сухими или слишком мягкими.

Вареные колбасы имели типичный аромат, который был обусловлен специями и другими добавками. Оценка аромата включала проверку наличия неприятных запахов или аномального запаха, которые не были установлены.

Оценка вкуса предусматривала определение аромата. Исследуемые колбасы имели приятный вкус, характерный для данного вида. Слишком сильного или преобладающего вкуса специй или других добавок обнаружено не было. Цвет колбас варьировался в зависимости от состава и процесса приготовления. Он был бы равномерный и не имел неестественных оттенков.

Колбасные изделия оценивали по физико-химическим показателям по массовой доле хлористого натрия, жира, белка на соответствие требованиям ГОСТ 31639-2012. Исследования показали, что в колбасах содержание жира и соли не превышало, а белка – не было меньше нормативного значения показателя. Нами так же было проведено исследование в колбасах уровня нитрита натрия, который добавляют с различными целями, в том числе, чтобы предотвратить рост и размножение бактерий, так как он угнетает рост бактерий и помогает продлить срок годности продукта. Кроме того, способствует формированию характерного розового цвета в колбасной продукции. Но, не смотря на все положительные стороны этого вещества, его количество не должно превышать 0,005%, чтобы не быть причиной отравления. В исследуемых колбасах количество нитрита натрия было в пределах нормы. Оценка в колбасах показателей безопасности была представлена определением токсичных элементов и микробиологических показателей, уровень которых находился в пределах норм, установленных ТР С 021/2011.

Таким образом, исследуемые колбасы из мяса птицы могут быть свободно реализованы, так как, по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности соответствовали требованиям нормативно-правовой документации.

### **Библиографический список**

1. Киселева М. В. Ветеринарно-санитарная характеристика полуфабрикатов в маринаде / М. В. Киселева, Н. А. Журавель, И. Н. Минашина // Современные научно-практические достижения в ветеринарии : Сборник статей Международной научно-практической конференции, Киров, 13–14 апреля 2022 года. Том Выпуск 13. – Киров: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Вятский

государственный агротехнологический университет, 2022. – С. 82-87.

2. Минашина И.Н. Сравнительная оценка потребительских свойств консервов мясных «Говядина тушеная» высшего сорта, вырабатываемых разными предприятиями и реализуемых в торговой сети г. Троицка Челябинской области / И.Н. Минашина // Материалы международной научно-практической конференций «Современные аспекты товароведения и экспертизы потребительских товаров, экономики АПК». - Троицк: УГАВМ, 2013.- С. 175-187.

3. Минашина И.Н. Качество и безопасность пищевых продуктов на основе принципов ХАССП / И.Н. Минашина, О.М. Бурмистрова, Е.А. Бурмистров // Перспективы развития ветеринарной науки и ее роль в обеспечении пищевой безопасности: Сборник материалов международной научной конференции, посвященной 95-летию со дня образования Научно-исследовательского института ветеринарии. Ташкент, 2022. - С. 290-293.

4. Минашина И.Н. Анализ ассортимента продукции и оценка потребительских свойств сосисок из мяса птицы, вырабатываемых ООО «Чебаркульская птица» Челябинской области: статья по материалам Международных научно-практических, методических конференций «Управление качеством и конкурентоспособность потребительских товаров. Экономика АПК»; «Профессиональное образование: проблемы, задачи, пути совершенствования»; «Вопросы профессиональной подготовки студентов ВУЗА: теоретические и практические подходы» / И.Н. Минашина, Н.А. Галерт. - Троицк, 2012. – С. 145-154.

5. Минашина И.Н. Качество колбасных изделий из мяса птицы / И.Н. Минашина, Д.А. Мижевикин, Ю.А. Мижевикина // Материалы VI Международной научно-практической конференции «Модернизация аграрного образования». – Томск: ИЦ Золотой Колос, 2020. – С. 222-225.

6. Минашина И.Н. Влияние пищевых добавок на потребительские свойства полукопченой колбасы «Краковская» / И.Н. Минашина // Инновационные технологии продуктов питания и кормов: материалы международной научно-практической конференции. - пос. Персиановский, 2021. - С. 51-54.

7. Минашина И.Н. Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности мясных полуфабрикатов / И.Н. Минашина // Современные научно-практические достижения в ветеринарии. Сборник статей Международной научно-практической конференции. - 2022. - С. 109-113.

8. Минашина И. Н. Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности продуктов убоя кур в условиях промышленного предприятия / И. Н. Минашина // Мировые Естественно-научные исследования современности Технический Прогресс : материалы VIII международной научно-практической конференции, Ростов-на-Дону, 31 мая 2023 года / Автономная некоммерческая организация «Национальный исследовательский институт дополнительного профессионального образования» (АНО «НИИ ДПО»). – Ростов-на-Дону: Общество с ограниченной ответственностью "Издательство "Манускрипт",

2023. – С. 253-254.

9. Минашина, И. Н. Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов убоя кур в условиях промышленного предприятия / И. Н. Минашина // Достижения науки - агропромышленному производству: приоритетные инновационные технологии в сельском хозяйстве и ветеринарии : Материалы Международной научно-практической конференции Института агроэкологии, Института ветеринарной медицины, Миасское, Троицк, 23–24 мая 2023 года. – Челябинск: Южно-Уральский государственный аграрный университет, 2023. – С. 60-66.

10. Сайфульмулюков, Э. Р. Качество и безопасность полуфабрикатов из мяса птицы / Э. Р. Сайфульмулюков, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина // Обеспечение продовольственной безопасности в современных условиях. Роль сотрудничества России и Узбекистана в обеспечении продовольственной безопасности : материалы Международного круглого стола, Уссурийск, 08 февраля 2023 года / Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Приморская государственная сельскохозяйственная академия». – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2023. – С. 157-159. – EDN QSONQD.

11. Ветеринарно-санитарная характеристика и безопасность субпродуктов цыплят-бройлеров / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина, Э. Р. Сайфульмулюков, Д. А. Савостина // Актуальные проблемы ветеринарии и интенсивного животноводства : материалы национальной научно-практической конференции с международным участием, посвященной памяти доктора биологических наук, профессора Е.П. Ващекина, Заслуженного работника Высшей школы РФ, Почетного работника высшего профессионального образования РФ, Почетного гражданина Брянской области, Брянск, 22 января 2021 года. Том Часть I. – Брянск: Брянский государственный аграрный университет, 2021. – С. 148-152. – EDN KGNBHI.