

**ЖАРАТЫЛЫСТАНУ МЕН АӨК ДАМЫТУДЫҢ
НЕГІЗГІ ЖАЛПЫ ҒЫЛЫМИ ТЕНДЕНЦИЯЛАРЫ
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕНАУЧНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ
В РАЗВИТИИ ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ И АПК**

ставления отчета об организации и о результатах осуществления производственного экологического контроля»

7. Директива Европейского парламента и Совета Европейского Союза 2010/75/ЕС от 24 ноября 2010 года "о промышленных выбросах (о комплексном предотвращении загрязнения и контроле над ним)" Directive 2010/75/EU of the European Parliament and of the Council of 24 November 2010 on industrial emissions (integrated pollution prevention and control)

8. Закон Канады об охране окружающей среды, 1999 – Canadian Environmental Protection Act, 1999

УДК 636.52.58

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА
ПТИЦ ПРИОБРЕТЕННЫХ ИЗ ТОРГОВЫХ ТОЧЕК ГОРОДА КОСТАНАЯ**

Мантуленко А.В., 4 курс, ветеринарная санитария, сельскохозяйственный институт, Костанайский региональный университет им. А.Байтурсынова

Орынтаева М.Д., преподаватель кафедры ветеринарной санитарии, сельскохозяйственный институт, Костанайский региональный университет им. А.Байтурсынова

В статье приводятся результаты исследований по биохимическому и микробиологическому анализу мяса птиц, приобретенных из торговых точек г. Костанай, от трех разных производителей. Приведены данные из собственного исследования, сделаны выводы и даны предложения по улучшению качества и безопасности продукции.

Мясо птицы – это тушка или часть тушки, полученная, в результате убоя и первичной стадии обработки тушки и состоит из различных тканей, таких как мышечная, соединительная, жировая, костная и др.

К качеству мяса кур всегда были повышенные требования, потому что нарушение режима хранения может привести к тому, что в мясе очень быстро начнут развиваться микроорганизмы, которые в свою очередь снизят его качество и приведут к тому, что продукт станет опасным для реализации его в пищевые цели. По этой причине огромный интерес возникает к исследованиям, направленным на изучение качества мяса кур.

Мы приобрели 3 образца из торговых точек г. Костанай от таких производителей как: Жас-Канат, Piligrims и Globex.

С данными образцами мяса провели экспертизу и оценку качества на соответствие с ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» 021/2011.

Отбор образцов свежести мяса убойных животных осуществляют согласно ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» и устанавливают методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести в случае возникновения сомнения.

Экспертиза мяса кур проводилась на кафедре Ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием общепринятых методик согласно ГОСТу и на основании ТР ТС:

1) Органолептические исследования (цвет мышечной ткани, мышцы на разрезе, запах, состояние жира, прозрачность и аромат бульона, состояние кожи);

2) Химические методы оценки свежести мяса (метод качественного определения свежести мяса птицы по продуктам распада белков, бензидиновый тест на активность пероксидазы);

3) Микроскопический анализ мяса птицы (микроскопия мазков-отпечатков).

**ЖАРАТЫЛЫСТАНУ МЕН АӨК ДАМЫТУДЫҢ
НЕГІЗГІ ЖАЛПЫ ҒЫЛЫМИ ТЕНДЕНЦИЯЛАРЫ
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕНАУЧНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ
В РАЗВИТИИ ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ И АПК**

Органолептические исследования. Органолептические исследования основываются на первичном осмотре мяса кур на соответствие с ГОСТом 31962-2013. По цвету мышечной ткани, мышцам на разрезе, запаху, состоянию жира, прозрачности и аромату бульона и состоянию кожи предположительно можно определить свежесть мяса тушек кур. Химические методы оценки свежести мяса. Метод качественного определения свежести мяса птицы по продуктам распада белков. Метод основан на способности реактива Несслера, образовывать окрашенные соединения при взаимодействии с аммиаком, солями аммония, аминами, сульфидами и альдегидами, накапливающимися в мясе птицы в процессе распада белков.

Мясо птицы является свежим, если содержимое пробирки приобретет зеленовато-желтый оттенок, но при условии, что содержимое останется прозрачным или немного помутнеет в течение 15 мин. Если же содержимое пробирки приобрело интенсивно-желтый цвет, иногда с оранжевым оттенком, и наблюдается значительное помутнение с выпадением тонкого слоя осадка в течение 15 мин, то это будет говорить о начальной стадии распада белков. Если содержимое пробирки сразу после встряхивания приобретет желтовато-оранжевое окрашивание и будет наблюдаться быстрое образование хлопьев в течение 1-2 минут, выпадающих в осадок, то это будет говорить о стадии значительного распада белков.

