

## ОЦЕНКА СВЕЖЕСТИ КРОЛЬЧАТИНЫ

*Минашина Ирина Николаевна, к.в.н., доцент кафедры инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы, ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»*

*E-mail: [iraminashina@mail.ru](mailto:iraminashina@mail.ru)*

**Аннотация:** В статье представлены результаты оценки свежести крольчатины, реализуемой в г. Троицк Челябинской области. Установлено, что исследуемая продукция хорошего качества и отвечает требованиям указанным в нормативной документации.

**Ключевые слова:** крольчатина, оценка свежести.

**Введение.** Крольчатина – диетическое мясо, содержащее в себе обилие полезных для организма свойств. Актуальность выбранного продукта, обусловлена тем, что крольчатину по всему миру рекомендуют к употреблению и маленьким детям, и людям, страдающим серьезными заболеваниями. И дело тут не только в огромном количестве полезных веществ, которые содержатся в крольчатине. Белок из такого продукта практически полностью усваивается человеческим организмом, и при этом он не вызывает аллергических реакций. Уникальность этого вида мяса заключается еще и в том, что в нем больше всего белка, и практически отсутствуют жиры [2,3,4].

Говоря о полезных свойствах крольчатины, важно отметить, что проявиться в полной мере они смогут только при употреблении качественной, свежей продукции. В нашем регионе основным источником крольчатины для населения является продукция личных подсобных хозяйств, чаще всего это кролики мясо-шкуркового направления.[1; 5]

**Цель.** Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности крольчатины, реализуемой в условиях продовольственного рынка.

**Материалы и методы.** Объектом исследования стали четыре образца мяса кроликов из личных подсобных хозяйств (ЛПХ), реализуемых на ЗАО «Троицкий рынок»: образец №1 – ЛПХ Малашук Т.Ю.; образец №2 – ЛПХ Коваль Я.А.; образец №3 – ЛПХ Залипского А.А, образец №4 – ЛПХ Наумова Г.А.

Оценку свежести мяса кроликов проводили в соответствии с «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» от 27.12.1983 г., ГОСТ 20235.0-74 и ГОСТ 23392-2016, включая внешний вид и цвет; состояние мышц на разрезе; консистенцию; запах; прозрачность и аромат бульона.

**Результаты и их обсуждение.** Результаты оценки свежести крольчатины

представлены в таблице.

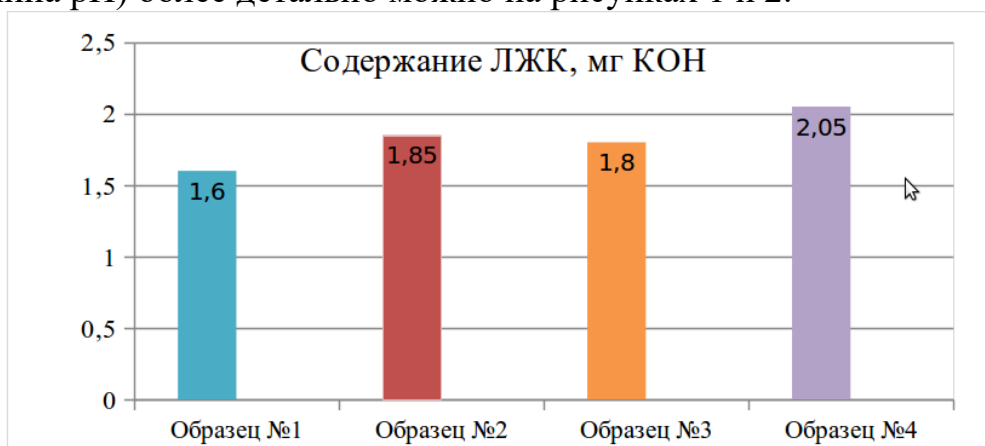
**Таблица. Результаты оценки свежести крольчатины**

Показатель	Норма для мяса			Результаты для мяса кроликов, образец			
	свежего	сомнительной свежести	несвежего	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
<b>Внешний вид и цвет:</b>							
поверхности тушки	имеет корочку подсыхания бледно-розового цвета	местами увлажнена, слегка липкая, слегка потемневшая	покрыта слизью серовато-коричневого цвета	бледно-розового цвета			
покровной и внутренней жировой ткани	желтовато-белого цвета	желтовато-белого цвета	серовато-белого цвета	желтовато-белого цвета			
серозной оболочки брюшной полости	влажная, блестящая	без блеска, липкая, возможно наличие слизи и плесени	без блеска, покрыта слизью, плесенью	влажная, блестящая			
Мышцы на разрезе	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета с красноватым оттенком	влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета	влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета с красноватым оттенком			
Консистенция	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается; жир плотный	мышцы менее плотные и менее упругие, чем у свежих тушек, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно; жир мягкий, у размороженных тушек слегка разрыхлен	мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается; жир мягкий, у размороженных тушек рыхлый осалившийся	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается; жир плотный			
Запах	специфический, свойственный свежему мясу кроликов	затхлый, наиболее выражен в брюшной полости	гнилостный, наиболее выражен в брюшной полости	специфический, свойственный свежему мясу кроликов			
Прозрачность и аромат бульона	прозрачный, ароматный	прозрачный или мутный, с легким неприятным запахом	мутный, с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом	прозрачный, ароматный			
Примечание: 1 – в соответствии с «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» от 27.12.1983 г и ГОСТ 20235.0.74							

В результате оценки свежести крольчатины было выявлено, что у всех исследуемых образцов крольчатины мышцы бледно-розового цвета, плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивалась, на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, жир плотный желтовато-белого цвета. Мясо имело специфический запах, свойственный свежему мясу кроликов, при варке бульон был прозрачный с ароматным запахом.

