

УДК 619:616,006

**СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
МЯСА ПАВШИХ ЖИВОТНЫХ**

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

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

Ключевые слова: *мясо павших животных, судебная экспертиза, мясо, фальсификация.*

Данная работа посвящена изучению вопросов фальсификации мясной продукции.

В России государственной ветеринарной службой в соответствии с законом Российской Федерации «О ветеринарии» и ветеринарным законодательством осуществляется научно обоснованная комплексная система профилактических мероприятий, обеспечивающих развитие животноводства, предупреждающих возникновение и распространение болезней животных, многие из которых опасны и для человека. При возникновении болезней решающее значение приобретает своевременная и точная диагностика, на основе которой осуществляются лечебно-профилактические мероприятия по оздоровлению животных. Патологоанатомическое вскрытие павших или вынужденно убитых животных – это один из обязательных методов диагностики инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных [1,2].

Мясо павших взрослых животных темно-красное, с сероватым или грязным оттенком и земляным запахом. Оно пропитано кровью на поверхности и в толще мышц, при сдавливании из мелких сосудов выступает кровь. Мясо дряблое, влажное, легко разрывается, при пальпации остаются следы крови на пальцах. Кровеносные сосуды межмышечных прослоек, подкожной клетчатки (в области подколенной складки, яремного желоба) сильно наполнены кровью и рельефно выделяются в виде красной сетки. Жировая ткань грязно-серо-красного цвета, сосуды в ней заметны в виде синих и красных тяжей. Шейный разрез не пропитан кровью, имеет ровные края. Вну-

тренные органы переполнены кровью, легкие синюшные. В полостях сердца свернувшаяся кровь. Мясо павших молодых животных (телят, поросят, ягнят) синюшное, грязно-розоватого цвета, дряблое, сосуды переполнены кровью, запах приторнокислый или щелочной (трупный запах) [3,4].

Водный экстракт мяса мутный, плохо фильтруется, имеет $\text{pH}=6,6-7,0$. Мясо внезапно павших животных (острая тимпания) – мясо не ниже средней упитанности может приобретать реакцию среды $\text{pH}=6,0-6,2$. Следует помнить, активная реакция среды постепенно (за 20-24 часа после убоя) приобретает слабую кислотность – $\text{pH}=5,8-6,0$. Это происходит благодаря наличию углеводов (гликогена, глюкозы, молочной кислоты) в теле животного. Чем больше гликогена в тканях тела животного (это бывает при хорошей упитанности), тем больше образуется молочной кислоты. У худых и истощенных животных запасы углеводов очень ограничены, да и те расходуются при агонии. Следовательно, образоваться молочной кислоте не из чего, и мясо трупов имеет $\text{pH}=6,6-6,8$. Кроме того, при медленном протекании агонии животных образуется масса продуктов распада белка – аммиак, амины, амиды, мочевины и др. При нарушении буферной системы и алкалозе в животном организме при агонии активизируются протеолитические ферменты, что приводят к автолизу мышц, чего не бывает в тушах упитанных животных при моментальной смерти.

Экспертное заключение: мясо павших животных имеет $\text{pH}=6,8-7,0$, без признаков разложения мяса. Мясо, полученное от павших животных при острой тимпании, в пищу не выпускается, – подлежит технической утилизации [5,6].

При несоответствии мяса по ГОСТу мясо павшего животного не допускается к употреблению. Таким образом, подделка ценных видов мяса является актуальной для фальсификаторов. И чтобы избежать её, необходимо строго наказывать нарушителей.

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. Проворо-

- ва // 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 OF FALLEN ANIMALS

Baltaeva G. Z.

Key words: *meat of fallen animals, forensic examination, meat, falsification.*

This work is devoted to the study of the falsification of meat products.