

УДК 637.05

КАЧЕСТВО МЯСА И БЕЗОПАСНОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЯ

*Лекомцева А.Д., студентка 4 курса ФВМиБ
Научный руководитель - Лапшин Ю. А., к.т.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: мясо, безопасность потребителя, качество.

В работе проведена оценка качества мяса по основным потребительским свойствам. По результатам анализа предложены мероприятия по снижению риска отравлений и заболеваний при выборе мяса и мясных продуктов.

Актуальность. В современном мире продукты питания играют одну из важных ролей в жизни человека. Однако современные производители мяса и мясных продуктов не всегда обеспечивают безопасность потребителя. Рассмотрим это на примере мяса, продаваемого в торговых точках. Любой вид мяса имеет свои плюсы и минусы, зная о которых можно с уверенностью сказать - какой сорт мяса наиболее предпочтительнее и безопаснее для здоровья.

Задачами настоящей работы явились:

- исследование состояния и качества мяса, реализуемого в торговых точках, доказать, что фальсификация мяса является не безопасным для здоровья человека;

- предложить рекомендации потребителям по выбору доброкачественного мяса.

Мясо и мясные продукты имеют разную цену реализации, но, как правило, высокая цена еще не является гарантией высокого качества мяса. У продавца возникает соблазн подделать или увеличить объемы реализации мяса путем его фальсификации с использованием воды, крови, воздуха и других наполнителей.

Обман потребителя за счет продажи некачественного мяса встречается весьма часто. Так, часто реализуемое мясо имеет такие дефекты: ослизнение, гниение и плесневение. Рассмотрим основные способы фальсификации мяса, встречаемые на продовольственных рынках России. Встречаются случаи подмены ценного мяса на менее ценное: говядины на конину, оленины - бараниной, свинины - собачьим мясом, зайца на кошку. На мясокомбинате мясо обрабатывают нитратами для

придания мясу красного цвета и для защиты от инфекций и продления срока его хранения. Нитриты и нитраты видоизменяются в N-нитро-соединения, содействующие формированию опухолей. Это должно заставить людей задуматься, прежде чем купить кусок мясной продукции на рынке.

Нами были выполнены собственные исследования по качеству и безопасности мяса животных, продаваемых на торговых точках Ульяновска. Данная работа проводилась в декабре 2016 года с использованием научного оборудования кафедры микробиологии, вирусологии и ветсанэкспертизы. Нами была посеяна на специальную среду растолченная масса мяса, приобретенного нами в магазине. Затем на 3 дня чашка была помещена в термостат, где поддерживается постоянная температура в 37 градусов Цельсия. После этого на данной среде выросла сальмонелла. Исследование показало, что употребление в пищу этого купленного мяса запрещено, так как оно было инфицировано возбудителями токсикоинфекций. Мясо, инфицированное сальмонеллами, внешне почти не имеет изменений, не вызывает подозрений у покупателя.

Заключение. Исходя из результатов проведенных исследований, можно сделать следующие выводы: доверять качеству мяса, продаваемых вне торговых точек небезопасно для здоровья человека. Вследствие этого необходимо дать соответствующие рекомендации по избежание покупки недоброкачественного мяса:

1. Чтобы предостеречь себя от покупки мяса, для придания и цвета которого используется фуксин, необходимо взять с собой на рынок бумажную салфетку. Приложить к мясу и подержать несколько секунд. Если мясо прошло обработку фуксином, то можно увидеть на салфетке ярко розовый след.

2. Однако если не смогли проверить мясо на рынке, то дома следует положить кусок мяса в холодную воду: если вода приобрела ярко розовый специфический цвет, то это мясо наверняка обрабатывали фуксином.

Библиографический список

1. Зеленев, Г.Н. Пороки мяса / Г.Н . Зеленев. - Ульяновск: УГСХА, 2012. – 68 с.
2. Зотов, Б.И. Практикум по безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по

- направлению 110300 «Агроинженерия» / Б.И. Зотов, Ю.А. Лапшин, К.В. Шленкин. –Ульяновск: ГСХА, 2006, - 215 с.: ил.
3. Лапшин, Ю.А. Охрана труда: учебное пособие. /Ю.А. Лапшин, Б.И. Зотов. - Ульяновск: «Ульяновский Дом печати», 2006. - 312 с.
 4. Лапшин, Ю.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие. / Ю.А. Лапшин, К.В. Шленкин. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – 128 с.
 5. Лапшина, Г.В. Методика исследований социальной ответственности агробизнеса. /Г.В. Лапшина, Ю.А. Лапшин //Столыпинские чтения. Агробизнес в устойчивом развитии сельской местности. 70 лет УГСХА. Материалы Всероссийской научно-практической конференции: сборник научных трудов. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, 2013. - С. 55-60.
 6. Лапшина, Г.В. Специфика формирования социального пакета в сельскохозяйственных предприятиях /Г.В. Лапшина, Ю.А. Лапшин, А.В. Жирнов. //Экономика и социум.- 2014. - № 4-6 (13). - С. 847-849.
 7. Лапшин, Ю.А. Охрана труда как элемент социальной ответственности агробизнеса /Ю.А. Лапшин, А.В. Жирнов, Г.В. Лапшина // Инновационное развитие современной науки.Международная научно-практическая конференция: сборник статей. В 9 частях. - Уфа Республика Башкортостан, 2014. - С.324-326.

MEAT QUALITY AND SAFETY OF THE CONSUMER

Lekomtsev A. D.

Key words: *meat, safety of the consumer, quality.*

In the assessed meat quality by key consumer properties. The results of the analysis of the proposed measures to reduce the risk of poisoning and diseases when selecting meat and meat products.