

Из кафедры Ветсанэкспертизы. Зав. каф. проф.-д-р Горегляд Х. С.

МЯСО БАРСУКА (*Meles meles*)

Х. С. Горегляд, А. Н. Кособрюхов

Барсук (*Meles meles*) относится к классу млекопитающих (*mammalia*) животных, к отряду хищников (*Carnivora*), к семейству куницы (*Mustelidae*), к подсемейству всеядных (*melinae*). Он имеет неуклюжее тело, свиноподобную голову, грубую шерсть, по бокам хвоста кожные мешкообразные железы, вырабатывающие желтоватый секрет неприятного запаха. Ноги оканчиваются пятью хорошо развитыми пальцами, образующими лопатковидные кисти (лапы) с длинными изогнутыми когтями. Подошвенная сторона лапок выступает пятью мягкими жировыми подушками. Такое построение лапок обеспечивает ему легкое рытье норы, в которой он сидит, и цепкому удержанию своей добычи. Питается он рептилиями, амфибиями, крысами, мышами, грибами, корнеплодами и др. малкими животными и растительными продуктами.

Мясо барсука, как пищевой продукт, является редкостью. Только некоторые охотники позволяют себе употреблять его в пищу. Объясняется это, очевидно, тем, что этот вид дичи редко встречается и потому, что он поедает полевых грызунов, а, стало быть, является как-бы полезным животным. Поэтому охота на барсуков весьма ограниченная. Кроме того, мясо и жир барсука очень нежные, мягкие, так что в вареном виде как-бы расплываются во рту и как-бы не чувствуется в нем вкуса. Тем не менее большую ценность представляет его жир которым издавна жители деревни лечили ревматизм и всегда с охотой покупали аптекари для изготовления тонких мазей и даже помад. Паштет и жаркое, приготовленные из мяса барсука, являются очень вкусными и ароматными. Посторонних и специфических запахов не имеет.

Мясо барсука интенсивно красного цвета, нежной рыхлой консистенции с тонкими прослойками жира; на разрезе мелкозернистое. Мышечные волокна тонкие, длинные, покрыты нежной соединительной тканью (см. фото № 1). Жир обильно отлагается в подкожной клетчатке (см. фото № 2) и меж мышечными прослойками мягкой консистенции,

белый, легко плавящийся на ладони. Вес тушек осмотренных барсуков был в среднем 7—8 килограмм.

Реакция мяса Ph 5, 8—6, 0 по Михаэлису, реакция на пероксидазу с тваяковой смолой, бензидином и альфа нафтолом резко положительные. Проба на гликоген па Нибелю отрицательная.

Химический состав мяса: белки определяли по Квельдалю. Жир—частично по Сохлету (мышечный) и частично путем перетопки определенного количества (3520 гр.) мяса и сала (целиком передней части туши); воду выпариванием и высушиванием сухого остатка до постоянного веса; золу—путем сжигания навески мяса. Процентное отношение отдельных химических составных частей мяса выражено в таблице.

Название мяса	Воды	Общ. жира	Мышечн. жир	Белков.	Золы	Точка плавл. жира	Число рефрак. жира
Мясо барсука .	50—51	28,0	2,6	18,61	1,22	31—33	57,0
Свинина п/жир.	57,1	24,0	—	17,6	1,10	36—46	50,50

Таким образом, мы видим, что мясо барсука по своему химическому составу очень близко к мясу полужирной свинины. Что касается экстрактивных веществ, то они равняются примерно 1,10%.

В ы в о д ы

1) Мясо барсука нежное и очень жирное (28%). Употреблять в пищу можно, только желательно в виде жаркого или паштета. Вареное мясо менее вкусное. Никакими специфическими посторонними запахами не обладает.

2) Жир плавится при температуре 31—33, число рефракций 57,0, т. е., очень близок к лошадиному жиру.

3) Мясо барсука по своему химическому составу весьма приближается к мясу свинины полусального откорма.