

товарной ферме Шайтерово 76% проб было с количеством соматических клеток до 300 тыс/см³, что соответствует сорту экстра, 41% проб - с количеством соматических клеток 301-500 тыс./см³, что соответствует высшему и первому сортам. На молочно-товарной ферме Жигули сорту экстра соответствовало 35% проб, высшему и первому – 65%. Выявить четкую закономерность улучшения или ухудшения качества молока по сезонам года на фермах с разными дольными установками не удалось. На молочно-товарной ферме Шайтерово 100% молока сорта экстра было получено в январе, апреле, июне, августе и ноябре, содержание соматических клеток не превышало 300 тыс/см³, а в марте, мае, июле, сентябре и декабре более 40% реализованного молока соответствовало первому сорту. На ферме Жигули – в апреле, июле, сентябре, декабре молока сорта экстра не получено, а в остальные месяцы года этому сорту соответствовало от 37,5 до 43,5% реализованного молока.

УДК 619:614.31:637.5

БУКОВСКАЯ И.А., студент

Научный руководитель **МУРУЕВА Г.Б.**, д-р вет. наук., профессор
ФГОУ ВО «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия им.
В. Р. Филиппова», г. Улан-Удэ, Республика Бурятия, Российская Федерация

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ГОВЯЖЬИХ СУБПРОДУКТОВ НА МЯСОКОМБИНАТЕ ООО «ЗАБАЙКАЛЬЕ»

Мясокомбинат ООО «Забайкалье» находится в городе Петровск-Забайкальский Забайкальского края, предприятие основано в 1926 году.

На мясокомбинате проводится забой и переработка разных видов сельскохозяйственных животных, таких как крупный рогатый скот калмыцкой, черно-пестрой, симментализированной пород, свиньи породы крупная белая, лошади местной породы, доставляемые из нескольких соседних районов края.

Продукция, выпускаемая мясокомбинатом - это более 35 видов колбасных изделий, более 9 видов мясных деликатесов, полуфабрикаты, субпродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов осуществляется на основании «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».

Субпродукты - это отдельные части туши убойных животных (головы, конечности, уши и т.п.) или внутренние органы в их естественном соединении с другими органами и тканями (ливер, желудок и т.п.), которые после ветеринарно-санитарной экспертизы направляются на обработку.

Мы проводили обработку говяжьих субпродуктов не позднее чем через 7 часов после убоя скота, а слизистых субпродуктов - через 3 часа. Получаемые на комбинате субпродукты используют в основном в пищевых целях как в натуральном виде, так и для приготовления колбасных изделий. Натуральные субпродукты пользуются среди местного населения большой популярностью. Поэтому при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мы обращали

особое внимание на их качество. Основные причины снижения качества субпродуктов и ухудшения товарного вида, а иногда их порчи – это плохая обработка, небрежная зачистка и нарушение условий хранения.

В период прохождения практики я проводила ветеринарно-санитарную экспертизу говяжьих субпродуктов, полученных в результате забоя животных. При этом мною были зафиксированы поражения разных органов крупного рогатого скота, доставленного из разных хозяйств: в легких от 10 туш была крупозная пневмония; 2 сердца с миокардитом; в печени от 23 животных обнаруживались фасциолёз, желчные камни, абсцессы, приросшая диафрагма; в почках от 6 животных – гломерулонефрит; в одном языке обнаруживался гнойный абсцесс.

УДК 637.12.05:619:616-092:636.22/.28

ВАГИН Ю.А., студент

Научный руководитель **ТОЛКАЧЁВ В.А.**, преподаватель
ФГБОУ ВО «Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова», г. Курск, Российская Федерация

КАЧЕСТВО МОЛОКА У КОРОВ С ХИРУРГИЧЕСКОЙ ПАТОЛОГИЕЙ

Среди продуктов питания животного происхождения молоко является незаменимым компонентом пищевой корзины населения Российской Федерации. Однако повышению молочной продуктивности коров и улучшению его качества препятствует широкое распространение незаразных болезней, среди которых одно из первых мест занимает хирургическая патология. При этом недостаточно глубоко изучен вопрос о ее влиянии на качество получаемой молочной продукции от больных коров.

В связи с этим целью исследований явилось оценить качество молока у коров с хирургической патологией. Работу проводили в условиях молочной фермы с привязным содержанием, для чего осуществляли отбор проб, оценку вкуса и консистенции на основании ветеринарно-санитарных экспертиз, изучали цифровые показатели по общей микробной обсемененности и содержанию соматических клеток, согласно полученным данным, делали выводы о сортности молока при различных видах хирургической патологии.

Согласно полученным результатам, цвет молока в большинстве случаев был белым - 38 голов, у 10 голов – светло-кремовый, у 7 - светло-желтый, консистенция преимущественно определялась как однородная жидкость без осадков и хлопьев, запах – чистый, приятный. Однако регистрировались и пороки органолептических свойств, так, при гнойных ранах и язвах в тканях конечностей отмечали водянистую консистенцию и слабый кормовой запах; при гематомах и артритах - лекарственный запах; при флегмонах – творожистую консистенцию с гнилостным запахом.