

**ВОПРОСЫ**  
**к коллоквиуму №2 по дисциплине**  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология продуктов животноводства»**  
**для студентов 4 курса ФВМ**

1. По каким органолептическим показателям определяют мясо от больных животных?
2. Лабораторные методы определения мяса от больных, убитых в агонии и павших животных.
3. Значение показателей реакции на пероксидазу и рН среды при исследовании мяса больных животных.
4. Как определяют продукты первичного распада белков в мясе?
5. В каких случаях проводится бакисследование проб мяса.
6. Как отобрать пробы от туш и органов для бакисследования?
7. Схема бактериологического исследования по выделению патогенных микроорганизмов и для дифференциации возбудителей токсикоинфекций.
8. Какие и с какой целью используют способы окраски мазков?
9. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при инфекционных заболеваниях животных, опасных для человека.
10. Ветсанэкспертиза туш и органов животных и мероприятия при подозрении или выявлении сибирской язвы.
11. Ветсанэкспертиза туш и органов и санитарная оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
12. Послеубойная диагностика сальмонеллеза и санитарная оценка продуктов убоя при его обнаружении.
13. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при инфекционных заболеваниях животных, не опасных для человека.
14. Правила ветеринарного клеймения туш мяса крупных животных при их предварительной и полной ветсанэкспертизе.
15. Правила ветеринарного клеймения туш мяса мелких животных.
16. Правила ветеринарного клеймения субпродуктов.

**Зав. кафедрой ветсанэкспертизы**

**М.П. Бабина**