Бензидиновый тест на активность пероксидазы. Метод основан на способности фермента мяса пероксидазы, активность которой при хранении мяса снижается, окислять бензидин в присутствии перекиси водорода до парахинондиамида. Последний с неокисленным бензидином дает мерихиноидное соединение, окрашенное в сине-зеленый цвет. Мясо является свежим, если вытяжка приобретает сине-зеленый цвет переходящий в течение 1-2 мин в буро-коричневый. Если вытяжка не приобретает в течение 1-2 мин специфического сине-зеленого окрашивания, либо сразу появляется буро-коричневое окрашивание, то это признак несвежего мяса.

3)Микроскопический анализ мяса птицы. Метод основан на определении количества бактерий и степени распада мышечной ткани путем микроскопирования мазков-отпечатков. Мясо является свежим, если в мазках-отпечатках не будет обнаружено микрофлоры или в поле зрения препарата будут видны единичные экземпляры кокков или палочек и нет следов распада мышечной ткани. Мясо является сомнительной свежести, если в мазках-отпечатках будет обнаружено не более 30 кокков или палочек, а также будут видны следы распада мышечной ткани. Мясо является несвежим, если в мазках-отпечатках будет обнаружено свыше 30 кокков или палочек, что свидетельствует о том, что происходит значительный распад тканей.

В табл. 1 представлены результаты органолептических исследований мяса кур с рынков г. Костанай.

Таблица 1 Результаты органолептических исследований.

	Образец №1 Жас-Канат	Образец №2 Piligrims	Образец №3 Globex
цвет мышечной ткани	светло-розовый	бледно-желтый с розовым оттенком	светло-розовый
мышцы на разрезе	бледно-розового цвета	бледно-розового цвета	бледно-розового цвета
Запах	свойственен данному виду мяса	слегка кисловатый	свойственен данному виду мяса
состояние жира	бледно-желтый	бледно-желтый	бледно-желтый
прозрачность и аромат бульона	прозрачный, запах свойственный данному виду мяса	мутный с запахом, несвойственным свежему бульону	прозрачный, запах свойственный данному виду мяса

**ЖАРАТЫЛЫСТАНУ МЕН АӨК ДАМЫТУДЫҢ
НЕГІЗГІ ЖАЛПЫ ҒЫЛЫМИ ТЕНДЕНЦИЯЛАРЫ
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕНАУЧНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ
В РАЗВИТИИ ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ И АПК**

состояние кожи	чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин	небольшие пятна, без царапин и ссадин	чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин
----------------	--	---------------------------------------	--

В ходе исследования реакции с реактивом Несслера в пробирках образцов под номерами 1 и 3 содержимое незначительно помутнело и приобрело и приобрело зеленовато-желтый оттенок. В свою очередь содержимое пробирки образца №2 значительно помутнело и приобрело желтый оттенок.

При бензидиновом тесте на активность пероксидазы вытяжки образцов №1 и №3 приобрели сине-зеленый цвет, который в течение минуты перешел в буро-коричневый цвет. Вытяжка образца №2 сразу окрасилась в буро-коричневый цвет.

В результате микроскопирования мазков-отпечатков образцов №1 и №3 в поле зрения препарата были видны единичные экземпляры кокков, не было следов распада мышечной ткани, что соответствует норме, мясо кур данных образцов является свежим. В образце №2 найдено 18 кокков, а также следы распада мышечной ткани, что свидетельствует о сомнительной свежести.

В результате проведенной нами экспертизы можно сделать вывод о том, что мясо кур образцов №1 и №3 свежее и может реализоваться на рынках города. Но мясо образца №2 является по свежести сомнительным. Такое мясо не должно поступать на прилавки, оно должно быть отправлено на техническую переработку. Для этого необходимо ужесточить контроль над торговлей мясной продукцией. Функционирующие ветеринарно-санитарные лаборатории на рынках города должны четко отслеживать реализацию в торговой сети, чтобы обеспечить население качественным товаром.

Список использованных источников

1. Э.Абрамян «Антистрессор витамин С», 1980
2. Н.Д. Александров «Кукурузные зародыши как источник БАВ для животных», 2000
3. Н.А. Антонов «Экспертиза мяса убойных животных, птицы, рыбы: учебное пособие», 1994
4. А.Б. Байдевятов «Система ветеринарно-санитарных мероприятий в промышленном и племенном птицеводстве» / Киев, 1975

УДК 630

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОПОЛЕЙ В ОЗЕЛЕНЕНИИ ГОРОДА КОСТАНАЯ

Төлегенова А.Ж, 4 курс, биология, Костанайский региональный университет им. А.Байтурсынова

Брагинец Л.А, старший преподаватель кафедры биологии и экологии, Костанайский региональный университет им. А.Байтурсынова

В статье рассмотрены результаты исследования таксономического состава дендрофлоры рода тополь города Костаная. Выявлено 6 видов, 1 подвид и 3 культивара рода тополь. Рассмотрены результаты их натурализации, дана оценка возможностей использования традиционных видов и новых культиваров в ландшафтном строительстве города Костаная.