

## Введение

Мясо диких животных имеет большое значение в питании людей, обеспечивая потребности организма в белке высокой биологической ценности. Мясо диких животных является очень нежным продуктом, быстро изменяющим свои качественные характеристики под влиянием микроорганизмов. В связи с этим важной задачей является получение мяса с низким содержанием микроорганизмов.

Одним из обязательных требований к качеству продуктов питания является их безопасность для здоровья человека и стабильность в процессе хранения и реализации. Особое значение для потребителя имеет микробиологическая безопасность пищевых продуктов, обеспечение которой является основной задачей микробиологического контроля на предприятиях, выпускающих мясо- и мясопродукты, которые имеют большое значение в питании людей, обеспечивая потребности организма в белке высокой биологической ценности.

Мясо диких животных является очень нежным продуктом, быстро изменяющим свои качественные характеристики под влиянием микроорганизмов. В связи с этим важной задачей является получение мяса с низким содержанием микроорганизмов.

При наличии микробов на поверхности или внутри мяса диких животных необходимо ограничить их размножение и ферментативную активность, а также сократить их численность. Эти задачи решаются разными методами консервирования с применением высоких и низких температур, посола, копчения, сушки и т.д. В настоящее время используют сочетанные способы консервирования мяса, что позволяет добиться предельного сокращения количества микроорганизмов при сохранении качества мясопродуктов.

Исходная микрофлора мяса диких животных состоит из разных микроорганизмов, расщепляющих белки, жиры и углеводы. Определенный