

## **Сравнительная ветеринарно-санитарная оценка мяса дикого кабана и свинины**

**Кораблев А.А.**

Научный руководитель – ассистент **Савостина Т.В.**

Современное охотничье хозяйство, хотя и утратило значение главного источника продуктов питания, тем не менее дает населению значительную добавку мясопродуктов.

В Российской Федерации добываются многие виды диких животных, мясо которых используется в пищу. Согласно п.5.6. «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» (1983г.) [1] разрешается использовать в пищу мясо лося, косули, дикого северного оленя, пятнистого оленя, благородного оленя (марал, изюбр и др.), кабарги, сайгака, серны, козерога, дикого барана, кабана, медведя, барсука, зайца, дикого кролика, бобра и пернатой дичи.

Для пищевых целей в зоне Южного Урала преимущественно используют мясо таких диких животных, как кабан, лось, медведь, сайгак, барсук, сурок, заяц, дикий кролик, бобр и др.

Добычу диких копытных животных осуществляют в соответствии с нормативными актами о порядке их добычи на территории, благополучной по острым заразным заболеваниям домашних и диких животных, по согласованию с местными органами государственной ветеринарной службы и с последующей обязательной ветеринарно-санитарной экспертизой продуктов охотничьего промысла.

В народном хозяйстве дикие животные играют большую роль. Они занимают не освоенные сельскохозяйственным производством территории, в корм используют древесные и травянистые растения, не требуют для содержания помещений и специального ухода и дают значительное количество качественной деликатесной продукции.[2]

К тому же в последнее время модной тенденцией стало подавать в ресторанах экзотические блюда из мяса диких животных. Возможна ли альтернатива замены мяса домашних животных дикими?

Целью работы было проведение сравнительной ветеринарно-санитарной оценки мяса дикого кабана и свинины.

Для решения поставленной цели необходимо решить следующие задачи: изучить порядок и методы проведения ветеринарно - санитарной экспертизы мяса диких и домашних животных, дать оценку их качества в сравнительном аспекте, установить безопасность по трихинеллезу.

Объектом исследования были два образца мяса: мясо дикого кабана, убитого в результате охоты в г.Катайск, Курганской области и мясо свинины, приобретенной на ЗАО «Центральный рынок».

Сенсорные, биохимические и микроскопические исследования мяса разных видов животных на соответствие «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» были проведены на кафедре Товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Результаты исследований представлены в таблицах 1-3.

Таблица 1 - Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на свежесть по органолептическим показателям

Показатель	Норма*	Результаты исследований мяса	
		дикий кабан	свинина
Внешний вид	имеются группы мышц светлой и темной окраски	группы мышц темно-красной окраски	имеются группы мышц светлой окраски
Цвет мышечной ткани	бледно-розовый, серо-розовый, бледно-красный	темно-красное	бледно-розовый
Цвет жировой ткани	белый, бледнорозовый	белый	бледнорозовый
Запах мышечной ткани	специфический для свинины	специфический для дикого мяса кабана	специфический для домашней свинины
Запах жировой ткани	специфический для свиного жира	специфический для дикого мяса кабана	специфический для домашней свинины
Консистенция мышечной ткани	нежная	плотная	нежная
Консистенция жировой	мягкая, мажущейся	рыхлая	мягкая

вой ткани			
Длина мышечного волокна	длинные	короткие	длинные
Толщина мышечного волокна	тонкие	толстые	тонкие
Зернистость	мелкозернистые	крупнозернистая	мелкозернистая
Волокнистость	хорошо выраженная	хорошо выраженная	хорошо выраженная
Примечание: *- В.И. Хозяев [2]			

По показателям таблицы 1 видно, что мясо дикого кабана имеет ряд особенностей, а именно оно является грубоволокнистым, имеет специфический запах свойственный дикому мясу, а также плотной консистенцией мышечной ткани, что говорит о видовой специфичности и определенным вкусовым особенностям.

