

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
АССОЦИАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ И НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ
ПО КООРДИНАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И НАУЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОТРАСЛЯХ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
и БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА имени К.И. СКРЯБИНА



СБОРНИК НАУЧНЫХ ТРУДОВ МЕЖДУНАРОДНОЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ И
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ,
ПОСВЯЩЕННОЙ 95-ЛЕТИЮ КАФЕДРЫ ПАРАЗИТОЛОГИИ И
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

11-13 НОЯБРЯ 2015 г.
г. МОСКВА

А. Скрябина

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
АССОЦИАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
И НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ ПО КООРДИНАЦИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И НАУЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОТРАСЛЯХ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
и БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА имени К.И. СКРЯБИНА

СБОРНИК НАУЧНЫХ ТРУДОВ МЕЖДУНАРОДНОЙ
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ И
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ,
ПОСВЯЩЕННОЙ 95-ЛЕТИЮ КАФЕДРЫ
ПАРАЗИТОЛОГИИ И
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

11-13 НОЯБРЯ 2015 г.
г. МОСКВА

кроликов при использовании препарата Гидропептон®-плюс	189
46. Боровков М.Ф., Бачинская В.М. Влияние лития карбоната на показатели безопасности продукции цыплят-бройлеров	193
47. Боровков М.Ф., Петрова Ю.В., Новикова М.А. Органолептические показатели мяса кроликов при применении в рационе антиоксиданта Эмидонол	196
48. Быков Г.Т., Белоусов В.И., Базарбаев С.Б. Результаты мониторинговых исследований безопасности рыбы и нерыбных объектов промысла на территории Московской области	200
49. Васенко С.В., Петрова Ю.В., Кондаков А.М. Сравнительная характеристика сыров российского и зарубежного производства, реализуемых в г. Москве	203
50. Волчкова Л.А., Петрова Ю.В., Тихонова К.Д. Особенности выращивания и убоя перепелов на приусадебном участке	207
51. Заядин Фади Фахри, Василевич Ф.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя овец при дерматофилезе.	210
52. Карулин П.К., Боровков М.Ф., Редькин С.В. Санитарная оценка мяса цыплят-бройлеров при применении кормовой добавки «Абиопептид.	216
53. Кочиш И.И., Петрова Ю.В., Колбасова М.А. Ветеринарно-санитарная характеристика продуктов убоя цыплят-бройлеров при использовании в рационе препарата «Баксин - КД»	219
✓ 54. Меньшикова З. Н., Толмачева В. А. Биотестирование, как экспресс-диагностика качества и натуральности меда	223
✓ 55. Меньшикова З. Н., Чернова Д.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса песарок при клеточном содержании	226
56. Петрова Ю.В., Пименов Н.В., Хромова Е.А. Ветеринарно-санитарная оценка мяса цыплят-бройлеров при использовании препаратов абиопептид и ферропептид	230
57. Петрова Ю.В., Боровков М.Ф., Чадлаева Д.Х. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса цыплят-бройлеров, выращенных с введением в рацион биоконплекса ГроуЛайф®	234
58. Петрова Ю. В., Волчкова Л. А., Клочкова М. А. Зоологические и зоотехнические показатели выращивания цыплят-бройлеров в домашних условиях	238
59. Пименов Н.В., Петрова Ю.В., Пименова В. В. Совершенствование методов определения качества и безопасности коровьего молока реализуемого в торговой сети г. Москвы.	241
60. Пименов Н.В., Лаишевцев А.И. Совершенствование ветеринарно-санитарной	

экспертизы продукции индейководства, основанное на биохимических особенностях <i>Salmonella arizonae</i>	244
61. Редькин С.В., Лапшина М.В. Перспективы использования метода иммунохроматографического анализа при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов	249
62. Редькин С. В., Миронова А. В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса цыплят-бройлеров при использовании активной добавки Кемзайм	252
63. Щукин М.В., Содбоев Ц.Ц., Редькин С.В., Жандетов А.К. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда Новомосковского района Тульской области	255

В результате исследований нами получены данные, которые доказывают, что введение в рацион препарата «Баксин-КД» не оказывает отрицательного влияния на физиологический статус опытной птицы.

