

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ КРОЛЬЧАТИНЫ И КУРЯТИНЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В УСЛОВИЯХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА

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

E-mail: iraminaashina@mail.ru

***Аннотация:** В статье приведены результаты экспертизы мяса кроликов и мяса кур домашних, выращенных личных подсобных хозяйствах и реализуемых в условиях продовольственного рынка.*

***Ключевые слова:** ветеринарно-санитарный контроль, качество, безопасность, продовольственный рынок, крольчатина, мясо кроликов, курятина, мясо кур домашних*

Введение. Качество и безопасность мяса, полученного от животных, выращенных в личных подсобных хозяйствах зависит от множества факторов. Важнейшими из них являются предубойное содержание, условий убоя и первичной обработки, режимы холодильного хранения. В настоящее время промышленность предлагает разнообразные полуфабрикаты из мяса кур и цыплят домашних. Однако вкусовые качества мяса кур, выращенных в личных подсобных превосходят мясо промышленного производства [4;5]. Крольчатина — признанный лидер диетического мяса, однако крольчатина промышленного производства чрезвычайно мало, основную долю составляет мясо кроликов личных подсобных хозяйств [1;2;3].

Цель. Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности крольчатина и курятины, реализуемой в условиях продовольственного рынка.

Материалы и методы. Объектами исследования в работе были образцы мяса кроликов и кур домашних, полученных от животных и птицы, выращенных в личных подсобных хозяйствах и реализуемых на продовольственном рынке: образцы № 1, № 2 и № 3 — мясо кроликов, образцы № 3, №4 и №5 - мясо кур домашних.

Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности продуктов убоя осуществляли в следующей последовательности: послеубойный осмотр органов и тушек; оценка категории упитанности и качества технологической обработки; экспертиза продуктов убоя по органолептическим и биохимическим показателям стандартными методами.

Результаты и их обсуждение. При осмотре тушек кроликов установили, что тушки были хорошо обескровлены, чисто обработаны, не имели

патологоанатомических изменений, свойственных больным животным. У тушек кроликов на одной из задних лапок ниже скакательного сустава была оставлена неснятой шкурка. Проведение осмотра начинали с осмотра внутренних органов (легкие, сердце, печень, селезенка, кишечник), головы и тушки. Внутренние органы осматривали каждый отдельно. При осмотре селезенки наличие патологических изменений не выявлено. У всех образцов селезенка была темно-красного цвета, в размере не увеличена. Легкие были осмотрены снаружи, прощупаны, лимфатические узлы были вскрыты и рассмотрены, патологий выявлено не было. Осмотр сердца показал соответствующее состояние сердечной сорочки и жидкости, находящейся в ней, наличие патологических изменений не выявлено. Печень в размерах не была увеличена, цвет – вишнево-коричневый, консистенция – плотная, поверхность гладкая и блестящая, на поверхности разреза – вишнево-красного цвета, блестящая. Почки – гладкие, блестящие, плотные. При разрезе почек патологий не выявлено.

При осмотре головы было установлено соответствующее состояние ее конфигурации, губ, десен, языка, нижнечелюстных, околоушных и заглоточных лимфатических узлов. При разрезе жевательных мышц патологий не выявлено.

Тушки осматривали с поверхности и с внутренней стороны, обращая внимание на наличие на степень обескровливания, наличие кровоподтеков, опухолей, гнойников, побитостей, остатков шкурки, бахромок мышечной ткани, механических загрязнений. Во всех исследуемых образцах отмечалась хорошая степень обескровления. Места зареза на тушах были зачищены. Перерождения жировой ткани в подкожной клетчатке и жировых капсулах внутренних органов не наблюдался. Жир – твердой консистенции, белого цвета.

В результате исследования органолептических показателей было установлено, что три образца мяса кроликов по всем показателям соответствовали «Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» от 27.12.1983 г., ГОСТ 27747-2016 и ТР ТС 034/2013.

Было выявлено, что образцы №1, №2 и №3 имели хорошо развитые мышцы, округленные бедра, не выступающие отростки спинных позвонков, свойственный свежему мясу запах, бледно-розового цвета мышечную ткань, подкожный жир белого или бледно-желтого цвета, состояние тушки было без срывов, состояние костной системы без переломов и деформаций. Это позволило отнести образцы к мясу кроликов 1-го сорта.

При оценке свежести мяса кроликов было установлено, что у всех тушек имелась корочка подсыхания бледно-розового цвета, мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивалась, на разрезе слегка влажные, не оставляли 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. Органолептически крольчатина была свежей, что подтвердилось и физико-химическими исследованиями (таблица 1).

