

УДК [619:614.31]:637.56(078)
ББК 48.1я73
В 39

Методические указания разработаны в соответствии с Государственным стандартом высшего образования.

Рекомендованы к изданию редакционно-издательским советом академии, протокол № 1 от 24.03.2020 г.

Рецензент:

Т. В. Бабинцева – старший преподаватель кафедры инфекционных болезней и патологической анатомии, кандидат ветеринарных наук

Составитель:

И. Л. Васильева – ассистент кафедры ВСЭ и радиобиологии
И. С. Иванов – доцент кафедры ВСЭ и радиобиологии,
кандидат биологических наук

В 39 **Ветеринарно-санитарная** экспертиза рыбы, икры, морских млекопитающих и беспозвоночных животных: метод. указ. / Сост. И. Л. Васильева, И. С. Иванов [Электронный ресурс]. – 2-е изд., перераб. и доп. – Электрон. текстовые данные (0,8 Мб). – Ижевск: ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2020. – Систем. требования: PC не ниже класса Pentium I; 32 Mb RAM; своб. место на HDD 16 Mb; Windows 95/98; Adobe Acrobat Reader.

Методические указания предназначены для студентов очной и заочной форм обучения факультета ветеринарной медицины для работы на лабораторно-практических занятиях по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.

УДК [619:614.31]:637.56(078)
ББК 48.1я73

© ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2020
© Васильева И. Л., Иванов И. С.,
сост., 2020

Текстовое электронное издание

**Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, икры,
морских млекопитающих и беспозвоночных животных**

Редактор И. М. Мерзлякова
Компьютерная верстка А. А. Волкова

Электронное издание. Объем данных 0,8 Мб. Мин. сист. треб.: PC не ниже класса Pentium I; 32 Mb RAM; свободное место на HDD 16 Mb. Операционная система: Windows XP/7/8. Програм. обеспечение: Adobe Acrobat Reader версии 6 и старше. ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА. 426069, г. Ижевск, ул. Студенческая, 11.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РЫБЫ	5
2 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ	9
2.1 Общие положения	9
2.2 Отбор проб для экспертизы	11
2.3 Органолептическое исследование рыбы	12
2.3.1 Органолептические показатели соленой рыбы	15
2.3.2 Органолептические показатели вяленой рыбы	16
2.3.3 Органолептические показатели рыбы холодного и горячего копчения	17
2.4 Лабораторные методы исследования рыбы.	18
2.4.1 Подготовка образца рыбы к лабораторному исследованию	19
2.4.2 Бактериологическое исследование	20
2.4.3 Методики определения свежести рыбы	21
2.4.4 Химико-токсикологическое исследование	24
2.4.5 Лабораторные методы исследования рыбы соленой, вяленой и холодного копчения	25
2.5 Исследование рыбы на зараженность личинками гельминтов	26
2.6 Исследование рыбы на наличие вредителей	28
2.7 Способы и режимы обеззараживания.	29
2.8 Санитарная оценка	34
3 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ИКРЫ	36
3.1 Основы технологии приготовления икры.	36
3.2 Определение качества икры по результатам оценки ее органолептических показателей	37
3.3 Органолептические показатели икры	40
3.4 Дефекты икры	41
3.5 Лабораторные методы исследования икры	44
4 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА БЕСПОЗВОНОЧНЫХ ЖИВОТНЫХ	48
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	52