

Министерство сельского хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь

Учреждение образования
«Витебская ордена «Знак Почета» государственная
академия ветеринарной медицины»

М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров, А. А. Балегга

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СВЕЖЕСТИ И ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ МЯСА И РЫБЫ

Учебно-методическое пособие для студентов по специальности
1 - 74 03 02 «Ветеринарная медицина»

Витебск
ВГАВМ
2017

УДК 619:614.31:637.5
ББК 48.171
Б17

Рекомендовано к изданию редакционно-издательским советом
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная
академия ветеринарной медицины»
от 15.12.2016 г. (протокол № 2)

Авторы:

доктор ветеринарных наук, профессор *М. П. Бабина*, старший преподаватель *А. Г. Кошнеров*, кандидат ветеринарных наук, доцент *А. А. Балега*

Рецензенты:

кандидат ветеринарных наук, доцент *В. Н. Егоров*; кандидат сельскохозяйственных наук, доцент *В. Н. Подрез*

Бабина, М. П.

Б17 Определение свежести и доброкачественности мяса и рыбы : учеб. - метод. пособие для студентов по специальности 1 - 74 03 02 «Ветеринарная медицина» / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров, А. А. Балега. – Витебск : ВГАВМ, 2017. – 64 с.
ISBN 978-985-512-963-0.

Учебно-методическое пособие изложено в соответствии с программой дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология продуктов животноводства».

Пособие предназначено для студентов факультета ветеринарной медицины и факультета заочного обучения, обучающихся по специальности 1 - 74 03 02 «Ветеринарная медицина», а также может быть использовано в качестве дополнительной литературы для студентов биотехнологического факультета, слушателей факультета повышения квалификации и переподготовки кадров, аспирантов, магистрантов.

УДК 619:614.31:637.5
ББК 48.171

ISBN 978-985-512-963-0

© УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Раздел 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СВЕЖЕСТИ И ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ МЯСА	5
1.1. Приемка и отбор проб мяса	5
1.2. Органолептические методы определения свежести мяса	7
1.3. Химический анализ свежести мяса	15
1.4. Микроскопический анализ свежести мяса	21
1.5. Гистологическое исследование мяса	21
1.6. Санитарная оценка мяса различной степени свежести	25
1.7. Виды порчи мяса	26
Раздел 2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СВЕЖЕСТИ И ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ	34
2.1. Приемка и отбор проб рыбы и рыбной продукции	34
2.2. Органолептические методы определения свежести рыбы	37
2.3. Физико-химические методы определения свежести рыбы	40
2.4. Определение бактериальной обсемененности рыбы	42
2.5. Оценка качества рыбной продукции	43
2.6. Пороки рыбы и рыбной продукции	48
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	61
