

Введение

Мясо и мясные полуфабрикаты, относятся к категории наиболее ценных продуктов питания. Разделанная туша животного по химическим и биологическим качествам мяса претерпевает изменение. В своем составе мясо содержит много влаги, поэтому создаются благоприятные условия для жизненного процесса микроорганизмов, которые приводят к быстрой порче продукта.

Актуальность работы заключается в том, что мясо имеет практическую значимость для общественного питания и также относится к скоропортящимся продуктам. Под воздействием физико-химических факторов и собственных ферментов микроорганизмы накапливают токсические вещества, которые очень опасны для человека.

Для длительного хранения мяса требуются специальные условия, чтобы не допустить развитие нежелательных изменений в продукции.

Согласно исследованиям антропологов, мясо присутствует в питании человека с древних времен, так как поставляет незаменимые аминокислоты и содержит весьма ценные питательные вещества, которые оказывают огромное влияние на развитие головного мозга [18].

Система безопасности мяса и ветеринарного контроля качества учитывает ветеринарно-санитарные правила и нормы на всех стадиях убоя скота, разделки туш, переработки, хранения и реализации мяса.

В связи с этим была определена тема выпускной квалификационной работы – «Комплексная оценка свежести мяса». Основные исследования были проведены в ОБУ «Курская областная ветеринарная лаборатория».

Целью исследований является комплексное определение свежести мяса.

В связи с поставленной целью необходимо выполнить следующие задачи: