

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

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

Аннотация. В статье приведены результаты исследований ветеринарно-санитарной экспертизы и показателей безопасности популярных мясных продуктов, выпускаемых мясоперерабатывающим предприятием. Изучены органолептические показатели, физико-химические и показатели безопасности.

Ключевые слова: мясные продукты, органолептические показатели, качество, безопасность

Самыми распространёнными продуктами питания животного происхождения являются мясные продукты. Они, как известно, содержат все необходимые аминокислоты, углеводы, жиры, минеральные вещества, которые нужны для полноценной жизнедеятельности организма человека [4,6]. Важным моментом является то, что мясные продукты долго не хранятся и очень часто бывают источниками пищевых токсикоинфекций. В настоящее время открываются малые предприятия по производству мясных продуктов и у потребителей имеется огромный выбор, где приобрести товар. В рамках конкуренции все производители пытаются разнообразить ассортимент выпускаемой мясной продукции. Кроме самых распространённых мясных продуктов (корейка, грудинка, карбонат, шея) производители придумывают новые рецепты и полуфабрикаты.

Необходимо помнить, что главным в выборе продуктов должно быть качество и безопасность продукции. Высококачественное мясное изделие можно получить только из доброкачественного свежего сырья и при соблюдении всех ветеринарно-санитарных мероприятий при технологическом процессе. Большое влияние на качество, химический состав конечного продукта влияют кормление, содержание животных, применение для откорма кормовых добавок разных видов [1,2,3,5].

В свете этого представляют научно-практический интерес исследования, посвященные оценке готовой продукции из свинины, ее характеристик и показателей безопасности.

Таким образом, целью нашего исследования явилось изучение качественных характеристик мясных продуктов, выпускаемых мясоперерабатывающим предприятием.

Объектом нашего исследования явились готовые продукты из свинины (карбонат, шея, грудинка) производимые мясоперерабатывающим

предприятием ООО «Антей». ООО «Антей» – мясоперерабатывающее малое предприятие на Южном Урале. Продукция компании реализуется в Челябинской области. Высокое качество и широкий ассортимент продукции ООО «Антей» удовлетворяет запросы даже самых притязательных покупателей. Вся продукция предприятия пользуется спросом у потребителей и отличается вкусом и качеством.

При производстве мясопродуктов из свинины применяются свиные полутуши охлажденные до 4°C, которые ранее подлежат созреванию не менее 48 ч. Основным сырьем для изготовления готовой продукции из свинины в ООО «Антей» является свинина, поступающая на предприятия от российских и импортных производителей. Исследуемую продукцию оценивали по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности по общепринятым в ветеринарно-санитарной экспертизе методикам.

В ходе органолептического исследования мы вначале определили качественные показатели на неразрезанном мясном продукте. При этом оценивали запах, причем внутри и с поверхности, цвет, консистенцию, наличие липкости на поверхности. Далее переходили к оценке продукта уже в разрезанном состоянии: изучали структуру мышечных волокон, рисунок на разрезе, обращали внимание на цвет.

В результате было установлено, что все образцы мясных продуктов, которые мы изучили, имели свежую степень, с наружи поверхность была не липкая, слегка увлажненная, чистая, запах ароматный.

Из физико-химических методов исследований мясных продуктов из свинины основными качественными показателями являются: определение рН, реакция на сероводород, массовая доля поваренной соли.

Определение уровня рН проводили с помощью измерительного прибора рН метра. Было установлено, что содержание уровня рН в мясных продуктах: образец № 1 – «Карбонад», образец № 2 «Шея», образец № 3 – «Грудинка» – находится в норме, варьируется в пределах от 5,8 до 6,4.

Результат проведенной реакция на сероводород у всех образцов был отрицательным.

Определение массовой доли поваренной соли проводили аргентометрическим методом и установили, что содержание данного показателя во всех образцах мясного продукта из свинины: образец № 1 – «Карбонад», Образец № 2 «Шея», № 3 – «Грудинка» – находится в пределах нормы не более 1,3-6%.

Результаты оценки санитарного состояния объектов исследования на присутствие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки были отрицательными. На основании проведенных исследований можно сделать вывод, что пробы мясных продуктов соответствуют нормативным показателям микробиологической безопасности.

Анализируя полученные данные, можно заключить следующее: в ходе лабораторных испытаний было выяснено, что образец № 1 – «Карбонад»,

образец № 2 «Шея», образец № 3 – «Грудинка» соответствуют требованиям нормативно-технической документации.

Таким образом, в ООО «Антей» организация ветеринарно- санитарного контроля обеспечивает выпуск готовых продуктов из свинины в полном объеме и на высоком уровне, при этом продукция предприятия по показателям качества и безопасности соответствуют требованиям.

Библиографический список

1. Лыкасова, И. А. Опыт применения селеносодержащих препаратов и их влияние на качество животноводческой продукции // Аграрный вестник Урала. 2012. № 5(97). С. 43-45. EDN PAKIZV.

2. Мижевикина, А. С., Лыкасова И. А. Оценка влияния кормовой добавки Набикат на качество и безопасность свинины // Научное обеспечение безопасности и качества продукции животноводства : сборник статей по материалам Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Курган, 23 мая 2019 года. – Курган: Курганская государственная сельскохозяйственная академия им. Т.С. Мальцева, 2019. С. 171-175. EDN FVPWNP.

3. Мясная продуктивность молодняка свиней при применении пробиотика Ветом 1.1 / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина, Э. Р. Сайфульмулюков, Д. А. Савостина // Современное развитие животноводства в условиях становления цифрового сельского хозяйства (к 80-летию со дня рождения доктора с.-х. наук, профессора Приступы Василия Николаевича) : Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 180-летию ФГБОУ ВО "Донского государственного аграрного университета", пос. Персиановский, 21–22 сентября 2020 года. – пос. Персиановский: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Донской государственный аграрный университет", 2020. С. 172-176. – EDN MFITNJ.

4. Патент № 2285399 С1 Российская Федерация, МПК А01К 67/02. Способ повышения мясной продуктивности молодняка свиней на откорме : № 2005104894/13 : заявл. 22.02.2005 : опубл. 20.10.2006 / С. П. Меренкова, И. А. Лыкасова ; заявитель ФГОУ ВПО "Уральская государственная академия ветеринарной медицины". – EDN TLVUVW.

5. Третьякова, В. Е. Ветеринарно-санитарные характеристики мясных продуктов из свинины / В. Е. Третьякова, А. С. Мижевикина // Теория и практика современной аграрной науки : Сборник VI национальной (всероссийской) научной конференции с международным участием, Новосибирск, 27 февраля 2023 года. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2023. – С. 1214-1217. – EDN YUGNHX.

6. Характеристика биохимических процессов и органолептических показателей созревания мяса, полученного от свиней, родившихся с разной степенью физиологической зрелости / А. И. Кузнецов, Н. П. Смолякова, И. А. Лыкасова [и др.] // АПК России. 2021. Т. 28. № 3. С. 395-401. EDN LLFYCQ.