

УДК 619:614:31:637

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

*Данько Е.С., студент 4 курса факультета ветеринарной  
медицины и биотехнологии, bart1967@mail.ru  
Научный руководитель – Барт Н.Г., кандидат  
биологических наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** *органолептические исследования, титрование, сероводород, аммиак.*

*Работа посвящена исследованию копченых изделий (ококор, грудинка). При проведении исследований автором установлено, что все образцы соответствуют нормам, согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия».*

Ветеринарно-санитарную экспертизу копченых изделий проводят с целью определения их доброкачественности и соответствия выпускаемой с предприятия продукции требованиям действующих стандартов и технических условий [1]. Готовые пищевые продукты могут быть вспышками токсикоинфекций, которые вызываются различными патогенными микроорганизмами (энтеробактерии, стафилококки, бактерии) [2, 10-12].

Для исследования качества копченостей различных производителей, были взяты следующие образцы:

Образец № 1 – Грудинка варено-копченая, производитель «Дубки», Саратовская область, Саратовский район, п.Дубки.

Образец № 2 – Грудинка «Пикантная» варено-копченая, производитель ООО МК Родина», Саратовская область, Энгельский район, п.Пробуждение.

Образец № 3 – Окорок «Купеческий» варено-копченый, производитель Саратовская область, Саратовский район, п.Дубки.

Образец № 4 – Окорок «Домашний» варено-копченый, производитель ООО «Первый мясокомбинат», г.Нижний Новгород.

**Органолептические исследования.** При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы копченостей (грудинки и окорока) были проведены органолептические исследования [3]: внешний вид: поверхность чистая, сухая, в шкуре, без выхватов мяса и шпика, без бахромок

и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлёй для подвешивания; форма: прямоугольная, брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см; консистенция: упругая; вид на разрезе: равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения; жировая ткань с прослойками мышечной ткани; жир равномерно; запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха [4].

**Физико-химические исследования.** *Определение хлористого натрия.* При исследовании выше указанных образцов нами были получены следующие результаты: образец № 1 - массовая доля поваренной соли 2,9 %; образец № 2 – 3,0 %; образец № 3 – 3,2 %; образец № 4 -3,3 %. Норма массовой доли поваренной соли, %, не более 3,5 [5].

*Определение влажности.* В результате проведенных нами исследований в образце № 1 содержание влаги 42 %; в образце № 2 – 48 %; в образце № 3 38 %; в образце № 4 – 40 %. Данные показатели соответствуют норме - 35-60 % [6].

*Определение аммиака.* Наличие аммиака указывает на несвежесть продукта. В нашем случае во всех образцах аммиака обнаружено не было [7].

*Определение сероводорода.* Наличие сероводорода в мясных изделиях свидетельствует об их некачественности в результате бактериального разложения белка. В результате проведенных исследований сероводород не обнаружен [8].

При проведении органолептических и физико-химических исследований было выявлено [9], что все образцы соответствуют нормам, согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия».

#### *Библиографический список:*

1. Барт, Н.Г. Разработка оптимального метода выделения диагностического препарата / Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев // Молодежь и наука XXI века: Материалы II Открытой Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых. –2007. – С. 34-35.
2. Барт, Н.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев // Актуальные вопросы ветеринарной науки: Материалы Международной научно-практической конференции. – Ульяновск, 2013. – С. 183-186.
3. Галушко, И.С. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* из объектов

- внешней среды и патологического материала / И.С. Галушко, Т.А. Еремина, Н.Г. Барт // Материалы V Международной студенческой электронной научной конференции «Студенческий научный форум» URL: [www.scienceforum.ru/2014/6/66/2961](http://www.scienceforum.ru/2014/6/66/2961).
4. Нафеев, А.А. Бешенство (эпизоотический, эпидемический аспекты на территории Ульяновской области) / А.А. Нафеев, Д.А. Васильев, Н.И. Пелевина. – Ульяновск, 2014. -197 с.
  5. Васильев, Д.А. Выделение и изучение основных биологических свойств бактериофагов бактерий рода *Providencia* / Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин, А.В. Алешкин, Н.Г. Барт и др. // Бактериофаги микроорганизмов значимых для животных, растений и человека. – Ульяновск, 2007. – С. 45-61.
  6. Барт, Н.Г. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* из объектов внешней среды и патологического материала / Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев// Труды Всероссийского совета молодых ученых аграрных образовательных и научных учреждений. Москва, 2008. – С. 92-95.
  7. Нафеев, А. А. Стратегия и тактика борьбы с природно-очаговыми инфекциями в современных условиях/А. А. Нафеев, Г. Б. Шемятихина// Медлайн экспресс. Инфекционные болезни. – 2008. - № 6. -С. 4749.
  8. Васильев, Д.А. Выделение, селекция и изучение некоторых биологических свойств бактериофагов *Providencia* / Д.А. Васильев, Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин // Материалы Международной научно-практической конференции «Проблемы профилактики и борьбы с особо опасными экзотическими и малоизученными инфекционными болезнями животных». Посвященная 50-летию ВНИИВВиМ. – Покров, 2008. – С.91-93.
  9. Нафеев, А.А. Современное состояние геморрагической лихорадки с почечным синдромом в Ульяновской области/А.А. Нафеев, В.П. Мухорин, Е.Н. Нафеева//Хантавирусы, геморрагическая лихорадка с почечным синдромом. – Владивосток, 2003. -С. 53-57.
  10. Molecular-genetic characteristics of strains of *Proteus* bacteriophages/ N.A.Feoktistova, D.A.Vasilev, A.V.Mastilenko, E.V.Suldina, S.N.Zolotukhin, A.L.Toigildin, I.A.Toigildina, A.V.Dozorov, V.A.Isaichev, I.L.Obukhov //Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. 2018. T. 9. № 4. С. 200-206.
  11. Разработка метода индикации и идентификации *Aeromonas hydrophila* методом реакции нарастания титра фага/ Н.Г.Куклина, Н.И.Молофеева, Н.Г.Барт, С.В.Мерчина, Д.А.Васильев, С.Н.Золотухин, И.Л.Обухов, И.Г.Швиденко, И.Р.Насибуллин, И.Г.Горшков // Достижения молодых ученых в ветеринарную практику: материалы IV Международной научной конференции, посвященной 55-летию аспирантуры ФГБУ «ВНИИЗЖ». 2016. С. 117-124.

12. Разработка фагового биопрепарата *Aeromonas hydrophila* для деконтаминации рыбного, мясного сырья и готовых продуктов питания из них/ Д.А.Васильев, А.В.Алёшкин, С.Н.Золотухин, Н.А.Феоктистова, К.В.Мартынова, И.Р.Насибуллин, П.С.Майоров, Е.В.Сильдина, А.В.Мастиленко, А.Г.Шестаков, И.Г.Швиденко, И.Л.Обухов //Естественные и технические науки. 2018. № 1 (115). С. 21-26.

## VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION SMOKED PRODUCTS

*Dan'ko E.S.*

**Keywords:** *organoleptic researches, titration, hydrogen sulfide, ammonia.*

*Work is devoted to a research of smoked products (gammon, brisket). When carrying out researches by the author it is established that all samples meet standards, according to GOST 18255-85 "Products from pork smoked and boiled. Specifications".*