

О ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ПОРАЖЕННЫХ РАЗЛИЧНЫМИ ПЛЕСНЕВЫМИ ГРИБАМИ

Кандидат ветнаук Т. С. Нестеров

(Витебский ветеринарный институт)

Плесневение мяса и мясных продуктов встречается нередко.

В ныне действующих правилах по вопросу о санитарной оценке мяса, пораженного различными плесенями, а также в обсуждаемом на данной конференции проекте новых правил, совершенно не учитывается видовой состав плесневых грибов, поражающих то или иное мясо, а также их токсичность.

Нами проведена работа по изучению большого количества случаев заплесневения мяса и мясопродуктов.

Из проведенной работы и литературных данных считается установленным, что плесневые грибы на мясе прорастают поверхностно. В глубокие слои мяса плесени не прорастают. Даже такой вид плесени, как *Cladosporium herbarum* прорастает в глубину только на 0,3 см. О каких же глубоких слоях мяса можно говорить при поражении его плесенью?

По нашим данным, на мясе чаще всего встречаются плесневые грибы из рода *Penicillium*, затем грибы рода *Aspergillus*, *Cladosporium herbarum* и редко обнаруживаются грибы порядка *Mucorales*. Плесневые грибы из рода *Penicillium*, прорастающие на мясе и мясопродуктах (свинных окороках), действуют угнетающим образом на развитие банальной микрофлоры.

Опыты, проведенные нами по изучению токсических свойств указанных выше плесневых грибов, показали, что культуры грибов рода *Penicillium*, не обладают токсическими свойствами.

Наряду с этим, плесневые грибы рода *Aspergillus* (Asp.

glancus и *Asp. niger*), а также грибок *Cladosporium herbarum*, по нашим данным, обладают токсическими свойствами. Культуры этих видов грибов, а также мясо, пораженное этими плеснями, при скармливании подопытным животным (щенкам и котятam) вызывали у них заболевание с картиной микотоксикоза, а при длительном скармливании и их гибель.

Опыты по изучению токсичности выделенных плесневых грибов проводились на людях-добровольцах (в опытах участвовало 2 человека). Во всех случаях были получены аналогичные результаты.

Мы считаем необходимым уточнить положения в правилах о санитарной оценке мяса и мясных продуктов, пораженных различными плесневыми грибами.

Следует также указать в правилах браковки плесневелого мяса необходимость определения видового состава плесени, обнаруживаемой на мясе и мясопродуктах.

Рекомендации

1. Во всех случаях заплесневения мяса и мясных продуктов необходимо проводить определения видового состава плесневых грибов.

2. Мясо и мясопродукты, пораженные плесневыми грибами рода *Penicillium*, можно использовать в пищу людям после удаления плесени с зачисткой верхнего слоя толщиной до 0,2 см. Зачищенные участки такого мяса использовать в корм свиньям после проварки.

3. Мясо и мясопродукты, пораженные плесневыми грибами *Aspergillus* и *Cladosporium herbarum*, можно использовать в пищу людям после зачистки верхнего слоя толщиной до 0,3 см. Зачищенные участки мяса, пораженного этими плеснями, следует подвергать уничтожению.

4. Зачистку заплесневелого мяса необходимо проводить с соблюдением мер предосторожности против рассеивания спор плесеней.
