

го питания третьего производителя во всех случаях исследования соответствовало требованиям ТР ТС.

Молоко питьевое для взрослых у трех производителей не соответствовало требованиям НТД - у двух производителей содержание белка составляло 2,96% и 2,95% при заявленном на маркировке 3%, а также у обоих присутствовала добавленная вода - 5%, при этом у одного отмечалось несоответствие по содержанию жира - 1,29%, при указанном на маркировке 2,5%. У одного производителя отмечали несоответствие по содержанию жира - 2,41% вместо 2,5%, а также 1% воды. Только у одного производителя из 4 молоко во всех случаях соответствовало требованиям ТР ТС. Молоко трех фермерских хозяйств Ленинградской области (9 проб), полученное в современных условиях роботонизированного доения соответствовало натуральному молоку.

Заключение. Из 7 образцов молока питьевого с массовой долей жира 2,5%, закупленных в розничной торговле, 5 не соответствовало требованиям ТР ТС 033/2013, в том числе 2 образца молока для питания детей. Изготовитель, продающий под видом высокосортной продукции товар более низкого качества (фальсификат), не может считаться добросовестным.

В н. вр. за обман потребителей КоАП РФ предусматривает штраф - для юридических лиц до 1 млн рублей (ст. 14.7). Ветеринарные специалисты должны хорошо знать не только гигиену получения молока, его ветеринарно-санитарную оценку при различных болезнях, но и методы лабораторного анализа молока-сырья и молочной продукции на всех этапах их производства, хранения и реализации.

Литература. 1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). – М. : Стандартинформ. – 2012. - 242 с. 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). – М. : Стандартинформ. – 2012. - 107 с. 3. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011). – М.:Стандартинформ. – 2011. – 29 с. 4. Урбан, В. Г., Орлова, Д. А., Голубкина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога и выявление его фальсификации /В.Г.Урбан, Д. А.Орлова, Т. В.Голубкина // Итология и ветеринария. - 2017. - №1(23). - С. 94-98. 5. Российская газета - Экономика Северо-Запада №7269 (103) 16.05.2017.

УДК 636.087.3(075)

КУЛЬБЕДА Д.П., РАТОБЫЛЬСКАЯ Т.М., студенты

Научный руководитель **КАПИТОНОВА Е.А.,** канд. с.-х. наук, доцент

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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПОСЛЕ ПРИМЕНЕНИЯ АДсорбента ПРИ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОМ МИКОТОКСИКОЗЕ

Введение. Как известно, цивилизация Древнего Египта обладала достаточно высоким развитием. Уникальные знания египтян распространялись не только на область строительства, но и медицины. Еще врачами древнего Египта было отмечено опасное влияние недоброкачественных продуктов на организм человека. В дальнейшем ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя стала одной из фундаментальных составляющих в области обеспечения продовольственной безопасности страны [1].

Сельскохозяйственную птицу, предназначенную для убоя, подразделяют на молодую и взрослую. Минимальными требованиями, которым должен соответствовать молодняк птицы для убоя, являются хрящевидный (неокостеневший) прямой киль грудной кости, легко сжи-

мающиеся эластичные кольца трахеи, плотно прилегающие чешуйки и кожа на ногах, хорошо развитая грудная мышца, прощупывающиеся концы лонных костей [2, 3].

В настоящее время в птицеводстве используется целый ряд кормовых про- и пребиотических, ферментных, ароматических, антимикробных и других добавок для увеличения продуктивности птицы. И всякий раз в условиях птицефабрик, после их применения, проводится ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя [4, 5].

Материалы и методы исследований. При проведении научно-исследовательской работы мы преследовали цель определить качество мяса, полученное от цыплят-бройлеров после применения адсорбента микотоксинов «Токсфин сухой» при экспериментальном микотоксикозе.

Нами был поставлен комплекс органолептических и лабораторных исследований 28 тушек (18 опытных и 10 контрольных) цыплят-бройлеров, убитых в возрасте 42 дней и доставленных на кафедру ветеринарно-санитарной экспертизы УО ВГАВМ.

Доброкачество мяса проводили по ГОСТ 7702.0-74 – ГОСТ 7702.2-74 «Мясо птицы. Методы анализа». При исследовании биологической ценности мяса руководствовались ГОСТами 7702.0-74 «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества», ГОСТ 7702.1-74 «Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса» и «Методическими указаниями по токсико-биологической оценке мяса, мясных продуктов и молока с использованием инфузории Тетрахимена пириформис» (1997).

Результаты исследований. При органолептическом исследовании мяса цыплят-бройлеров установлено: у всех образцов поверхность тушек сухая, беловато-желтого цвета с розовым оттенком; слизистая оболочка ротовой полости блестящая бледно-розового цвета, незначительно увлажнена; клюв глянцевый; глазное яблоко выпуклое, роговица блестящая; подкожный и внутренний жир бледно-желтого цвета; серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая; мышцы на разрезе слегка влажные, бледно-розового цвета, упругой консистенции; запах специфический, свойственный свежему мясу птицы. При пробе варки установлено, что бульон во всех случаях был прозрачный, ароматный. Постороннего запаха и вкуса не выявлено. Из приведенных данных органолептической оценки видно, что по всем показателям тушки контрольной и опытных групп существенных различий не имеют.

