

УДК 619:616,006

## **СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ**

*Балтаева Г. З., студентка 4 курса факультета  
ветеринарной медицины и биотехнологии  
Научные руководители: Мерчина С.В., кандидат  
биологических наук, доцент;*

*Проворова Н.А., кандидат ветеринарных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** мясных консервы, качественные консервы консервирование.

*Данная работа посвящена изучению вопросов фальсификации мясных консервов.*

В ряду глобальных проблем нашего времени важнейшая-обеспечение людей продуктами питания, являющимся источником энергии и жизнедеятельности человека. Основным создателем пищевых веществ на Земле зеленые растения которые в процессе фотосинтеза способны сохранить энергию лучей Солнца в виде углеводов и других органических веществ. Образовавшиеся органические энергетические вещества начинают мигрировать и видоизменяться по пищевым цепям в различных экосистемах и в конечном итоге наступают с пищей в организм человека в виде продуктов питания растительного и животного происхождения. Все продукты питания имеют свои специфические органолептические показатели, особенности химического состава и в целом характеризуются пищевой, биологической и энергетической ценностью [1,2].

Консервирование- это процесс, применяемый для сохранения пищевого продукта, заключающийся в уничтожении микроорганизмов, способных развиваться в продукте и вызывать его порчу.

Свежие качественные мясные консервы (давность 1 года) должен быть: банка жестяная, чистая, блестящая, без ржавчины; фальцы гладкие, ровные, без изъянов и выступов; донышко и крышка ощущено; при постукивании слышится глухой язык; внутренняя поверхность банки гладкая, равномерно-белая блестящая; иногда могут быть светло или темно-сероватые пятна, или красноватые пятна. Маленькие пятна окиси железа встречаются в консервах длительного хранения.

Все мясные консервы подразделяют на группы в зависимости от вида сырья, состава, характера обработки мясного сырья, степени измельчения мяса, стойкости в хранении, назначения, способа подготовки перед употреблением и продолжительности хранения [3,4].

По виду сырья различают консервы: мясные (из говядины, свинины, баранины, конины, мяса птицы и др.). Мясо говядина – равномерно красное или розовое, плотное не распадающееся, волокнистое, расщепляется на отдельные волокна; жирная ткань плотно в холодном и мягкая в разогретом виде.

Мясо баранина – равномерно красное цвета, волокнистые, сохраняются отдельными кусками, рыхлое, менее жилистое.

Мясо свинина – серовато-бледно-розового цвета, сохраняющиеся отдельными кусками, но слегка распадающееся, слабоволокнистое, рыхлое. Жировая ткань нежная, мягкая, жир мажущийся; субпродуктовые (из языков, печени, почек, рубца, смеси субпродуктов и др.); из мясных продуктов (сосисок, колбасного фарша, свинокоченостей и др.); мясорастительные (из мясного сырья или субпродуктов с добавлением круп, бобовых, овощей); жиробобовые (из свиного топленого жира, шпика с добавлением фасоли, чечевицы, гороха).

По составу различают мясные консервы: в собственном соку (с добавлением только соли и пряностей); в соусе (томатном, белом и др.); в желе (в железирующем соусе).

По характеру обработки мясного сырья различают консервы: с применением нитритного посола или без него; с предварительной тепловой обработкой сырья до порционирования (бланширование, обжаривание, варка) или без нее (мясное сырье закладывается в тару сырым).

По степени измельчения мяса различают консервы: кусковые; грубоизмельченные; тонкоизмельченные.

По стойкости в хранении в зависимости от стерилизующего эффекта консервы могут быть: пастеризованные (полуконсервы или пресервы): пастеризованные консервы нагревают до температуры в центре банки 65 – 75 °С, что обеспечивает стабильность качества изделий в течение 6 мес хранения при температуре 5 °С; стерилизованные на  $\frac{3}{4}$  (низкотемпературная стерилизация): стерилизованные на  $\frac{3}{4}$  консервы получают тепловой обработкой при температуре 108 – 112°С и величине стерилизующего эффекта  $F= 0,6..0,8$  усл. мин. Срок хранения таких консервов при 10 – 15 °С до 1 года; полностью

стерилизованные (высокотемпературная стерилизация): полностью стерилизованные консервы – тепловой обработкой при температуре 117 – 130 °С до величины  $F=4 - 5,5$ . Срок их хранения при температуре 25 °С 4 года; для тропических стран: консервы для тропических стран стерилизуют до величины  $F= 12 - 15$  усл. мин. Срок хранения этих консервов 1 год при температуре 40 °С.

По назначению вырабатывают мясные консервы: закусочные (деликатесные); обеденные (для первых и вторых блюд); специально назначения (диетические, лечебно-профилактические, для детского питания и спортсменов и др.).

По способу подготовки перед употреблением различают консервы, используемые: без предварительной тепловой обработки перед употреблением; в нагретом состоянии; в охлажденном состоянии; в нагретом или охлажденном состоянии.

По продолжительности хранения различают консервы: длительного хранения (3 – 5 лет); с ограниченным сроком хранения.

Контроль качества консервов осуществляют в порядке, предусмотренном действующей Инструкцией о санитарно-техническом контроле производства консервов, утвержденной Министерством здравоохранения, и в соответствии с другой нормативно-технической документацией на данный вид консервов [5,6].

С целью сохранения всех перечисленных качеств продуктов питания уже очень давно применяется метод их консервирования. В осуществлении контроля за доброкачественностью консервированных продуктов значительная доля ответственности приходится на ветеринарных специалистов.

В случае подделки ценных видов консервантов на данный момент необходимо строго наказывать нарушителей во избежание их подделок.

*Библиографический список:*

1. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru> .
2. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.
3. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов / Н.А. Проворова // Материалы II Международной научно-практической конференции,

посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Том. 1. - Ульяновский государственный педагогический университет им. И.Н. Ульянова, 2019.

4. Мерчина С.В. Изучение антигенной структуры *B. anthracis* и *B.cereus*/ С.В. Мерчина, В.А. Русалеев, Т.А. Елантьева// Сб. « Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России» 60-летию академии посвящается». УГСХА, 2003.- С.249-250.
5. Мерчина С.В. Изучение действия соли нитрита натрия на рост *B.cereus*/ С.В. Мерчина, В.А. Русалеев и др.// УГСХА, 2002. № 8.- С.11-12.
6. Мерчина С.В. Классификация и таксономия двух видов – *Bac.anthraxis* и *Bac.cereus*// С.В. Мерчина, В.А. Русалеев, Д.А Васильев// УГСХА, 2002. № 8. - С.12-15.

## **FORENSIC VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF MEAT PRESERVES**

***Baltaeva G. Z.***

***Key words:*** *canned meat, preserved food.*

*This work is devoted to the study of the falsification of canned meat.*