В наших опытах подтверждается тот факт, что добавление в рацион цыплят-бройлеров препарата «Баксин-КД» оказывает благоприятное влияние на метаболические процессы в организме птицы. Масса цыплят-бройлеров перед убоем второй группы превышает первую группу на 15,2%. Выход потрошенных и полупотрошенных тушек второй группы превышает этот показатель в контрольной группе на 7,2%.

Введение в рацион препарата «Баксин-КД» не изменяет физико-химические и органолептические показатели мяса цыплят-бройлеров. Показатели соответствуют требованиям действующих ГОСТ. Проведенные микробиологические исследования охлажденных тушек цыплят-бройлеров установили отсутствие патогенной микрофлоры и соответствие тушек требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

Наиболее высокое содержание эритроцитов и гемоглобина в крови цыплят опытных групп говорит об усилении эритропоэза и синтеза гемоглобина под действием препарата «Баксин-КД», так как он стабилизирует обменные процессы у цыплят в условиях стрессов и создает наилучшую приспособляемость к окружающей среде.

Литература:

1. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации, 2010г.
2. Ежова, О. Пробиотики и пребиотики в бройлерном производстве / О. Ежова, А. Сенько, Ю. Габзалилова // Комбикорма. 2009. - № 5. - С. 67.
3. Кавтарашвили, А. Проблема стресса и пути её решения / А. Кавтарашвили, Т. Колокольникова // Животноводство России, 2010. - №5. - с. 17-20.
4. Кочиш И.И. Влияние кормовой добавки «Баксин-КД» на естественную резистентность и продуктивность бройлеров / И.И. Кочиш и др. // Птица и птицепродукты. 2011. - № 5. - С. 20-22.

Veterinary-sanitary characteristics of products of meat broiler chickens using the diet drug "Baksin - CD"

Kochish I.I., Petrova J.V., Kolbasova M.A.

Moscow State Academy of Veterinary Medicine and Biotechnology named after K.I. Skryabin,
Moscow, Russia
E-mail: belova_u@mail.ru

Summary: This publication is devoted to study the effect of the drugs Baksin - CD on meat productiveness, quality and safety of products of slaughter broiler chickens. Proved the effect of drugs on live weight gain and carcass yield. Justificated veterinary and sanitary assessment of broiler meat treated with Baksin - CD as a biologically active food additives.

Key words: Broiler chicken, feed supplements, Baksin - CD, meat productiveness, slaughter yield, sanitary characteristics.

Биотестирование, как экспресс-диагностика качества и натуральности меда

Меньшикова З. Н., Толмачева В. А.

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К. И. Скрябина, г. Москва, Россия

E-mail: vikatolmacheva@yandex.ru

УДК: 637.54'652.05

Ключевые слова: мед, органолептические, физико-химические показатели, качество, безопасность, биотестирование, дрожжи, фальсификация.

Мёд является продуктом переработки пчелами нектара медоносных растений или пади. Мёд разделяют на цветочный, падевый и смешанный (В. Н. Кулаков, 2002). Этот продукт сохраняет свои целебные свойства только при соблюдении определенных условий. Различные режимы хранения влияют на его органолептические и химические показатели. Наиболее часто встречающимся пороком меда является брожение. Мёд, подвергнутый брожению не соответствует мировым и отечественным стандартам качества. Он не может поступать на рынок и использоваться как пищевой продукт. В настоящее время профессором А. В. Аганином предложен оригинальный метод экспресс-диагностики качества меда, который обладает широкой информативностью, позволяющей контролировать свежесть, наличие брожения, порчу меда нагреванием и фальсификацию – метод биотестирования меда по дрожжам. Метод основан на различии тинкториальных свойств живых и убитых организмов, содержащихся в меде. Так, живые дрожжи плохо окрашиваются метиленовой синью, а убитые – хорошо. При этом учитываются размеры и структура клеток. Результаты анализировали следующим образом. Если в препарате: преобладают мелкие (0,1-3,0*0,1-0,2 мкм) неокрашенные и слабо окрашенные клетки дрожжей с едва заметной оболочкой, однородной протоплазмой и небольшими вакуолями (диаметром менее 2 мкм) – мед свежий

