

УДК 619 : 614.31 : 637:5'62 : 339.372

РЕЗУЛЬТАТЫ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ГОВЯДИНЫ НА РЫНКЕ ООО «СМАЛС»

М.А. Баранова, к.в.н. Г.М. Фирсов

Кафедра «Инфекционная патология, ветеринарно-санитарная и судебная
экспертиза»

Была проведена ветеринарно-санитарная экспертиза 8 туш говядины по физико-химическим показателям качества. Установлено, что мясо было свежим.

Введение. Ежкова М.С., Ежков В.О., Ежкова А.М. дали следующее определение питания, по их словам «Питание - важнейший элемент влияния внешней среды, являющийся неперенным условием существования и поддержания на должном уровне развития биологических организмов. Питание, его организация и рациональность (полноценность) имеют основополагающее значение для здоровья и высокой работоспособности людей». [1]

Мясо и мясопродукты относятся к продуктам питания, обладающим значительной биологической ценностью и высокими вкусовыми достоинствами. В статье «Рынок мяса и мясных продуктов в России: состояние и тенденции развития» сказано: «Российский рынок мяса и мясных продуктов является самым крупным сектором продовольственного рынка: за ним следует зерновой, затем молочный. Его роль определяется не только растущими объемами производства, спроса и потребления мясных продуктов, но и их значимостью как основного источника белка животного происхождения в рационе человека» [2].

Материал и методы. Исследования проводили в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы ГБУ ВО Волгоградская Гор СББЖ, ЛВСЭ рынка ООО «СМАЛС» на продовольственном рынке по ул. Новосибирская, 41, которая является подразделением Государственной ветеринарной службы и входит в состав Волгоградской городской станции по борьбе с болезнями животных.

Результаты исследований. ЛВСЭ ООО «СМАЛС» располагается в специально оборудованном помещении, имеющем в своем составе: смотровой зал для ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов, рыбы и других продуктов, смотровой зал для ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов; холодильную камеру для временного хранения продуктов; моечную, складские помещения и др.

В холодильных камерах хранят мясо, не проданное в день доставки. Туши, пробы от которых направлены для бактериологического исследования, а также условно годное мясо до и после его обеззараживания хранят в отдельных камерах.

Все помещения ЛВСЭ ООО «СМАЛС» хорошо освещены, обеспечены холодной и горячей водой, канализационной системой. Столы для осмотра мяса и других продуктов покрыты листами из нержавеющей стали. Работники лаборатории работают в спецодежде (халат, фартук, нарукавники). Проведение ветсанэкспертизы пищевых продуктов и их ветеринарно-санитарная оценка осуществляются в соответствии с нормативными документами.

Помещение лаборатории отвечает производственным и санитарно-гигиеническим требованиям. Места торговли продуктами животного и растительного происхождения соответствуют санитарным требованиям.

В обязанности специалистов ООО «СМАЛС» входит проведение ветеринарно-санитарной экспертизы все поступающих на продажу продуктов: мяса, жира и субпродуктов сельскохозяйственных животных и птицы, мяса мясных изделий, молока и кисломолочных продуктов, рыбы, яиц и яичных продуктов, меда и других продуктов свежих и консервированных растительных

продуктов. Ветеринарные специалисты лаборатории рынка несут профессиональную ответственность за своевременность и правильность проведения ветсанэкспертизы, за разрешение реализации недоброкачественных продуктов.

Была проведена ветеринарно-санитарная экспертиза 8 туш и органов говядины.

Исследования мяса говядины по физико-химическим показателям качества проводили в соответствии со стандартом. Для этого проводили реакцию с сернокислой медью в бульоне, содержание amino-аммиачного азота и бактериоскопию.

Для проведения реакции с медным купоросом готовили бульон, после и фильтрования добавляли три капли 5%-ного водного раствора медного купороса. Пробирку встряхивали 2-3 раза и ставили в штатив, реакцию читали через 5 минут. В наших исследованиях фильтрат бульона был слегка мутноватый. Из чего следует, что мясо свежее.

Накопление в мясе аминокислот и аммиака - наиболее характерный и постоянный признак его порчи.

Для определения amino-аммиачного азота титрованием по фенолфталеину готовили вытяжку, добавляли три капли 1 %-ного раствора фенолфталеина и титровали щелочью до слабо-розовой окраски. Затем добавляли 10 мл формалина и вторично титровали раствором едкого натрия до слабо-розового цвета. В результате проведенных расчетов содержание аминно-аммиачного азота составило 1,25 мг, что соответствует показателям свежего мяса.

Выводы и заключение. Проведение ветсанэкспертизы пищевых продуктов и их ветеринарно-санитарная оценка в условиях ЛВСЭ рынка ООО «СМАЛС» осуществляются в соответствии с нормативными документами.

Помещение ЛВСЭ отвечает производственным и санитарно-гигиеническим требованиям.

Была освоена методика и проведена ветеринарно-санитарная экспертиза 8 туш и органов говядины.

В реакции с сернокислой медью установлено, что мясо было свежим.

В результате проведенных расчетов содержание аминно-аммиачного азота составило 1,25 мг, что соответствует показателям свежего мяса.

Результаты исследований дополняют и углубляют существующие данные по ветеринарно-санитарной экспертизе говядины в условиях рынка и могут быть использованы в практической деятельности лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.

Список литературы

1. Ежкова М.С., Ежков В.О., Ежкова А.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Часть 1. Санитария и гигиена промышленного производства продуктов животного происхождения Учебное пособие. – Казань: КНИТУ, 2013. – 136 с.

2. Рынок мяса и мясных продуктов в России: состояние и тенденции развития Sfera.fm [Электронный ресурс]. URL <http://sfera.fm/articles/rynok-myasa-i-myasnykh-produktov-v-rossii-sostoyanie-i-tendentsii-razvitiya> (дата обращения 07.02.2016)