

Ветеринарно-санитарная экспертиза. Переработка продукции животноводства

УДК 637.5.053

АНОДЧЕНКО А.М., студент

Научный руководитель - **ПОДРЕЗ В.Н.**, канд. с.-х. наук, доцент

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

КРОВОИЗЛИЯНИЯ В ТУШКАХ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ НАРУШЕНИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

Введение. Мясное птицеводство является одной из развивающихся отраслей агропромышленного комплекса в обеспечении населения мясными продуктами питания. Это обусловлено рядом причин, но, прежде всего, биологическими особенностями организма птицы, позволяющими получать достаточное для обеспечения рентабельности производства количество продукции за относительно короткий промежуток времени. Свидетельством этому является ежегодный рост получения и потребления мяса птицы [3, 4, 5].

В связи с интенсивным развитием птицеводства и увеличением потребительского спроса на продукцию из мяса птицы, важную роль играет товарное качество получаемых тушек цыплят-бройлеров. Неправильное проведение убоя, некачественное оглушение птицы, нарушения технологических операций обработки приводит к покраснению кожи на поверхности, заполнению кровью кровеносных сосудов внутри полости тушки, наполнению кровью сердца, печени, повышению свёртываемость крови и ухудшению качества мяса [3, 4].

По степени обескровливания определяют товарный вид тушки птицы, продолжительность её хранения. Оставшаяся в кровеносных сосудах кровь является благоприятной средой для развития микроорганизмов. Особенно заметно плохое обескровливание на крыльях и крестце, где образуются красные пятна [1, 4].

Скопления в коже тушки птицы крови, излившейся из капилляров, превышающей в диаметре 3 мм, либо бракуют, либо направляют на промышленную переработку. Даже если внешне недостаточно обескровленная тушка птицы выглядит как вполне удовлетворительная, то при размораживании или во время варки из нее может выделиться красный мясной сок, что потребителями оценивается отрицательно [1, 2].

Цель исследований – оценить степень образования кровоизлияний на тушках цыплят-бройлеров при нарушении технологических операций обработки.

Материалы и методы исследований. Материалом для исследований являлись 3 потрошённые тушки цыплят-бройлеров, доставленные с ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика». Исследования проводили в лаборатории кафедры технологии производства и механизации животноводства. Тушки цыплят-бройлеров подвергали тщательному осмотру на наличие кровоизлияний и делали разрезы в местах их образований, проводили их оценку.

Результаты исследований. Во время исследований тушки №1 мы наблюдали кровоизлияния в подкожных тканях, которые обычно образуются, когда на птицу оказывается грубое механическое воздействие без нарушения кожного покрова. Эти кровоизлияния связаны с разрывом сосудов. С момента нанесения повреждения до убоя птицы такие кровоизлияния меняют цвет с течением времени, так уже через 2 мин у птицы появляются красные кровоизлияния, через 12 ч – тёмно-красные, 24 ч – светло-зелёные с пепельным оттенком.

При исследовании тушки №2 были выявлены кровоизлияния в мышцах, возникающие вследствие избыточного оглушения. Избыточное оглушение может приводить к усиленному сердцебиению, «выплескиванию» крови из сосудов и точечным кровоизлияниям, снижающим ценность мяса. Кроме того, избыточное оглушение может снизить быстроту обескровливания (из-за ранней потери крови).

В тушке №3 мы обнаружили кровоизлияния в задней четверти, а также в подкожной ткани, площадь дефекта составила свыше 25%. Кровоизлияния в задней четверти являются следствием грубого отлова (при схватывании птицы за одну ногу и сильном растяжении мышц).

Возраст травмы от 2 мин до 1 ч, в основном, получают при разгрузке, отлове, навешивании, оглушении, обескровливании; от 1 ч до 6 – участок приемки на перерабатывающем предприятии; от 6 до 12 ч – отлов, птичник для выращивания, лишение корма; от 12 до 24 ч – выращивание в птичнике.

Закключение. Таким образом, по форме и времени образования кровоизлияний, появляющихся на тушках цыплят-бройлеров, можно установить их происхождение. Кровоизлияния, образующиеся от 2 мин до 1 ч, в основном образуются при разгрузке, отлове, навешивании, оглушении, обескровливании; от 1 ч до 6 ч – на участке приемки птицы на перерабатывающем предприятии; от 6 до 12 ч – при отлове в птичнике для выращивания, от 12 до 24 ч – при выращивании в птичнике. Неправильное проведение технологических операций приводит к снижению качества тушки и существенным экономическим потерям.

Литература. 1 Атлас дефектов, выявляемых при переработке птицы, причины их возникновения и рекомендации по предупреждению / В.В. Гуцин [и др.]. – ВНИИПП, 2015 г. – 66 с. 2. Дефекты тушек птицы и влияние их на качество продукции / В.В. Гуцин [и др.] // Птицеводство, 2016. – № 7. – С. 37–40. 3. Rogozinnikova, I.V. Технологические операции переработки, влияющие на сортность тушки птицы / И.В. Рагозникова // Аграрное образование и наука, №3. – С. 18. 4. Шляхтунов, В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов : учебное пособие для студентов вузов по специальностям «Ветеринарная санитария и экспертиза», «Техническое обеспечение процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»: / В.И. Шляхтунов. – Минск : Техноспектива, 2010. – 471 с. 5. Шляхтунов, В.И. Технология переработки продукции животноводства: учебное пособие для студентов вузов по специальностям «Зоотехния», «Технология хранения и переработки животного сырья» / В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. – Минск : Техноперспектива, 2012. – 289 с.

УДК 579:637.146

БУРБЛИС В.В., студент

Научный руководитель - **НАТЫНЧИК Т.М.**, ст. преподаватель

УО «Полесский государственный университет», г. Пинск, Республика Беларусь

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Введение. Одной из важнейших задач современности является сохранение и укрепление здоровья населения. В числе ведущих факторов, определяющих поддержание здоровья и работоспособности населения, является питание. Мировые и отечественные тенденции в этой области направлены на создание продуктов, которые оказывают регулирующее и нормализующее воздействие либо на организм в целом, либо на определенные его органы и функции [2]. Для достижения этой цели производится расширение и повышение эффективности использования кисломолочных продуктов, обладающих лечебно-профилактическими и защитными свойствами для организма человека.

Кисломолочные продукты получают путем сквашивания пастеризованного, стерилизованного или топленого молока, сливок, пахты и сыворотки заквасками, в состав которых входят различные молочнокислые бактерии, иногда дрожжи, а для получения продуктов лечебно-профилактического назначения – бифидобактерии. Различные комбинации этих микроорганизмов позволяют получить разнообразные кисломолочные продукты и создают микробиологическую основу технологии молочных продуктов [1].

Обсеменение кисломолочных продуктов микроорганизмами происходит на всех этапах