

многократном повторении измерению их площади при помощи планиметра.

Сравнение результатов применения традиционного способа определения (ВУС) и примененного нами позволяет сделать вывод, что последний позволяет проводить определение влагоудерживающей способности мяса с точностью до 0,001%, по сравнению с 0,01% известного способа. Этот эффект достигается за счет повышения точности измерения площади пятен с 0,1 см<sup>2</sup> до 0,001 см<sup>2</sup>.

Абсолютная ошибка известного способа, относительно усовершенствованного, находится в пределах 1,5%.

УДК 637.3:614.31:619

**ЛИТВИНОВА Т.В.**, студент

Научный руководитель **ОРЛОВА Д.А.**, канд. вет. наук, доцент  
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной  
медицины», г. Санкт-Петербург, Российская Федерация

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СЫРОВ**

Сыры являются ценными пищевыми продуктами, занимают одно из ведущих мест в питании людей, однако все чаще выявляют случаи выпуска недоброкачественных продуктов и их фальсификации производителями. Одним из путей удешевления продукции при условии сохранения видимого качества сыра является замена молочного жира на более дешевые аналоги растительного происхождения – заменители молочного жира.

Была проведена ветеринарно-санитарная экспертиза семи проб полутвердого сыра, изготовленного российскими предприятиями в соответствии с ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».

Органолептическую оценку образцов сыра производили по 100-балльной системе по показателям: вкус и запах, консистенция, цвет, рисунок, внешний вид, маркировка и упаковка. Лабораторные исследования образцов сыра включали в себя определение массовой доли влаги методом высушивания, содержания поваренной соли методом титрования с азотнокислым серебром без предварительного озоления, содержания массовой доли жира в пересчете на сухое вещество кислотным методом.

Для выявления фальсификации сыров заменителями молочного жира жир из продукта извлекали растворителем и определяли коэффициент его преломления и цвет люминисценции.

В исследуемых пробах сыра установлены показатели, не соответствующие требованиям нормативных документов, в том числе органолептические, такие как вкус и запах сыра, его рисунок, и лабораторные – низкое содержание молочного жира или его полное отсутствие, частичная или полная замена молочного жира растительными или тканевыми животными жирами, повышенное содержание соли.

Для предотвращения поступления таких продуктов в торговую сеть необ-

ходим тщательный ветеринарно-санитарный контроль сырья, технологии и условий производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.

УДК 619: 637.07: 593.192.1

ЛОКТЕВА Д.А., студент

Научный руководитель СИВКОВА Т.Н., д-р биол. наук, профессор  
ФГБОУ ВО «Пермская государственная сельскохозяйственная академия  
имени академика Д.Н. Прянишникова», г. Пермь, Российская Федерация

### **ПРОБЛЕМА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ УБОЯ КУР ПРИ ТОКСОПЛАЗМОЗЕ**

Токсоплазмоз – природно-очаговое заболевание с повсеместным распространением. Возбудитель – *Toxoplasma gondii* – внутриклеточное паразитическое простейшее, поражающее все виды млекопитающих, птиц и даже рептилий. В Европе заболевание выявлено у 2-10% кур промышленного содержания, при фермерском птицеводстве этот показатель увеличивается до 65%.

Заражение человека токсоплазмозом происходит при проглатывании спорулированных ооцист при употреблении недостаточно термически обработанного мяса, молока и других продуктов, инфицированных тканевыми цистами, а также внутриутробно.

Целью нашей работы стало изучение обстановки по зараженности кур токсоплазмами на территории Пермского края и Челябинской области Российской Федерации, а также поиск сведений в нормативно-правовых актах России и стран Таможенного союза на предмет исследований продукции животного происхождения на токсоплазмоз.

В результате проведенных исследований (микроскопии мазков-отпечатков головного мозга (n=60) и сетчатки глаза (n=60), ПЦР-диагностики (n=3)) нами было установлено отсутствие *T. gondii* во всех образцах, однако мы не можем утверждать, что продукция птицеводства безопасна в отношении токсоплазмоза, а значит, риск заражения человека через продукты питания не исключен.

При анализе нормативной документации (технических регламентов, инструкций, методических указаний и правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения) нами установлено отсутствие соответствующих требований в технических регламентах Таможенного союза, в законодательстве Российской Федерации, Республик Казахстан и Армения, Кыргызской Республики.

В Республике Беларусь токсоплазмоз упоминается в «Ветеринарно-санитарных правилах осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», утвержденных постановлением Минсельхоза РБ 18.04.08 №44, где указаны патологические изменения и необхо-