

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 мясопродуктов зависит от многих факторов: качества сырья, времени года, мощности мясоперерабатывающего 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 мясопродукты производятся на крупных мясоперерабатывающих 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.

Уровень рН мяса у лося составил 5,8-6,2, реакция с ферментом пероксидаза у всех отобранных проб была положительная, формольная проба и проба с 5% сернокислой медью были отрицательные, это свидетельствует, что мясо созревшее, свежее.

Качество мясного сырья во многом зависит от показателей питательной ценности и химического состава мяса, а именно характеризуется содержанием в нем белка, жира и зольных элементов. При этом пищевая и биологическая ценность мяса предопределяется количеством белка. Мясо лося характеризуется высоким содержанием мышечной ткани и довольно слабыми жировыми отложениями. Исследуемые образцы мяса содержали белка 21,3-21,9%, жира - 1,4-1,9%, влаги - 64,0-66,9%, золы - 1,1-1,3%, калорийность составила 100,35-101,88%.

В мясе у лося минеральных веществ содержится: кальция - 0,13-0,16 мкг/кг, меди - 7,6-7,9 мкг/кг, марганца - 1,7-1,9 мкг/кг, цинка - 78,5-80,5 мкг/кг, кобальта - 2,6-2,9 мкг/кг, железа - 312,2-322,4 мг/кг. Высокое содержание железа обусловливается повышенным содержанием миоглобина.

Заключение. Таким образом, следует отметить достаточно высокие мясные качества лося по органолептическим, физико-химическим показателям. Мясо созревшее, свежее и полученное от здоровых животных, характеризуется высокой биологической ценностью, содержанием большого количества белка, минеральных веществ.

Литература. 1. Чирич, Е. Г. *Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных при гельминтозах* / Е. Г. Чирич // *Сельское хозяйство - проблемы и перспективы : сборник научных трудов / Гродненский государственный аграрный университет.* – Гродно : ГГАУ, 2014. – Т. 25: *Ветеринария.* – С. 267-275. 2. Житенко, П.В. *Условия получения высококачественного мяса диких животных* / П. В. Житенко // *Сборник научных трудов МВА.* – 1969. – Т. 53. – С. 120-123. 3. Житенко, П.В. *Пищевая ценность мяса лося. Одомашнивание лося* / П.В. Житенко // *Наука.* – 1973. – С. 36-39.

УДК 614.31:637:504

СКЛАДЕНКО Т.В., студент

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

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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА И ВЕТСАНОЦЕНКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПОСТЧЕРНОБЫЛЬСКИЙ ПЕРИОД

Введение. Одной из важнейших составляющих национальной безопасности государства является обеспечение населения высококачественными и безопасными пищевыми продуктами. Последствиями нарушения качества и структуры питания населения в постчернобыльский период является сокращение средней продолжительности жизни, снижение работоспособности взрослого населения, но самым важным следствием является ухудшение состояния здоровья и уровня интеллектуального развития детей. Одной из мер радиационной защиты населения является контроль над содержанием радионуклидов в пищевых продуктах пострадавших районов и пропаганда населению методов уменьшения содержания ¹³⁷Cs в них [1-4].

Материалы и методы исследований. Мониторинговые и собственные исследования проводили на базе филиала кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и зоогигиены Житомирской областной государственной лаборатории Государственной службы по вопросам безопасности пищевых продуктов и защиты потребителей (ЖРДЛДПСС). Материалом наших исследований была отчетная документация вышеупомянутой лаборатории, государственных лабораторий ВСЭ хозяйственных рынков г. Житомира и Житомирской области; образцы свежих и сухих грибов. Радиологические исследования образцов проводили на приборе УСК Гамма-плюс №0502 Б-Г. Удельную активность грибов - на приборе РУГ-91.

Результаты исследований. Анализ отчетной документации свидетельствует о том, что загрязнение лесных грибов в пострадавших вследствие аварии на ЧАЭС районах остается на