

отличия от показателей мяса здоровых животных. По показателям бактериальной безопасности мясо от больных животных отличалось более низким качеством.

Литература. 1. *Ветеринарно-санитарные правила предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов.* – Минск, 2008. – 136 с. 2. *Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология производства продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / Д. Г. Готовский [и др.]; под общ. ред. Д. Г. Готовского, М. П. Бабиной.* – Минск : ИВЦ Минфина, 2023. – 496 с.

УДК 637.5' 7.04/.07

СТЕЛЬМАК К.А., студент

Научный руководитель - **Чирич Е.Г.**, магистр вет. наук, ассистент

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

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСА КОСУЛИ

Введение. В питании людей мясо занимает особое место, оно является главным источником поступления в организм человека белков животного происхождения, содержащих незаменимые аминокислоты, без которых невозможна его нормальная жизнедеятельность. Благодаря специфическому химическому составу, мясо служит также источником жиров, макро- и микроэлементов, витаминов и достаточно высокой энергии.

Материалы и методы исследований. Материалом для изучения ветеринарно-санитарной характеристики мяса были туши 5 взрослых косуль.

Послеубойные ветеринарные осмотры проводятся в соответствии с «Правилами убойного осмотра животных и ветеринарно-гигиенического контроля мяса и мясопродуктов». Сенсорные, бактериологические, физико-химические исследования и химический состав мяса определяются в соответствии с действующими ГОСТами, законами, инструкциями и другими нормативными документами.

Физико-химические исследования проводились по ГОСТ 23392-78 «Мясо. Химические и микроскопические методы исследования свежего мяса».

Результаты исследований. По органолептическим показателям мясо косуль нежное, но бедное жиром, то есть без жировых прослоек. Мясо косули тёмно-красного цвета, влажное, сочное, мышцы мелкозернистые, со слабо выраженной рыхлой тканью, упругие. Запах мяса специфический с оттенком дичи, вкус приятный и зависит от условий обитания животного. Отложения жира незначительны, наблюдается в области крупы, поясницы и около почек. Межмышечной жировой прослойки, что придает «мраморность» мясу, не отмечается. Жировая ткань белого цвета с сероватым оттенком, однородная, с мелкой, дольчатой структурой, имеет специфический запах.

Более полную характеристику полноценности качества мяса дает химический состав мышечной ткани. Для этого нами был изучен общий химический состав мышечной ткани данных животных.

Качество мясного сырья во многом зависит от пищевой ценности и химического состава мяса, такого как содержание белка, жира и золы; Пищевая и биологическая ценность мяса определяется количеством белка.

Мясо косули содержит 71,5-74,5% влаги, 22,5-25,55% белка, 12,5-13,7% жира, 1,1-1,4% золы, 108,99-143,56 ккал/100 г.

Не менее важную роль в химическом составе мяса дичи играют макро- и микроэлементы, способствующие повышению биологической ценности и качества мяса.

Известно, что минералы участвуют практически во всех физиологических процессах в организме, способствуют нейтрализации токсичных соединений, входят в состав белков, нуклеиновых кислот, многих ферментов, гормонов и витаминов. Поэтому для организации рационального рациона питания населения необходимо при оценке качества мяса учитывать

содержание в нем жизненно важных микроэлементов. В мясе косули содержится кальций – 0,13-0,16 мг/кг, медь – 7,6-7,9 мг/кг, марганец – 1,7-1,9 мг/кг, цинк – 78,5-80,7 мг/кг, кобальт – 2,6-2,9 мг/кг, железо – 3212,2,2. мг/кг.

Заключение. Мясо косули имеет относительно высокие органолептические, физические и химические показатели.

Литература. 1. М.П. Бабина, Е.Г. Чирич, А. А. Акимтинов // *Ветеринарный журнал Беларуси*. - 2017. - №2 (7). - С. 13-16. 2. Фокина, В.Д. , Размахнин, Е.Д. *Использование ресурсов диких животных в СССР и за рубежом* / Фокина В.Д., Размахнин Е.Д. // *Агропромформ* . – Москва. – 1989. – 80 с. 3. Чирич, Е. Г. *Изучение химического состава и пищевой ценности мяса диких животных* / Е. Г. Чирич, М. П. Бабина // *Ученые записки учреждения образования «Витебская государственная академия ветеринарной медицины» : научно-практический журнал*. - Витебск, 2014. - Т. 50, вып. 1, ч. 1. - С. 202-204.