

## **189. Разработка проекта ветеринарно-санитарных требований к хранению и реализации мяса и мясной продукции, полученной при вынужденном убое //Отчет о НИР за 2014 г (ФГБОУ ВПО «РГАТУ»)**

**РАЗРАБОТЧИК:** ФГБОУ ВПО «РГАТУ» (Российская Федерация, 390044, Рязанская область, г.Рязань, ул. Костычева, 1. Тел.: 7-4912-359725-89, (4912) 35-88-31, факс 7-4912-348957-89, e-mail: university@rgatu.ru)

**ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ:** пробы мяса и субпродуктов крупного рогатого скота и свиней, полученные как при вынужденном убое, так и при плановом убое в случае выявления патологий в отдельных органах и тканях.

**ЦЕЛЬ РАБОТЫ:** систематизация имеющейся информации по ветеринарно-санитарной оценке продуктов вынужденного убоя животных и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя при отдельных патологиях незаразной этиологии.

**В процессе работы:** проведен анализ и систематизация имеющихся литературных данных по ветеринарно-санитарной экспертизе и оценке качества продукции вынужденного убоя. Проведены исследования по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя при отдельных патологиях незаразной этиологии

На основании данных исследования производству предложено при идентификации продуктов убоя крупного рогатого скота использовать цветовые эталоны для высококачественной говядины, при предубойном клиническом исследовании коров и коров-первотелок доставленных на убой в течение 30 дней после отела проводить качественное определение кетоновых тел в сыворотке крови для исключения состояния кетонемии, при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов полученных при убое по хозяйственным показаниям не менее 10% образцов от партии подвергать физико-химическому контролю с использованием экспресс-методов ветеринарно-санитарной экспертизы и использовать методику определения коэффициента кислотность-окисляемость, как достоверный метод идентификации продуктов, полученных от больных животных.

### **НАУЧНАЯ НОВИЗНА:**

- впервые установлено и экспериментально подтверждено, что говядина от животных в субклинической стадии кетоза или при хроническом его течении не подлежит свободной реализации.

- свинина от животных с клеточным диспротеинозом печени, не проявляющемся клинически, характеризуется аналогичными физико-химическими и микробиологическими изменениями в процессе хранения, что и продукты убоя от животных с выраженными патологическими изменениями. На основании этого предложено итоговую ветеринарно-санитарную оценку осуществлять после обязательного физико-химического контроля выборки из партии свинины.

- подтверждено, что коэффициент кислотность-окисляемость является точным и информативным показателем в идентификации продукции, полученной от больных животных, в связи с чем, должен быть рекомендован к использованию в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Разработан проект ветеринарно-санитарных требований к хранению и реализации продукции, полученной при вынужденном убое животных.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ:** Результаты исследований внедрены и используются в ГБУ РО «Рязанская облветлаборатория».

Источник: Отчет о НИР за 2014 г (ФГБОУ ВПО «РГАТУ»)

За дополнительной информацией обращайтесь по электронной почте [agro-iks@mex-consult.ru](mailto:agro-iks@mex-consult.ru) (ФГБОУ ДПО «ФЦСК АПК»)

*Материал подготовлен Шиловой Е.П.*