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 в пищевой корзине 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.

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

Результаты ветеринарно-санитарных экспертиз показывают, что при гнойной хирургической патологии (раны, абсцессы, флегмоны) микробиологические показатели равнялись не более 5,8 х10 КОЕ/ см³, количество соматических клеток составляло 6,0х10 сом/см³, при патологии опорно-двигательного аппарата в форме артритов, бурситов, деформации суставов и копытцевого чехла – 4,3 х10 КОЕ/ см³ и 5,2х10 сом/см³; при язвенных процессах в тканях конечностей - 5,7х10 КОЕ/ см³ и 4,8х10 сом/см³ соответственно.

Таким образом, молоко коровье сырое при хирургической патологии имело пороки органолептических свойств, незначительное превышение микробиологической обсемененности и содержание соматических клеток относительно высшего сорта.

УДК 004.932.2/637.072
ИЗВЕКОВ Е.М., студент
Научный руководитель **ДРОМЕНКО Е.Б.**, канд. тех. наук, ст. преподаватель
Харьковский государственный университет питания и торговли, г. Харьков, Украина

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМПЬЮТЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ФИЗИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ МЯСА

Как известно, влагоудерживающая способность, определяемая количеством связанной воды в процентах от массы мяса, обусловливает нежность и сочность мяса. Чем выше этот показатель, тем сильнее мясо связывает воду, а значит, меньше ее теряет при кулинарной и термической обработке. Такое мясо нежнее и сочнее, суше на разрезе, имеет хороший товарный вид. В связи с этим особенное значение приобретает возможность определения физико-технологических свойств мяса, одним из которых и является его влагоудерживающая способность.

Способ определения влагоудерживающей способности мяса методом прессования по Р. Грау и Р. Хамму в модификации В.Н. Воловинской и Б.Я. Кельмана известен и применяется довольно давно. Он состоит в определении площади влажного пятна, которую оставляет на фильтре образец мяса известной массы под давлением груза. Затем площадь влажного пятна (ВП) и мясного пятна (МП) определяется при помощи планиметра, данное определение проводится не менее трех раз, полученные результаты усредняют с целью уменьшения влияния статистической ошибки. Недостатком данного способа являются трудности с определением площади пятна неправильной формы.

В наших исследованиях использовался усовершенствованный способ определения (ВУС) мяса путем уменьшения ошибки измерения площади (ВП) и автоматизации процесса определения площади. Для этого производилось сканирование бумажного фильтра с пятнами и последующей компьютерной обработкой изображения с целью определения числа пикселей в изображении ВП и МП. Это позволяет существенно повысить точность определения площадей пятен. При этом отпадает необходимость в обведении контуров пятен и

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