Результаты проведенных физико-химических исследований показали, что в контрольной и опытных группах существенных различий не отмечалось. Реакция на аммиак и соли аммония была отрицательной. Реакция на пероксидазу – положительная. Кислотное число жира находилось в пределах 0,71-0,80 мг КОН. Перекисное число жира в пределах 0,008-0,009 % йода. pH мяса подопытных групп колебался в пределах 5,88-5,91. Таким образом, все основные показатели находились в пределах нормы, что соответствовало доброкачественному продукту.

Для определения биологической ценности и безвредности мяса использовали тест-объект реснитчатых инфузорий Тетрахимена пириформис. Показатели биологической ценности мяса контрольной и опытных групп достоверных отличий не имели. Проявлений токсичности для инфузорий не установлено.

Закключение. На основании проведенных исследований установлено, что мясо цыплят-бройлеров доставленных образцов, в рацион которых вводили адсорбент микотоксинов «Токсифин сухой», по органолептическим, физико-химическим показателям, а также биологической ценности и безвредности не уступает мясу контрольной группы и является доброкачественным.

На основании полученных экспериментальных данных рекомендуем вводить адсорбент микотоксинов «Токсфин сухой» в рационы цыплят-бройлеров в качестве сухой смеси с комбикормом в дозе 5 г/кг сухого вещества корма.

Литература. 1. Каттонова, Е. А. Рекомендации по применению кормовой добавки адсорбента микотоксинов с пребиотиком в бройлерном птицеводстве : рекомендации / Е. А.

Капитонова. – Витебск : ВГАВМ, 2018. – 16 с. 2. Красочко, П. А. Рекомендации по применению синбиотика «Синвет» : рекомендации / П. А. Красочко, Е. А. Капитонова, П. М. Кузьменко. – Витебск : ВГАВМ, 2017. – 14 с. 3. Капитонова, Е. А. Рекомендации по применению кормовой добавки – подкислителя кормов «Кискад» в бройлерном птицеводстве : рекомендации / Е. А. Капитонова. – Витебск : ВГАВМ – 12 с. . 4. Красочко, П. А. Ветеринарно-санитарная оценка и морфологический состав тушек сельскохозяйственной птицы при применении синбиотика / П. А. Красочко, Е. А. Капитонова, П. М. Кузьменко // Актуальные проблемы АПК : взгляд молодых исследователей : сборник материалов Международной научно-практической конференции, 23 мая 2017 года / Смоленская государственная сельскохозяйственная академия. – Смоленск : Смоленская ГСХА, 2017. – С. 313–318. 5. Ветеринарно-санитарные показатели мяса птицы при включении в рацион нанобиокорректора «Витолад» / М. А. Гласкович, П. И. Пахомов, Е. А. Капитонова, Т. В. Бондарь, Н. В. Бабахина // Ученые записки учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» : научно-практический журнал. – Витебск, 2010. – Т. 46, вып. 1, ч. 2. – С. 111–114.

УДК 619:639.11:636.033

МЕЛЬНИК В.А., студент

Научный руководитель **СИВКОВА Т.Н.**, д-р биол. наук, доцент

ФГБОУ ВО «Пермский государственный аграрно-технологический университет»,
г. Пермь, Российская Федерация

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ЛОСЯ ПРИ ПАРАЗИТАРНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ

Введение. На территории России охота развивается с каждым годом все интенсивнее. Охота подразумевает под собой тесный контакт человека с окружающей средой, который может приводить к таким нежелательным последствиям, как заражение охотника теми или иными зоонозными заболеваниями. Мясо диких животных всегда считалось здоровой пищей, однако не стоит забывать, что дикие животные являются носителями опасных паразитарных заболеваний, в том числе и передающихся человеку.

Заболевания, общие для человека и животных, носят название «зоонозы». Они могут быть вызваны как вирусами (бешенство) и бактериями (лептоспироз), так и гельминтами (эхинококкоз, трихинеллез) и простейшими (криптоспориديоз).

Актуальность работы заключается в том, что в настоящее время мясо и субпродукты диких животных поступают на прилавки магазинов, также многие охотники-любители не санкционированно торгуют лосятиной, при этом некоторые паразитарные заболевания остаются неисследованными.

Цель работы заключалась в проведении санитарно-паразитологической оценки мяса лося за период 2017 года и определении экстенсивности инвазии (ЭИ) паразитами.

Материалы и методы исследований. Материалом для исследования являлось мясо дикого лося (*Alces alces*), которое было доставлено в лабораторию ПГАТУ охотниками (9 проб) из Юсьвинского, Усольского, Уинского и Пермского районов Пермского края.

Методы:

1. Органолептический - ГОСТ 7269 – 2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести».

2. Компрессорной микроскопии – МУК 4.2.2747 - 10

3. Гистологический – ГОСТ 19496 - 2013 «Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования». Отбирали кусочки миокарда и жевательных мышц (*Musculus masseter* и *Musculus pterygoideus*), которые сначала подвергали органолептической оценке, а