

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

**Родионова А.В., студентка 2 курса магистратуры факультета
ветеринарной медицины и биотехнологии**

**Научные руководители - Сульдина Е.В., ассистент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: консервы, стерилизация, санитарно-бактериологический контроль.

Целью данной работы является изучить методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мясных консервов.

Санитарному исследованию подвергается каждая отдельная партия консервов, выпускаемая заводом.

При производстве некоторых видов консервов Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы разрешается использовать условно годное мясо, полученное от убоя животных, больных: бруцеллезом, ящуром, листериозом и др. Технологическая инструкция по производству консервов предусматривает температурные режимы, обеспечивающие надежную стерилизацию.

Консервы, изготовленные из условно годного мяса, стерилизуют при соблюдении режимов, установленных технологическими инструкциями. Контроль производства консервов включает 3 основных направления:

- 1) установление соответствия тары, сырья, вспомогательных материалов требованиям ГОСТов (технохимический контроль);
- 2) контроль за санитарно-гигиеническими условиями и технологическими операциями производственного процесса;
- 3) оценка качества готовой продукции.

Органолептическое исследование проводят для установления доброкачественности консервов и соответствия их требованиям стандарта. Содержимое банки выкладывают на тарелку и оценивают его внешний вид и цвет, вкус, запах, консистенцию, прозрачность бульона, упитанность мяса и

другие показатели. Вкус консервов определяют при отсутствии признаков порчи и подозрения на наличие *Vac. botulinus*.

Из физико-химических показателей определяют: общую кислотность консервов; содержание поваренной соли; содержание свинца, олова.

Санитарно-бактериологический контроль мясных консервов включает систематическую проверку бактериальной обсемененности содержимого консервных банок перед и после стерилизации, периодический контроль сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов, входящих в состав консервов.

Для пищевых целей с разрешения органов санитарного надзора после органолептического и лабораторного анализа содержимого при условии, что все исследуемые показатели соответствуют норме выпускают консервы, в которых обнаружены: непатогенные, спорообразующие бактерии, споры термофильных микроорганизмов, неспорообразующие бактерии, химический бомбаж, темные пятна, повреждения полуды, ложный бомбаж, вибрирующие концы, хлопающие крышки, деформированный корпус, нарушения закаточного и продольного швов, "птички", ржавчина.

При обнаружении споровых анаэробов производят идентификацию выделенных культур. Если выявлены *Vac. botulinus* или токсигенные штаммы *Vac. perfringens*, то партию консервов исследуют повторно. Выявление тех же видов бацилл при повторном исследовании является основанием для направления такой партии консервов в техническую утилизацию.

Библиографический список:

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С. А.. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. - 2013. - 448 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза .- М.: ИНФРА-М, 2013.-240 с.
3. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения. Учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 208 с.