

**УДК 637.5.04/.07**

**ВЕТЕРИНАРНО - САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МЯСА  
СВИНИНЫ**

**Новикова Д. Е., Мижевикина А.С.**

Свинина — это мясо домашних свиней. На сегодняшний день свинина довольно широко используется в производстве различных продуктов питания и является одним из основных источников питания человечества как на Западе, так и на Востоке. Благодаря своему особому составу, свинина оказывает ряд полезных воздействий на человеческий организм. Наиболее важными из них можно считать способность данного вида мяса снижать уровень холестерина в крови. Кроме того, регулярное употребление свинины существенно снижает вероятность образования сердечно-сосудистых заболеваний. Даже свиное сало, которое многие считают высококалорийным, содержит в себе гораздо меньше холестерина, чем куриные яйца и сливочное масло. Стоит также упомянуть о том, что свинина отлично усваивается организмом, благодаря чему он может получить все полезные и питательные вещества, имеющиеся в мясе, в полном объёме. Однако, для того, чтобы получить от мяса максимальную пользу, нужно придерживаться определённых правил его приготовления. Максимальное количество полезных свойств сохраняет отварное, тушёное или запеченное мясо, также оно облегчает работу желудочно-кишечного тракта и помогает поднять настроение, благодаря специальным ферментам, отвечающих за положительные эмоции.[1]. Под качеством мяса понимают совокупность свойств, которые проявляют пригодность мяса для питания, в них входят показатели полноценности и санитарно-ветеринарной безопасности. Под доброкачеством понимают отсутствие в мясе процессов порчи (гниения, окисления, плесени и др) . Показатели безопасности - отсутствие в мясе бактериологических, химических, механических патогенов (патогенных микробов, грибов, гельминтов, токсинов, механических примесей и др).[2]

Выявление всех этих показателей при экспертизе мяса и является ветеринарно-санитарной оценкой продуктов животноводства. Основными показателями качества мяса, которые представляют определенный интерес для потребителя, является - цвет, вкус, аромат, сочность и нежность мяса. В современных условиях качество мяса оценивают комплексно. Только такая комплексная оценка может гарантировать качество мяса.

В связи с выше перечисленным, целью наших исследований явилась ветеринарно – санитарная экспертиза качества мяса свинины.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

1. Провести органолептическую оценку качества свинины
2. Провести лабораторные исследования качества мяса

Объектом наших исследований явились три пробы мяса, взятые от трёх туш. Экспертизу проводили по методикам, описанным в ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести. При этом мы исследовали следующие показатели : корочка подсыхания, мышцы на разрезе, консистенция, запах, состояние жира, сухожилий, прозрачность и аромат бульона. Результаты представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты органолептических исследований

Показатели	Проба 1	Проба 2	Проба 3	Требования ГОСТ 7269-79
Корочка подсыхания	Бледно – розового цвета	Бледно – розового цвета	Бледно – розового цвета	Имеет корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет

	свойственный данному виду мяса	свойственный данному виду мяса	свойственный данному виду мяса	свойственный данному виду мяса
Консистенция	Плотная, упругая, ямка при надавливании быстро выравнивается	Плотная, упругая, ямка при надавливании быстро выравнивается	Плотная, упругая, ямка при надавливании быстро выравнивается	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный данному виду мяса	Специфический, свойственный данному виду мяса	Специфический, свойственный данному виду мяса	Специфический, свойственный каждому виду свежего мяса
Состояние жира	Белый, мягкий, без посторонних запахов	Белый, мягкий, без посторонних запахов	Белый, мягкий, без посторонних запахов	Белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный; жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания
Состояние сухожилий	Упругие, плотные	Упругие, мягкие	Упругие, плотные	Сухожилия упругие, плотные
Поверхность суставов	Гладкая, блестящая	Гладкая, блестящая	Гладкая, блестящая	Поверхность суставов гладкая, блестящая.
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный, ароматный	Прозрачный, ароматный	Прозрачный, ароматный

Из таблицы 1 видно, что все пробы мяса соответствуют требованиям ГОСТ 7269-79. Так, у всех проб наблюдалась плотная, упругая консистенция, специфический, свойственный данному виду мяса запах, корочка подсыхания бледно – розового цвета, мышцы на разрезе слегка влажные, цвет свойственный данному виду мяса, жир белый, мягкий, без посторонних запахов, сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая,

блестящая, бульон прозрачный, ароматный. По всем показателям, мы можем отнести мясо свинины к 1 категории.

Для более полной характеристики, мы провели лабораторные исследования свежести мяса: определение продуктов первичного распада белков в бульоне, определение количества летучих жирных кислот, определение содержания аминокислотного азота, активность фермента пероксидазы, определение pH. Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты лабораторных исследований

Показатели	Проба 1	Проба 2	Проба 3	Требования ГОСТ 23392 - 78
1)Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислой медью)	При добавлении раствора сернокислой меди, бульон остается прозрачным	При добавлении раствора сернокислой меди, бульон остается прозрачным	При добавлении раствора сернокислой меди, бульон остается прозрачным	Без изменений
2)Определение количества летучих жирных кислот	3,00 ±0,01	3,00±0,01	3,9 ±0,01	До 4
3)Определение содержания аминокислотного азота	1,00±0,001	1,00±0,001	1,00±0,001	Не более 2 мг
4)Активность фермента пероксидазы (реакция с бензидином)	положительная (сине – зеленый цвет)	положительная (сине – зеленый цвет)	положительная (сине – зеленый цвет)	положительная(сине – зеленый цвет)
5)Определение pH	6,0	6,0	6,2	5,7-6,2

Из таблицы 2 видно, что все пробы мяса соответствуют требованиям ГОСТ 23392-78. Все показатели свидетельствуют о свежести исследуемого мяса, кроме того на основании данных показателей можно сделать вывод, что мясо получено от здоровых животных.

Таким образом, в результате проведенных исследований мы установили, что все пробы мяса являются свежими и качественными, это означает, что убой животных в условиях МПК «Ромкор» проходит на высоком уровне и соответствует требованиям убоя свиней и ветеринарно-санитарной экспертизы.

### **Список использованной литературы.**

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / М.Ф.Боровков, В.П. Фролов, С.А.Серко.- СПб.: Издательство «Лань», 2007. – 448с.

2. Васильев Д.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Часть I Лекция. — Ульяновск: УГСА, 2008. — 77 с

3. ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести (с Изменениями N 1, 2) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021651>

4. ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (с Изменениями N 1, 2) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021593>