Таблица 1. Результаты физико-химических и микроскопических исследований крольчатины

Показатель	Характеристика			Результаты исследований образцов		
	свежей	сомнительной свежести	несвежей	№1	№2	№3
Активность пероксидазы	положительная реакция	слабо положительная реакция	отрицательная реакция	положительная реакция	положительная реакция	положительная реакция
Реакция с сульфатом меди на продукты первичного белкового распада	отрицательная реакция	сомнительная реакция	положительная реакция	отрицательная реакция	отрицательная реакция	отрицательная реакция
Реакция на аммиак и соли аммония с реактивом Несслера	отрицательная реакция	сомнительная реакция	положительная реакция	отрицательная реакция	отрицательная реакция	отрицательная реакция
ЛЖК, мг КОН	до 2,25	от 2,25 до 9	более 9	1,5	1,45	1,6
рН	5,7-6,2	6,3-6,4	6,5 и выше	5,8	6,0	5,9
Количество микробных тел в поле зрения микроскопа	до 10	не более 30	более 30	4,5 ± 0,1	4,6 ± 0,3	3,3 ± 0,2
<i>Примечание:</i> ¹ – 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 ТР ТС 034/2013						

Данные таблицы 1 свидетельствуют о свежести мяса кроликов.

Ветеринарно-санитарный контроль качества тушек кур домашних начинали с осмотра. В ходе осмотра было установлено, что тушки кур домашних были полностью потрошеными: отделены голова, шея, ноги; удалены зоб, трахея, пищевод и внутренние органы, но легкие и почки, были оставлены в тушке. Эти органы не имели патологических изменений.

Свежесть оценивали по органолептическим, физико-химическим и микроскопическим показателям. При оценке свежести исследуемых тушек кур домашних по органолептическим показателям таким как внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной

оболочки грудобрюшной полости, мышцам на разрезе, консистенции, запаху, прозрачности и аромату бульона все исследуемые образцы были признаны свежими.

Результаты оценки свежести курятины по физико-химическим и микроскопическим показателям приведены в таблице 2.

Таблица 2. Результаты физико-химических и микроскопических исследований курятины

Показатель	Характеристика			Результаты исследований образцов		
	свежей	сомнительной свежести	несвежей	№4	№5	№6
Активность пероксидазы	положительная реакция	слабо положительная реакция	отрицательная реакция	положительная реакция	положительная реакция	положительная реакция
Реакция на аммиак и соли аммония с реактивом Несслера	отрицательная реакция	сомнительная реакция	положительная реакция	отрицательная реакция	отрицательная реакция	отрицательная реакция
ЛЖК, мг КОН	до 4,5	4,5-9,0	более 9,0	3,2	3,5	3,1
Кислотное число жира, мгКОН/г	до 1,0	1,0 - 2,5	более 2,5	0,8	0,9	0,8
Перекисное число жира, % йода	до 0,01	0,01 - 0,04;	более 0,04	0,005	0,006	0,005
Количество микробных тел в поле зрения микроскопа	до 10	не более 30	более 30	3,5 ± 0,1	4,6 ± 0,2	4,3 ± 0,1
<i>Примечание:</i> ¹ – в соответствии с «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» от 27.12.1983 г., ГОСТ 31470-2012						

Как свидетельствуют данные таблицы 2, тушки кур домашних были свежими, в соответствии с требованиями правил ветеринарно-санитарной экспертизы и ГОСТ 31470-2012.

Заключение. Главным условием реализации на продовольственном рынке продуктов убоя, в том числе кроликов и домашней птицы, является их доброкачественность. А так же и безопасность в отношении отсутствия инфекционных заболеваний. Нами были проведены внешний осмотр и исследования крольчатины и мяса кур домашних по органолептическим,

биохимическим, микроскопическим показателям с целью установления их свежести и принадлежности к здоровому животному. По результатам исследования было установлено, что реализуемые на продовольственном рынке тушки кроликов и кур домашних безопасны в ветеринарно-санитарном отношении, получены от здоровых животных, свежие и могут быть реализованы в условиях продовольственного рынка без ограничения.

Библиографический список

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. Бурмистров Е.А. Потребительские свойства охлажденных и замороженных грудок цыплят-бройлеров / Е.А. Бурмистров, Н.Л. Наумова, О.М. Бурмистрова // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. - 2017. - № 11 (157). - С. 161-168.

5. Наумова, Н.Л. Изучение свежести и витаминной ценности натуральных полуфабрикатов из мяса птицы в зависимости от глубины низкотемпературной обработки / Н.Л. Наумова, Е.А. Бурмистров, О.М. Бурмистрова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2018.- № 4 (51).- С. 72-77.

Veterinary sanitary control of quality and safety of rabbit and chicken meat sales 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 examination of rabbit meat and meat of domestic chickens, grown on personal farms and sold in the food market.*

Key words: *veterinary and sanitary control, quality, safety, food market, rabbit meat, chicken, domestic chicken meat*