

# «Ветеринарно - санитарная экспертиза продуктов убоя птицы в условиях АО «Курская птицефабрика»

## ВВЕДЕНИЕ

### **Актуальность темы**

Среди стратегических целей продовольственной безопасности важное место занимает обеспечение населения страны безопасной и качественной продукцией. В последнее десятилетие многие страны решают проблему продовольственной безопасности государства и снабжения своего населения животным белком благодаря птицеводству так как мясо птицы – высококачественный белковый продукт, обладающий диетическими свойствами.

. На сегодняшний день наиболее популярным является мясо птицы в частности мясо кур. Продается куриное мясо в виде тушек, отдельных элементов (например: грудки, голени, крылья) и субпродуктов.

Мясо птицы имеет в своем составе высокое содержание животных белков и биологическую ценность. Курятина содержит больше белка и меньше тканей, в частности коллагена, чем свинина или говядина. В связи с низким содержанием жира и снижением энергетической ценности мясо птицы считается диетическим. Кроме того, оно также является хорошим источником минералов, калия, кальция, фосфора, натрия и железа.

Мясо птицы имеет другой цвет, потому что в нем нет такого количества миоглобина как у наземных млекопитающих. Их кости светлые (потому что они полые, то есть костный мозг не заполняет их, а покрывает только очень тонким слоем на стенках). Количество жидкостей в организме птицы, в том числе крови в пропорции к массе тела, значительно меньше.

Белое мясо, как продукт с высоким содержанием белка, ускоряет обмен веществ. Поскольку мясо птицы содержит незначительное количество жира, оно может быть объединено с углеводными продуктами.