Выполнила студентка 544 группы Келтуитор Света

**Определение мяса больных животных.**

**Задача:**

 При транспортировке на мясоперерабатывающее предприятия корова сломала ногу. Действия ветеринарного врача? Санитарная оценка мяса.

К убою на мясо допускаются только здоровые домашние животные. На мясокомбинате ветеринарный врач проверяет сопроводительные документы, проводит клинический осмотр животного и термометрию. Исключает заразные болезни.

**Санитарная оценка мяса**

Органолептическое исследование. Кровь в крупных сосудах отсутствует, сосуды плевры и брюшины не просвечивают, на свежих разрезах мышц не 2 выступают капельки крови, цвет мяса специфичен для данного вида.

Лимфатические узлы у животного имеют серый или желтоватый цвет на разрезе.

Оценка результатов - Хорошее обескровливание, лимфатические узлы в норме. (При плохом или удовлетворительном обескровливании, если внешние отклонения не выражены, то необходимо провести микроскопию мышечной 3 ткани, лимфатических узлов и определить ряд физикохимических показателей).

**Определение степени обескровливания (по Загаевскому).**

Оценка результатов - 35 единиц делений пробирки – хорошее. (41-50 – удовлетворительное; 41-65 – неудовлетворительное; 66-85 – плохое; более 86 единиц – очень плохое).

**Микроскопия мазков-отпечатков.**

Оценка результатов – Мясо свежее. в мазкахотпечатках не обнаружена микрофлора. (В мясе больных, павших, убитых в агональном состоянии и переутомленных животных обнаруживают высокую общую микробную обсемененность, а в отдельных случаях возбудителей инфекционных болезней).

 Физико-химический анализ. Определяют рН потенциометрическим и колориметрическим способом.

Оценка результатов – Мясо созревшее, рН в пределах 5,7-6,2 (=5,9). (Мясо больных, а также переутомленных животных – в пределах 6,3-6,5. Мясо от животных, убитых в агональном состоянии имеет рН выше 6,5).

**Определение фермента пероксидазы.**

Оценка результатов – Вытяжка окрасилась в сине-зелёный цвет, бензидиновая проба дала положительный результат. Мясо здорового животного. (Вытяжка из мяса больных животных дает отрицательный результат – цвет вытяжки не изменяется).

**Определение коэффициента кислотность-окисляемость.**

Оценка результатов – Мясо здорового животного. Титруемая кислотность при созревании резко возрастает за счет накопления молочной, ортофосфорной и других кислот, а окисляемость снижается. (В мясе больных животных напротив – кислотность возрастает незначительно, а повышается окисляемость в результате накопления продуктов распада белка, микробных токсинов).

Формольная проба. Реакция основа на свойстве формальдегида осаждать данные соединения.

Оценка результатов – Реакция отрицательна. Вытяжка осталась прозрачной. Мясо от здорового животного. (Мясо от больного животного дает сомнительную реакцию – появление хлопьев в вытяжке. Мясо от животного, убитого в агональном состоянии дает положительную реакцию – вытяжка превращается в плотный сгусток).

Люминисцентный анализ.

Оценка результатов – Вытяжка светится розовым цветом. Мясо от здорового животного. (а из мяса больных животных – зеленовато-голубым различной интенсивности).

Заключение о происхождении мяса дают с учетом органолептических данных и результатов лабораторных исследований. Мясо считается полученным от здорового животного при наличии хороших органолептических показателей туши, отсутствии патогенной микрофлоры, величины рН в пределах 5,7-6,2, положительной реакции на пероксидазу и отрицательной формольной пробе. Такое мясо выпускают в свободную реализацию.