и его не нагревали; большое количество неокрашенных крупных (2,0-10,0*0,4-3,0 мкм) почкующихся клеток (15% и более) – мед подвержен брожению, но его не нагревали; большое количество окрашенных крупных, почкующихся клеток – мед бродит и прогреет. Если в препарате преобладают мелкие интенсивно окрашенные клетки, имеющие двухконтурные оболочки, зернистую протоплазму и большие вакуоли – мед хранили более года и он испорчен нагреванием. Отсутствие дрожжей в препарате свидетельствует о фальсификации. В России с переходом на рыночные отношения возрастает конкурентная среда на рынке потребительских товаров, что вызывает потребность в более глубоком исследовании качества и натуральности пищевых продуктов, в том числе меда. Одним из явных показателей порчи меда является брожение. Вопросы, касающиеся определения брожения меда в доступных литературных источниках освещены недостаточно. Поэтому мы посчитали актуальным провести экспресс-диагностику качества и натуральности меда методом биотестирования.

Целью нашей работы было определить брожение меда методом биотестирования по дрожжам. Для достижения поставленной цели и большей информативности было отобрано 9 проб меда из следующих регионов Российской Федерации: Воронежская, Орловская, Ростовская, Ульяновская, Тульская, Волгоградская области, Оренбург, Республика Башкирия, Ставропольский край.

Органолептические качества меда мы определяли согласно ГОСТ 19791-2001 «Мед натуральный. Технические условия», ГОСТ 52451-2005 «Меды монофлорные. Технические условия». Для определения физико-химических показателей меда пользовались «Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы при продаже на рынках» (1995 г). С помощью органолептических исследований установлено, что мед из Орловской области имеет вязкую консистенцию, расслоение на фракции, ослабленный аромат, горьковатый вкус, что может свидетельствовать о подогревании меда. Мед из Ставропольского края вязкой консистенции, сладкий, с явным привкусом боярышника, что может свидетельствовать о нагревании меда и добавлении примесей. Мед из Ульяновской области сиропобразной консистенции, с ослабленным вкусом и ароматом, что может являться доказательством фальсификации меда подогреванием или добавлением других компонентов. Остальные пробы меда по органолептическим свойствам соответствуют доброкачественному меду. При органолептической оценке меда мы обращали внимание на наличие пены и признаков брожения. Брожение чаще всего возникает в незрелом мёде, в котором содержание воды достигает 22% и выше. Это создаёт благоприятные условия для развития диких рас дрожжей, всегда содержащихся в мёде. Проявляется брожение в появлении большого количества пузырьков углекислого газа, кислого запаха и вкуса. Мёд, содержащий менее 20% свободной

воды, не сбраживается дрожжами. Наиболее благоприятной температурой для сбраживания мёда является 14 – 20%. С помощью биотестирования меда по дрожжам мы установили, что в исследуемом мёде из Орловской области преобладают мелкие интенсивно окрашенные клетки, имеющие зернистую протоплазму и большие вакуоли. Следовательно, мед хранили более года и он испорчен нагреванием. Лабораторные методы исследования (качественная реакция на оксиметилфурфурол, определение массовой доли сахарозы) позволили подтвердить фальсификацию меда из Орловской, Ульяновской областей и Ставропольского края. В таблице 1 представлены сравнительные данные комплексных исследований качества меда из Башкирии, Орловской, Тульской, Ульяновской областей и Ставропольского края.

Таблица 1. Сравнительные данные комплексных исследований качества меда.

Показатели	Характеристика меда				
	Башкирия	Орловская область	Тульская область	Ульяновская область	Ставропольский край
Массовая доля воды, %	19,0	21,4	15,8	21,4	17,0
Массовая доля сахарозы (к безводному веществу), %	не обнаруж.	8,9	не обнаруж.	7,2	5,8
Диастазное число (к безводному веществу), ед. Готе	23,8	отриц.	13,9	отриц.	отриц.
Общая кислотность, нормальные градусы (мл экв)	1,7	4,5	1,7	1,3	1,5
Спиртовая реакция на падь	отриц.	положит.	отриц.	отриц.	отриц.
Цветочная пыльца	Липа и разнотрав.	Гречиха	Донник белый 60%	желтая акация – 2 зерна	Липа и разнотравье (вереск)
Качественная реакция на оксиметилфурфурол	отриц.	положит.	отриц.	положит.	положит.

