

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

О. О. Датченко, В. В. Ермаков

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Практикум

Кинель 2024

УДК 619 (075)
ББК 48.177
Д20

Рекомендовано учебно-методическим советом Самарского ГАУ

Рецензенты:

В. В. Зайцев, зав. кафедрой «Биоэкология и физиология сельскохозяйственных животных» ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, д-р биол. наук, проф.;

М. В. Сычёва, зав. кафедрой «Микробиология и заразные болезни» ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ, д-р биол. наук, проф.

Датченко, О. О.
Д20 Ветеринарно-санитарная экспертиза : практикум / О. О. Датченко, В. В. Ермаков. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2024. – 144 с. – ISBN 978-5-88575-738-6

Рассмотрены основные вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы с учетом требований, предъявляемых к изучению дисциплины. Содержатся сведения о требованиях ГОСТов к убойным животным и различным продуктам животного происхождения, методах отбора проб для ветеринарно-санитарных исследований, методах органолептических и лабораторных исследований качества продуктов с последующей их санитарной оценкой.

Практикум предназначен для студентов вузов, обучающихся по специальности «Ветеринария».

УДК 619 (075)
ББК 48.177

ISBN 978-5-88575-738-6

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2024
© Датченко О. О., Ермаков В. В., 2024

Оглавление

Предисловие	5
Занятие 1. Введение в дисциплину. Ветеринарная документация	6
Занятие 2. Характеристика убойных животных, требования ГОСТов. Определение упитанности убойных животных	10
Занятие 3. Определение упитанности животных по туше	14
Занятие 4. Строение и значение лимфатической системы животных. Лимфатические узлы крупного рогатого скота, свиньи, лошади	19
Занятие 5. Ветеринарно-санитарный контроль на производстве при переработке крупного и мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы	33
Занятие 6. Методика и техника послеубойного осмотра внутренних органов и туш сельскохозяйственных и диких животных, птицы. Болезни и патологии, встречаемые при осмотре	36
Занятие 7. Ветеринарное клеймение	47
Занятие 8. Определение видовой принадлежности мяса	52
Занятие 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе	58
Занятие 10. Методы распознавания мяса, полученного от больных и здоровых животных	65
Занятие 11. Бактериологическое исследование мяса на наличие бактерий рода <i>Salmonella</i> , <i>Escherichia</i> , <i>Proteus</i>	68
Занятие 12. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов	74
Занятие 13. Определение свежести мяса. Органолептические и лабораторные способы определения свежести мяса	76
Занятие 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	82
Занятие 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	84
Занятие 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	87
Занятие 17. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТ. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	89