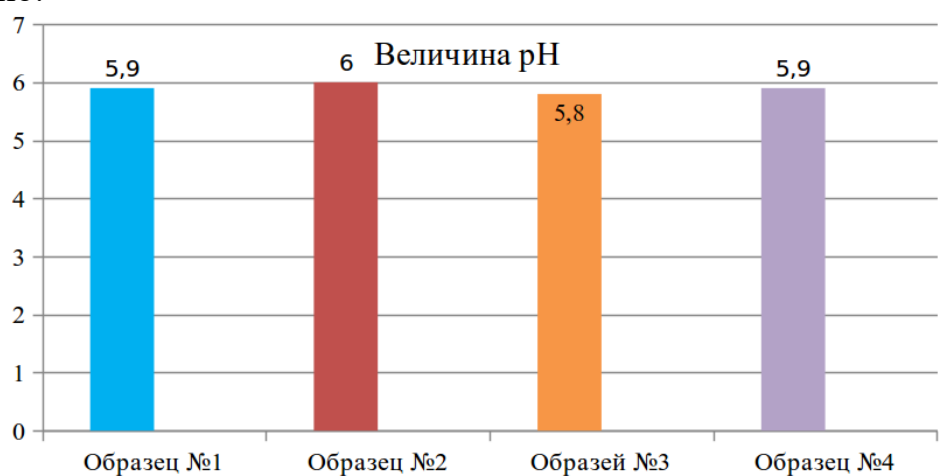
Исследования качественных показателей показали, что реакция на пероксидазу была положительной, реакция с сульфатом меди и реакция с реактивом Несслера отрицательные. Отсюда следует, что отобранные образцы крольчатины относятся к свежему мясу, полученному от здоровых животных.

Результаты исследований количественных показателей (содержание ЛЖК, величина рН) более детально можно на рисунках 1 и 2.



**Рисунок 1 – Содержание ЛЖК в исследуемых образцах крольчатины**

По диаграмме на рисунке 1 можно отследить, что все исследуемые образцы не превысили 2,25 мг КОН норму для свежего мяса. Самым высоким значением по содержанию ЛЖК отличался образец №4 – 2,05 мг КОН. Самое низкое значение по содержанию ЛЖК было у образца №1 – 1,6 мг КОН. Промежуточное значение были у образца №2 и образца №3 – 1,85 и 1,8 мг КОН соответственно.



**Рисунок 2 – Величина рН в исследуемых образцах**

Как видно из рисунка 2, величина рН исследуемых образцов отвечала требованиям для свежего мяса - вошли в диапазон от 5,7-6,2. Самой низкой

величина рН была у образца №3 (5,8), а самой высокой у образца №2 (6,0). Среднее значение величины рН имели образцы № 1 и № 4 (5,9 соответственно). исследуемых образцов отвечала требованиям для свежего мяса.

**Заключение.** Таким образом по результатам наших исследований было установлено, что крольчатина, реализуемая на ЗАО «Троицкий рынок» из личных подсобных хозяйств характеризуется как доброкачественное свежее мясо, соответствующее «Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» от 27.12.1983 и ГОСТ 20235.0-74.

### **Библиографический список**

1. Бурмистров, Е. А. Влияние кормовой добавки из крапивы двудомной на шкурковую продуктивность кроликов / Е. А. Бурмистров, Н. Л. Наумова // актуальные проблемы ветеринарии и интенсивного животноводства : Материалы национальной научно-практической конференции с международным участием, посвященной памяти доктора биологических наук, профессора е.п. Ващекина., Брянск, 22 января 2021 года. – Брянск: Брянский государственный аграрный университет, 2021. – С. 243-247.
2. Бурмистрова, О.М. Влияние кормовой добавки из сена крапивы двудомной на живую массу кроликов / О.М. Бурмистрова // Технологические проблемы производства продукции животноводства и растениеводства. Материалы Международной научно-практической конференции. - Троицк: Уральская государственная академия ветеринарной медицины, 2004. - С. 6-9.
3. Бурмистрова О.М. Производство крольчатины при использовании в рационе крапивы двудомной / О.М. Бурмистрова, Е.А. Бурмистров // Приоритетные и инновационные технологии в животноводстве - основа модернизации агропромышленного комплекса России / Сборник научных трудов Международной научно-практической конференции научных сотрудников и преподавателей.- Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. - С. 26-31.
4. Бурмистрова, О.М. Характеристика технологических и физико-химических свойств мяса кроликов при применении в рационе крапивы двудомной: автореф. дис. ... канд. вет. наук / О.М. Бурмистрова. - Уральская государственная академия ветеринарной медицины. - Троицк, 2004. - 20 с.
5. Бурмистрова, О.М. Характеристика технологических и физико-химических свойств мяса кроликов при применении в рационе крапивы двудомной: дис. ... канд. вет. наук: 06.02.04 / Бурмистрова Ольга Михайловна . - Уральская государственная академия ветеринарной медицины. - Троицк, 2004. - 140 с.

### ***Veterinary and sanitary control of quality and safety of products of slaughter of small cattle in the conditions of the food market***

***Minashina I. N., Candidate of Veterinary Science, Associate Professor of the Department of Infectious Diseases and Veterinary and Sanitary Expertise, South Ural State Agrarian University - Gagarin str. 13, Troitsk, Chelyabinsk region, 4517100,***

*Russia.*

***Abstract:*** *The article presents the results of evaluating the freshness of rabbit meat, sold in the city of Troitsk, Chelyabinsk region. It was found that the investigated products are of good quality and meet the requirements specified in the regulatory documents.*

***Key words:*** *rabbit meat, freshness evaluation*