Таким образом, в результате проведенных исследований определены качество и безопасность 6 образцов меда из 9 регионов Российской Федерации. Установлено 3 случая ассортиментной и качественной фальсификации. Исследование меда методом биотестирования по дрожжам позволило одновременно определить срок хранения и наличие фальсификации меда. На основании проведенных исследований доказано, что метод биотестирования меда по дрожжам может быть полезен для одномоментного определения срока хранения и фальсификации меда.

Литература:

1. Аганин А. В. Документирование экспертиз меда / А. В. Аганин // Ветеринария № 7, 2011. - С. 60-61
2. Кулаков В. Н. Монофлорные мёды России и их идентификация / В. Н. Кулаков, Т. М. Русакова // М.: изд-во Пчеловодство, № 5, 2002. - С. 23-34
3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. / И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко // Учебное пособие. СПб.: изд-во ГИОРД, 2005. - С. 465

Bioassay as a rapid diagnosis of the quality and naturalness of honey

Menshikova Z. N., Tolmacheva V. A.

Moscow State Academy of Veterinary Medicine and Biotechnology named after K.I. Skryabin,
Moscow, Russia

E-mail: vikatolmacheva@yandex.ru

Summary: Using standard and modern methods of research presents data on the nutritional value and safety of honey. Proved the possibility of Express-diagnostics of damage of honey.

Keywords: honey, organoleptic, physico-chemical parameters, quality, safety, bioassay, yeast, falsification.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса цесарок при клеточном содержании

Меньшикова З. Н., Чернова Д.В.

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К. И. Скрябина, г. Москва, Россия

E-mail: daria.cher@mail.ru

УДК: 637.54

Ключевые слова: цесарки, тушки, мясо, органолептические, физико-химические показатели, качество, безопасность, биологическая ценность.

В настоящее время в большинстве стран мира птицеводство является наиболее важной отраслью сельскохозяйственного производства, обеспечивающей получение высококачественных диетических продуктов питания - яиц и мяса. (Б.П.Мохов,2006) Все домашние цесарки происходят от дикого вида серо-крапчатой цесарки (*Numida meleagris* L.).

Этот вид относят к подклассу килегрудых птиц (*Carinata*), отряду курообразных (*Galliformes*), семейству фазановых (*Phasianidae*), подсемейству цесарок (*Nimidiinae*). Они являются близкими родственниками кур, индеек, куропаток и фазанов.(В.А.Забиякин,2008)Родина одомашненной обыкновенной цесарки - Западная и центрально- южная Африка. В античные времена домашняя цесарка попала из Африки в Древнюю Грецию и Древний Рим. Повторно в Европу из Западной Африки португальские путешественники завезли цесарку в XV и XVI веках, и с тех пор ее, как домашнюю птицу, можно нередко видеть на птичьих дворах по всему миру.(J.del Hoyo, A. Elliott, J. Sargatal,1992-1996) Началом товарного разведения цесарок на территории СССР можно считать 1945 г., когда из Венгрии на Братцевскую птицефабрику Московской области была завезена небольшая группа этих птиц. В последующие годы Ф.Е. Голяркин, О.Н. Филиппова, Н.Д. Кондратьев и М.А. Артёмичев изучали продуктивные качества и жизнеспособность цесарок. Ввиду высокого иммунитета цесарок, их не вакцинируют, яйца из-за прочной скорлупы защищены от внешних возбудителей заразных заболеваний, следовательно, цесариное мясо и другие продукты убоя полезны детям, беременным женщинам, пожилым людям, склонным к атеросклерозу и диабету.

Целью нашей работы являлось изучение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса цесарок с помощью органолептических, физико-химических и микробиологических методов исследования. Материалом для наших исследований служили 15 тушек цесарок, убитых в возрасте 7-ми месяцев в ООО «Генофонд» Московской области.

Органолептические показатели определяли при предубойном осмотре и после убоя согласно ГОСТ Р 51944-2002 «Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы». Физико-химические исследования проводили согласно ГОСТ Р 53747-2009 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований».

При предубойном осмотре не было обнаружено отклонений от нормы.

Таблица 1
Органолептические и физико-химические показатели мяса цесарок.

Показатель	Результат исследований									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
поверхность тушки	сухая,беловато-желтая, с красноватым оттенком									
мышцы на разрезе	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, красного оттенка									
консистенция	мышцы плотные,упругие, образуемая при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается									