

Мясо было исследовано по следующим показателям: определение первичных продуктов распада белков с серноокислой медью, биологическая ценность и безвредность с использованием инфузорий Тетрахимена пириформис.

**Результаты исследований.** В результате проведения эксперимента было установлено, что при определении первичных продуктов распада белков с серноокислой медью и безвредности мяса показатели в опытных группах и контроле достоверно не отличались между собой на протяжении всего времени эксперимента.

При определении относительной биологической ценности мяса установлено, что она составляет 98%.

**Заключение.** Таким образом, можно сделать вывод, что при применении сухого и жидкого экстрактов зверобоя продырявленного показатели мяса оказались идентичными показателям контрольной группы и соответствовали показателям свежего мяса. Мясо кур после применения препаратов зверобоя продырявленного было нетоксичным и безвредным.

**Литература.** 1. Авдаченок, В.Д. *Токсико-фармакологическая характеристика препаративных форм зверобоя продырявленного и их эффективность при стронгилятозах желудочно-кишечного тракта овец и телят: Автореферат диссертации канд. вет. наук: 03.00.19, 16.00.04. - Витебск, 2006. - 24 с.* 2. ГОСТ 7702.0–95 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. – М.: Изд-во стандартов, 1980. – 5 с.

УДК 19:619:614.31:637.524

**ЛАРИНА К.С.**, студент

Научный руководитель - **КОТЕЛЕВИЧ В.А.**, канд. вет. наук, доцент

УО «Житомирский национальный агроэкологический университет», г. Житомир, Украина

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА И ВЕТСАНОЦЕНКА КОЛБАС, КОТОРЫЕ РЕАЛИЗУЮТСЯ НА ЖИТНЕМ РЫНКЕ Г. ЖИТОМИРА**

**Введение.** Колбасы - ценный продукт питания для человека. Одновременно они являются хорошей питательной средой для микроорганизмов, из-за которых они портятся. Колбасные изделия употребляют в пищу без дополнительной термической обработки, поэтому их производство требует постоянного контроля за их качеством [1, 2].

Мясопродукты изготавливают на огромном количестве мясоперерабатывающих предприятий различной мощности и субъектами индивидуального предпринимательства, что иногда приводит к снижению их санитарного качества и безопасности для потребителя [3, 4].

**Материалы и методы исследований.** Образцы колбас (вареные, варено-копченые), изготовленные ЧП «Марьян» и ЗАО «Житомирский мясокомбинат». Методы исследований: органолептические, физико-химические и бактериологические.

**Результаты исследований.** Проведенными нами исследованиями санитарного качества колбас, реализуемых на Житнем рынке г. Житомира в разное время года, установлено, что более качественные изготавливаются на крупных мясоперерабатывающих предприятиях, менее качественные - субъектами индивидуального предпринимательства. По результатам исследований общее бактериальное обсеменение в летний период колбасы «Любительская» ЗАО «Житомирский мясокомбинат» составило  $2 \cdot 10^3$ , колбасы «Любительская» ЧП «Марьян» -  $9,5 \cdot 10^3$  (при норме  $1 \cdot 10^3$ ), то есть превышало нормативные требования соответственно на 50,0% и 95,0%. Содержание нитритов в «сардельках молочных» ЧП «Марьян» составляло 0,0062% (при норме не более 0,005%). В зимний период исследуемые колбасы соответствовали нормативным требованиям по всем показателям.

**Заключение:**

1. Колбасы, которые реализуются на Житнем рынке г. Житомира в летнее время года, не всегда соответствуют ветеринарно-санитарным требованиям. Общее бактериальное обсеменение колбасы «Любительская» ЗАО «Житомирский мясокомбинат» составило  $2 \cdot 10^3$ , а

той же колбасы ЧП «Марьян» -  $9,5 \cdot 10^3$  (при норме  $1 \cdot 10^3$ ), то есть превышало нормативные требования соответственно на 50,0% и 95,0%).

2. Санитарное качество и безопасность мясopодуkтов зависит от многих факторов: качества сырья, времени года, мощности мясopерерабатывающего предприятия, санитарного состояния его оборудования и инвентаря, соблюдения правил личной гигиены работниками при их изготовлении и реализации.

3. Более качественные и безопасные по физико-химическим показателям мясopодуkты производятся на крупных мясopерерабатывающих предприятиях, менее качественные - на частных. Массовая доля нитрита в сардельках молочных ЧП «Марьян» в летнее время года составляла 0,0062% (при норме не более 0,005%).

**Литература.** 1. Боровков, М. Ф. *Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства* : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – СПб. : Лань, 2013. – 480 с. 2. Васильев, Д. А. *Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей* / Д. А. Васильев. – Ульяновск, 2004. – 34 с. 3. Прошкин, Л. В. *Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас - контроль качества и безопасности* / Л. В. Прошкин // *Материалы 63-й науч. конф. молодых ученых и студентов СПбГАВМ – СПб. : СПбГАВМ, 2009. – С. 73–75.* 4. Прошкин, Л. В. *Ветеринарно-санитарный контроль сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды: метод. рекомендации* / В. Г. Урбан, А. А. Погосян, Д. А. Ефименкова, Л.В. Прошкин. – СПб. : СПбГАВМ, 2010. – 46 с.

УДК 637.57.04/.07

САЦУК А.И., студент

Научный руководитель - ЧИРИЧ Е.Г., магистр вет. наук, ассистент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

## **МЯСО ЛОСЯ КАК ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ИСТОЧНИК МЯСНОГО СЫРЬЯ**

**Введение.** Дикие животные занимают не освоенные сельскохозяйственным производством территории, в корм используют древесные и травянистые растения, не требуют для содержания помещений и специального ухода и дают значительное количество качественной деликатесной продукции, тем самым играют важную роль. Мясо диких животных – высокоценный питательный и диетический продукт [1]. По сравнению с мясом домашних животных оно содержит больше биологически активных веществ, которые необходимы для нормальной жизнедеятельности человека, а также богатый источник наиболее важных для человека витаминов и микроэлементов. Оно характеризуется высоким содержанием мышечной ткани и довольно низким содержанием жира [2].

Особого внимания в данном направлении заслуживает ценное мясное сырье, получаемое от диких животных, в частности лося, одного из видов многочисленного семейства оленьих [3]. Лось является самым многочисленным и распространенным представителем семейства оленьих. Этот вид можно отнести к космополиту, т.е. виду, который обитает во всех зонах нашей республики.

**Материалы и методы исследований.** Учитывая, что лоси являются важным объектом промысловой охоты, нами были проведены исследования по органолептическим, физико-химическим показателям и калорийности мяса. Для этих целей было отобрано 10 проб мяса лося.

**Результаты исследований.** Органолептические показатели. Мясо лося без мраморности, крупноволокнистое, поверхность свежей туши влажная. Мышцы на разрезе менее блестящие, чем у говядины, но в глубоких слоях более сочные, грубоволокнистые и однородные по цвету, покрыты плотными и хорошо развитыми фасциями без прослоек жира. Запах мяса специфический, приятный, со слабо выраженным оттенком дичи.