Проведенная дегустация позволила выявить некоторые различия в сенсорных показателях мяса, результаты которой представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Результаты сенсорной оценки бульона и мяса разных животных

Показатель	Результаты исследований бульона	
	дикий кабан	свинина
<b>Оценка бульона</b>		
Внешний вид, цвет	9	9
Запах, аромат	8	8
Вкус	8	7
Наваристость	9	9
Средняя оценка качества	8,5	8,2
Уровень качества	очень хорошее	очень хорошее
<b>Оценка мяса</b>		
Внешний вид	8	9
Запах, аромат	6	8
Вкус	8	7
Консистенция	7	9
Сочность	7	9
Средняя оценка качества	7,2	8,4
Уровень качества	хорошее	очень хорошее
Примечание: Уровень качества: 9-отличное качество; 8-очень хорошее; 7-хорошее; 6-выше среднего; 5 - среднее [ по ГОСТ 9959-91]		

Из таблицы 2 можно сделать вывод, что мясо домашней свинины превосходит мясо дикого кабана по внешнему виду, запаху, консистенции и сочности.

Уровень качества мяса свинины составил 8 баллов и был очень хорошим, тогда как мяса дикого кабана – 7,3 балла –хороший.

Сенсорные показатели бульона так же различались. Так, бульон из дикого кабана несколько превосходил по вкусу показатели бульона из свинины, при этом уровень качества обеих бульонов был очень хороший.

Результаты биохимических исследований и бактериоскопии мяса представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Результаты биохимических исследований и бактериоскопии мяса

Показатель	Нормативные данные	Результаты исследований мяса	
		дикий кабан	свинина
рН	5,8-6,2	6,2	6,1
Реакция на сероводород	свежее мясо - отрицательная реакция (фильтровальная бумага в месте нанесения капли раствора уксуснокислого свинца не окрашивается или окрашивается в светло-коричневый цвет)	отрицательная	
Реакция на аммиак	свежее мясо – реакция отрицательная (облачко нашатыря не образуется)	отрицательная	
Реакция на аминокислотный азот	до 1,26 мг в 10 мл <sup>3</sup>	0,9	0,7
Реакция на пероксидазу	сине-зеленая окраска переходит в бурокоричневую в течении 1-2 минут	смена окраски происходила в течении 2 минут	
Реакция на белок с сульфатом меди	бульон прозрачный, допускается мутность	мутноватый	
Коэффициент кислотность/окисляемость	0,4-0,6	0,4	0,3
Бактериоскопия	свежее мясо: с глубины – единичные микробы, с поверхности– до 20 микробных тел в поле зрения микроскопа	с глубины – отсутствуют, с поверхности 1,4	с глубины – отсутствуют, с поверхности 1,3

Как видно из результатов таблицы 3 показатели рН в среднем составили 6,15 единиц, содержание аминокислотного азота в мясе кабана было на 0,2 мг в 10 мл<sup>3</sup> выше, чем в мясе домашней свиньи, коэффициент кислотность-окисляемость составлял 0,4 и 0,3 соответственно. Реакции на аммиак, сероводород, белок с сульфатом меди были отрицательными, что свидетельствует о свежести мяса. По результатам бактериоскопии в мясе кабана и свиньи из глу-

боких слоев микрофлора отсутствовала, тогда как с поверхности мяса были обнаружены единичные кокки, но в допустимом количестве.

Можно сделать вывод, что по биохимическим и бактериологическим показателям мясо дикого кабана и мясо домашней свиньи являются свежими.

Мясо диких животных очень часто бывает поражено такими паразитами как трихинеллы. Отведав однажды трихинеллезное мясо, человек обрекает себя на пожизненное «родство» с трихинеллами. Да, лечебные препараты убьют трихинелл, но они навсегда останутся в мышцах ног, рук, туловища, сердца... Пожизненные боли человеку обеспечены.

В нашем случае, при трихинеллоскопии 24 срезов мяса дикого кабана и свинины, личинок, характерных для трихинелл обнаружено не было.

Таким образом, по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса дикого кабана и свинины было свежим, соответствующим «Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов». По сенсорным показателям мясо исследуемых животных имело различие. По уровню качество бульона кабанятины и свинины оно было хорошим, а мясо очень хорошим и хорошим соответственно. Оба вида мяса были безопасны по трихинеллезу. Те есть мясо дикого кабана можно использовать как альтернативу замены мяса свиньи.

### **Литература**

1. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов: Сборник нормативных документов. – М.: Изд-во Минсельхозпрода РФ, 1988. – 223 с.

2. Хозяев В.И. Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и нетрадиционного мясного сырья: Учебное пособие. – М.: «Маркетинг», 2002. – 236 с.

3. Литвинов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных / А.В. Литвинов, Богущ А.А., Литвинов В.Ф. – Минск: Белорусский ГТУ, 2008. - с. 205-208.