

довик обыкновенный*); для Фимбриария фасциолярис — прудовик болотный*);

г) источником инвазирования птиц трематодами в эксперименте явились: видом К. веррукоза — стрекоты коромысло синее и лютка невеста; видом Г. коноидеум — коромысло большое, а видами Н. аттенуатус, К. веррукоза и Э. револютум агельминтозные утята, кроме того, заразились при скармливании им измельченных трех видов личинок стрекот одновременно: коромысло большое + лютка невеста + стрекот обыкновенная.

Новые данные, полученные нами в эксперименте в условиях Белоруссии, требуют совершенно иного подхода на местах к оценке эпизоотологии отдельных гельминтозов птиц и, следовательно, к проведению профилактических противогельминтозных мероприятий.

УДК 637.516

К ИЗУЧЕНИЮ ПЛЕСНЕВЕНИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Т. С. НЕСТЕРОВ

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

Плесневые грибы и особенно их споры имеют весьма широкое распространение. Многие отрасли пищевой промышленности терпят огромные убытки от порчи различных продуктов, которую вызывают плесени при их прорастании. Особенно часто наблюдается плесневение мяса и мясных продуктов. По данным А. М. Казакова (1952), 70% бракованного мяса при транспортировках поражено плесенями.

Вопросы плесневения мяса и мясных продуктов в литературе освещены недостаточно. Имеются единичные работы (Никитинский, Бекенский, Наумов, Нестеров), в которых авторы, перечисляя обнаруженные ими плесневые грибы на мясе, не дают полной характеристики роста и степени пореждения продукта. Мы изучали эти вопросы.

Установлено, что по частоте поражения мяса плесенями на первом месте находятся грибы рода пенициллиум. Прорастая на говяжьем мясе, они образуют вначале ватообраз-

* Для данного вида гельминта отмеченный моллюск и стрекот в качестве промежуточного или резервуарного хозяина на территории СССР регистрируется впервые.

ные, а затем пушисторыхлые колонии белого цвета. Эти колонии на 5—10 сутки роста сливаются между собой и дают сплошной налет серо-зеленоватой окраски. Воздушный мицелий пеницилл достигает в длину до 0,8 см, а в глубину на 15—30 сутки прорастает на 0,1 см. Эти грибы растут при температуре от 0 до 15°, относительной влажности 85—90%.

Грибы семейства Аспергиллиус на говядине образуют пушистые колонии размером в диаметре от 0,2 до 0,6 см, которые на 10—15 сутки делаются пушисто-мохнатыми и сливаются между собой. Окраска колоний бывает различная: зеленоватая, желтая и черная в зависимости от вида плесневого гриба. Длина мицелия достигает от 0,2 до 0,4 см. В глубину продукта аспергиллы почти не прорастают. Оптимум роста — 6—18°.

Грибы порядка Мукоровых на мясе растут, образуя пушистый редкий мицелий в большинстве серого цвета, который на 10—15 сутки роста при температуре 8—10° и относительной влажности 90% достигает в длину от 3 до 10 см. В глубину мицелий грибов почти не прорастает.

Полученные результаты изучения характера роста плесеней на мясе показали, что плесневые грибы рода пенициллиум аспергиллюс и мукор прорастают, главным образом, на поверхности, не вызывая изменений в глубоких слоях продукта.

Установлено, что отсутствие света не задерживает развитие указанных плесеней на мясе и мясных продуктах. Влажность воздуха более 80% способствует наиболее частому появлению и интенсивному росту плесневых грибов на мясных продуктах. Прорастание мукоровых плесеней происходит чаще всего в случаях наличия самой большой влажности (до 90%).

Весьма сильным фактором, способствующим плесневению мяса, являются частые колебания температуры в охлаждаемых помещениях и слабая циркуляция воздуха. Однако отмечены случаи развития плесневых грибов рода пенициллиум на сырокопченых колбасах при большой циркуляции воздуха и почти постоянной плюсовой температуре в помещении.

Выяснено, что эти плесневые грибы, растущие на колбасах, действуют угнетающим образом на развитие сапрофитной микрофлоры.