

УДК 619:614.31 (075.8)
ББК 48.17я73

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебное пособие / М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева. – Москва: ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина, 2023. – 92 с. – Текст: непосредственный.

ISBN 978-5-86341-527-7

Учебное пособие составлено в соответствии с программой «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 36.05.01 – Ветеринария, квалификация – ветеринарный врач (специалитет).

Пособие предназначено для самостоятельной подготовки студентов заочной формы обучения факультета ветеринарной медицины. По всем вопросам изучаемой дисциплины даны: основное содержание тем, методические советы по их изучению, вопросы для самопроверки знаний, литературные источники, варианты контрольной работы и экзаменационные вопросы.

Методические советы по изучению различных тем дисциплины и вопросы для самопроверки знаний окажут неоценимую помощь студентам заочной, а также очной и очно-заочной форм обучения направления подготовки 36.05.01 и 36.03.01 при подготовке к зачетной и экзаменационной сессиям.

Рецензенты:

С. А. Лавина – д.б.н., ведущий научный сотрудник лаборатории ветсанэкспертизы ВНИИВСГЭ (филиал ФГБНУ ФНЦ ВИЭВ РАН);

И. С. Коба – д.в.н., заведующий кафедрой эпизоотологии и организации ветеринарного дела ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина.

Утверждено на заседании учебно-методического совета ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина (протокол №6 от 25 мая 2023 года).

© ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина, 2023

© М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева, 2023

Содержание

Введение.....	5
История развития и становления боевого дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.....	11
Глава 1. Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов	21
1.1. Убойные животные.....	21
1.2. Транспортировка животных на боевые предприятия	22
1.3. Предубойный режим содержания животных и птицы.....	24
1.4. Боевые предприятия по переработке животных	26
1.5. Основы технологии и гигиена переработки животных.....	27
1.6. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение	29
Глава 2. Морфология, химия и товароведение мяса.....	30
Глава 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезней и отравлениях. Вынужденный убой.....	33
3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.....	33
3.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.....	35
3.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении	39
3.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов вынужденно убитых животных.....	42
Глава 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.....	43
Глава 5. Изменение мяса при неправильном хранении. Консервирование. Транспортировка скоропортящихся продуктов.....	49
5.1. Изменение мяса при нарушении режимов хранения.....	49
5.2. Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Способы консервирования.....	50
5.3. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий....	53

5.4. Транспортировка скоропортящихся продуктов.....	55
Глава 6. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	56
Глава 7. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.....	61
7.1. Основы технологии и гигиены переработки с/х птицы и методика ветеринарного осмотра тушек и внутренних органов.....	61
7.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.....	62
7.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.....	63
Глава 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	65
Глава 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.....	66
Глава 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.....	67
Глава 11. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.....	68
11.1. Молоко, молочные продукты и их ветеринарно-санитарная экспертиза	68
Глава 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных (розничных) рынках.....	74
Методические советы по написанию и оформлению контрольной работы.....	79
Вопросы контрольной работы.....	79
Экзаменационные вопросы.....	83