

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Костанайский государственный университет имени А. Байтурсьнова

А^{^^}ЧА[^]Б

Кафедра ветеринарной санитарии

и 85

А. Исабаев

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА И
ПТИЦЕВОДСТВА**

Учебное пособие

Костанай, 2015

1

«А. Байтурсьнов»
Костанайский государственный университет
«Білім орталығы»

УДК 619 (075.8)
ББК48Л7(я73)
И 82

Рецензенты:

Пионтковский Валентин Иванович - профессор кафедры ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук
Кайыпбай Берикжан Балапанович - руководитель управления ветеринарии акимата Костанайской области; доктор ветеринарных наук
Туякова Рауза Какеновна - доцент кафедры ветеринарной санитарии, кандидат ветеринарных наук

Автор:

Исабаев А.Ж., кандидат ветеринарных наук, доцент

И82ИсабаевА.Ж.

И 82 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и птицеводства: Учебное пособие // А.Ж.Исабаев - Костанай, 2015. - 137 с.

\&Ш978^601-7385418-0

Учебное пособие содержит темы по организации ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и птицеводства, морфологии и химии мяса, пищевых токсикоинфекций и токсикозов* и контрольные вопросы к ним.

Учебное пособие предназначено для студентов следующих специальностей: 5В120100 - Ветеринарная медицина, 5В120200 - Ветеринарная санитария, 5В080200 - Технология производства продуктов животноводства продуктов.

УДК 619(075.8)
ББК 48.174*73

Утверждено и рекомендовано Учебно-методическим советом Костанайского государственного университета имени А. Байгурсьнова протокол от АС ОЛ 2015 г., № ^

Содержание

Введение.....	^
Глава 1 Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.....	6
1.1 Лимфатическая система.....	6
1.2 Порядок гтрдубойного осмотра убойных животных.....	19
1.3 Послеубойный осмотр туш и внутренних органов крупного рогатого скота.....	20
1.4 Ветеринарно-санитарный контроль при переработке скота.....	23
1.5 Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных.....	25
1.6 Правила по ветеринарному клейменю мяса и мясопродуктов.....	26
Глава 2 Характеристика мяса.....	29
2.1 Морфология мяса.....	29
2.2 Химия мяса.....	^2
2.3 Ферментация (созревание) мяса.....	35
2.4 Товароведение мяса.....	37
Глава 3 Изменения, возникающие в мясе при хранении.....	43
3.1 Загар мяса.....	43
3.2 Гниение мяса.....	44
3.3 Плесневение мяса.....	48
3.4 Ослизнение мяса.....	49
3.5 Свечение мяса.....	48
3.6 Изменение цвета мяса.....	49
Глава 4 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.....	50
Глава 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.....	62
5.1 Морфология и химия животных жиров.....	62
5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.....	63
Глава 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.....	65
6.1 Номенклатура комплектов кишок.....	65
6.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.....	64
Глава 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.....	67
7.1 Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.....	67
7.2 Пороки молока.....	69
7.3 Источники микробного обсеменения молока.....	71
7.4 Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.....	73
7.5 Личная гигиена работников ферм.....	74
7.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.....	75
Глава 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц.....	78
8.1 Морфологический состав тушек птиц.....	78
8.2 Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи.....	84
8.3 Ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой домашней птицы.....	88
8.4 Ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое птиц.....	90
8.5 Экспертиза качества мяса птицы.....	95
8.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.....	100
8.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях.....	102
8.8 Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационных поражениях.....	105
8.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза при отклонениях от норм по органолептическим показателям.....	106
8.9.1 Дефекты тушек птицы.....	107
Глава 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.....	