

УДК 637.072

**ВЕТЕРИНАРНО – САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА
КРОЛИКОВ**

Шперно Т.Н., Мижевикина А.С.

Одомашненными животными кролики стали около 1000 лет назад, что по меркам природы не так уж много. Кролик – это млекопитающее животное, которое относится к отряду зайцеобразные, семейству зайцевые. Этих зверьков не только разводят ради мяса и меха, но и содержат в домашних условиях в качестве декоративных питомцев. Ныне кролики выращиваются кролиководами в специальных условиях. Среди пород, выведенных в результате одомашнивания кроликов, можно условно выделить несколько направлений – мясные, пуховые, мясо - шкурковые виды. Это так называемая «хозяйственная» классификация кроликов, поскольку научной классификации пород пока еще не разработано. Мясо кролика значительно полезнее всех остальных видов мяса. В пользу этого утверждения говорит то, что:

- Крольчатина содержит в полтора-два раза меньше калорий, чем говядина, свинина или баранина;
- Мышечная ткань в кроличьей тушке занимает около 85% (у других видов мяса этот показатель находится в районе 40-60%);
- Мясо кролика содержит ВСЕ незаменимые аминокислоты, необходимые человеческому организму;
- Крольчатина усваивается аж на 90%, тогда как у говядины этот показатель находится в районе 60%;
- Мясо кроликов гипоаллергенно и безопасно с точки зрения радиационного фона.

Особое внимание при производстве мяса кролика должно уделяться ветеринарно – санитарной экспертизе [3].

Цель исследования: провести ветеринарно-санитарную экспертизу мяса кролика в условиях предприятия ЗАО АПК «РОЩИНСКИЙ»

Задачи:

1. Изучить материал и методы исследования мяса кроликов;
2. Провести ветеринарно – санитарную экспертизу мяса кроликов.

Материал и методы исследования.

Для выполнения поставленных задач при убое кроликов в условиях предприятия ЗАО АПК « РОЩИНСКИЙ » были взяты для исследования 3 образца тушек кроликов. При исследовании органолептических показателей изучены: внешнего вида и цвета; состояние мышц на разрезе; консистенции; запаха; прозрачности и аромата бульона согласно ГОСТ № 20235.0–74

Определение внешнего вида и цвета поверхности тушки, покровной и внутренней жировой ткани и брюшной серозной оболочки проводят путем внешнего осмотра.

Состояние мышц на разрезе определяют путем поперечных разрезов бедренных мышц. При этом определяют их влажность путем прикладывания на 2 сек поверхности разреза фильтровальной бумаги, липкость – прикасаясь пальцем к поверхности мышечного среза и цвет – визуальное при дневном свете.

Для определения консистенции надавливают пальцем в области бедренных мышц и следят за временем выравнивания образовавшейся ямки.

Запах поверхности тушки и брюшной полости определяют органолептически. Для определения запаха глубинных слоев чистым ножом делают разрез мышц. Особое внимание обращают на запах слоев мышечной ткани, прилегающих к костям. Для определения запаха жира от каждого образца берут не менее 20 г внутренней жировой ткани. Каждую пробу измельчают и вытапливают в химических стаканах на водяной бане, охлаждают до 200°С и определяют запах при помешивании его чистой стеклянной палочкой.

Для определения прозрачности бульона от каждого образца вырезают куски мышц массой по 25 г из области бедра, лопатки, спины и измельчают на мясорубке. Фарш, полученный от каждого образца, тщательно

перемешивают, затем берут навеску. Для приготовления мясного бульона 20 г фарша помещают в коническую колбу и заливают 60 мл дистиллированной воды. Содержимое колбы тщательно перемешивают, колбу закрывают чистым часовым стеклом и ставят на кипящую водяную баню на 10 минут. Аромат мясного бульона определяют в процессе нагревания до температуры 80-85°C путем ощущения аромата паров, выходящих из приоткрытой колбы.

Степень прозрачности бульона устанавливают визуально путем осмотра 20 мл бульона, налитого в мерный цилиндр, вместимостью 25 мл, диаметром 20 мм.

Результаты органолептических исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Результаты органолептических исследований

Показатели	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3	Требования ГОСТ 20235.0–74
Внешний вид и цвет	Корочка подсыхания бледно – розовая. Внутренняя жировая ткань желтовато – белого цвета.			Поверхность мяса имеет корочку подсыхания бледно - розового цвета. Жировая ткань желтовато – белая.
Состояние мышц на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно – розового цвета с красноватым оттенком			Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета с красноватым оттенком
Консистенция	Плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается; жир плотный			Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем

		образующаяся ямка быстро выравнивается; жир плотный
Запах	Специфический	Специфический, свойственный свежему мясу кроликов
Прозрач- ность и аромат бульона	Прозрачный и ароматный	Прозрачный, ароматный

На основании проведенных исследований мы видим, что у всех образцов: поверхность мяса имеет корочку подсыхания бледно - розового цвета; жировая ткань желтовато – белая; мышцы на разрезе влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета с красноватым оттенком; мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается; жир плотный; запах специфический; бульон прозрачный, ароматный.

На основании выше проведенных исследований и полученных результатов, можно сделать вывод о том, что мясо получаемое в условиях убойного цеха, доброкачественное, свежее, т.к. отвечает всем требованиям ветеринарно – санитарной экспертизы. Мясо можно использовать для пищевых целей без ограничений. Ветеринарно – санитарный контроль на предприятии ЗАО АПК « РОЩИНСКИЙ » организован и проводится на высоком уровне.

Список использованной литературы

1. Боровков, Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [текст]: М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - Санкт - Петербург: Лань, 2007. – 448 с.

2. ГОСТ 20235.0–74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. – Введен 1975-07-01.- Москва.: Издательство стандартов, 1986.- 6 с.
3. Зоовет [Электронный ресурс]: Офиц. интернет-портал. – Режим доступа <http://www.zoovet.ru> (дата обращения 22.04.17)
4. Студфайлс [Электронный ресурс]: Офиц. интернет-портал. – Режим доступа <http://www.studfiles.ru> (дата обращения 22.04.17)