

УДК 619

ОСОБЕННОСТИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСА БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ

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

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

Ключевые слова: инфекционные болезни, мясо, утилизация.

Известно, что мясо и продукты убоя, полученные от больных животных, могут являться источником заражения человека зооантропонозными болезнями и возникновения пищевых заболеваний.

Целью данной работы является изучить методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса больных животных.

Мясо больных животных выявляют с учетом органолептических, микроскопических, биохимических, бактериологических и биологических данных. При органолептической оценке туш имеется в виду главным образом степень обескровливания.

Мясо здоровых животных обычно розового, малинового или красно-малинового цвета; жир белый или желтый; в остатках сосудов и на разрезах мышц крови нет. Мясо больных животных темно-красного цвета; на разрезе мышц встречаются отдельные кровянистые участки; жировая ткань окрашена в розовый цвет; в сосудах имеются остатки крови. Мясо павших животных темно-красного цвета с фиолетово-синеватым оттенком; жировая ткань интенсивно красного цвета; кровеносные сосуды наполнены кровью.

Из биохимических исследований наиболее важное значение имеют определение величины рН, бензидиновая проба и для мяса крупного рогатого скота формальная реакция. Величина рН в мышцах зависит от упитанности, возраста, состояния здоровья животных в момент убоя и условий хранения мяса. При жизни животного рН в мышцах бывает около 7,2.

Если по результатам бактериологического и физико-химического исследований мясо и другие продукты убоя будут признаны пригодными на пищевые цели, то их направляют на проварку или на изготовление мясных

хлебов или консервов. Реализация мяса животных вынужденного убоя на продовольственных рынках запрещена. При установлении лабораторным исследованием инфекционных болезней, при которых животных не допускают к убою, тушу вместе со шкурой уничтожают. Проводят ветеринарно-санитарные мероприятия, предусмотренные соответствующими инструкциями.

При обнаружении в продуктах убоя возбудителей инфекционных болезней тушу и внутренние органы используют согласно действующим правилам. Если в туше или органах обнаружены сальмонеллы, внутренние органы утилизируют, а мясо направляют на проварку, переработку на мясные хлеба или консервы.

Если в мышечной ткани или лимфатических узлах будет обнаружена кишечная палочка, то мясо направляют для переработки на вареную или варено-копченую колбасу. При выделении кишечной палочки только из внутренних органов последние проваривают, а туши выпускают без ограничений.

При органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостном разложении мяса и мясопродуктов или при несвойственном им запахе, не исчезающем при пробе варкой, такое мясо и мясопродукты направляют на утилизацию или уничтожают.

Библиографический список:

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. - М.: Лань, 2012.- 240 с.
2. Родин, В.И. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. Учебное пособие. Гриф УМО вузов России. - М.: Лань, 2013. - 588 с.
3. Фролов, В.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Гриф УМО МО РФ. - М.: Лань, 2013. - 976 с.