

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА ПЕРНАТОЙ ДИЧИ, ДОБЫТОЙ В ОХОТХОЗЯЙСТВАХ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ, ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

Краснова Вероника Евгеньевна

студент, Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина РФ, г. Омск

Довгань Наталья Борисовна

научный руководитель, канд. ветеринар.наук, доцент, Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина РФ, г. Омск

Отстрел диких птиц по России в настоящее время хоть и утратил свое былое значение в снабжении людей мясом, но на современном этапе развития общества вносит определенный вклад в отдельных регионах страны в обеспечение продуктами питания. Мясо промысловых диких птиц издавна употребляется в пищу и служит дополнительным источником мяса в России и за рубежом. Его вкусовые качества обуславливают ежегодный рост числа людей, занимающихся отстрелом птицы, а также популярность мяса среди потребителей. В Сибири во многих районах развита спортивная охота: в одной только Омской области насчитывается более 130 охотничьих хозяйств [4].

Пернатая дичь – традиционное наименование птиц, являющихся объектом любительской или промысловой охоты. Охота на дичь также является спортом и объектом туризма.

Мясо пернатой дичи относят к диетическому. Оно отличается от мяса домашней птицы более темной окраской и плотной консистенцией, содержит больше белков и меньше жира, имеет своеобразные приятные вкус и аромат, часто со слегка горьковатым и смолистым привкусом. Мясо старой птицы более сухое и жесткое, чем молодой [7].

В связи с возрастающим поступлением мяса диких промысловых птиц на внутренний рынок возникает необходимость детального изучения качества мяса перелетных и оседлых птиц при их добыче, хранении и реализации. Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и внутренних органов пернатой дичи проводят при организованном отстреле или вылове в местах заготовок (пункты концентрации) в сроки, установленные для отстрела [3].

При ветеринарном осмотре тушек обращают внимание на их свежесть, характер ранения, степень обескровливания, упитанность и наличие патологоанатомических изменений, а также время потрошения. Обескровливание тушек дичи, добытой на охоте, бывает плохое или совсем не происходит, но плохое обескровливание не является признаком порчи, как и темный цвет мяса. При внешнем осмотре тушки можно также выявить некоторые инфекционные и инвазионные болезни. Очень важно определить качество проведенного туалета. У тушек, разделанных с опозданием установленных сроков, в брюшной полости всегда отмечают запах содержимого желудочно-кишечного тракта [1].

Одним из основных параметров доброкачественности тушек пернатой дичи является их свежесть. Существует множество методов определения свежести мяса, основными из которых являются органолептический и физико-химический [2].

Цель работы – установление свежести охлажденного мяса пернатой дичи путем органолептического и физико-химического исследований.

Объект исследования. Объектом исследования служили шесть образцов пернатой дичи: образец 1 – кряква, образец 2 – кряква, добытые в «Интенисском» охотхозяйстве, Омская область, Саргатский район; образец 3 – шилохвость, образец 4 – чирок, из Юрьевского охотхозяйства, Омская область, Кормиловский район; образец 5 – чирок, образец 6 – шилохвость, добытые в Большереченском охотхозяйстве, Омская область, Большереченский район.

Исследования осуществлялись на базе учебно-научной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической безопасности и зоогигиены ФГБОУ ВО Омского ГАУ.

Результаты органолептического исследования.

Органолептическое исследование проводилось в условиях лаборатории по стандартным методикам по следующим показателям: внешний вид и цвет тушки без оперения, мышцы на разрезе, консистенция, запах, состояние жира, прозрачность и аромат бульона. Также было проведено сравнение полученных результатов с требованиями ГОСТ 31990-3012 «Мясо уток (тушки и их части). Технические условия». Органолептически был определен внешний вид тушек, упитанность (состояние мышечной системы и состояние подкожных жировых отложений), цвет кожи, ее состояние и внешний вид. Определение запаха проводилось на поверхности кожи и на разрезе глубинных слоев мышц. Степень снятия оперения определялась визуально. Консистенция мышечной ткани определялась надавливанием. Также была проведена проба варки для определения прозрачности и аромата бульона. Результаты органолептического исследования представлены в таблице 1:

Таблица 1

Результаты органолептического исследования образцов пернатой дичи

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя					
	Интенисское охотхозяйство		Юрьевское охотхозяйство		Большереченское охотхозяйство	
	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5	Образец 6
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, пятна на фильтровальной бумаге не оставляют. Цвет мышц на разрезе – красный		Слегка влажные, пятна на фильтровальной бумаге не оставляют. Цвет мышц на разрезе – красный		Слегка влажные, пятна на фильтровальной бумаге не оставляют. Цвет мышц на разрезе – красный	
Консистенция	Мясо упругое, ямка выравнилась быстро		Мясо упругое, ямка выравнилась быстро		Мясо упругое, ямка выравнилась быстро	
Запах	Специфический запах дичины без посторонних примесей		Специфический запах дичины без посторонних примесей		Специфический запах дичины без посторонних примесей	
Жир	Бледно-желтый	Желтоватый	Бледно-желтый		Бледно-желтый	Желтоватый
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, имел специфический аромат дичины		Прозрачный, имел специфический аромат дичины		Прозрачный, имел специфический аромат дичины	

На основании полученных результатов можно отметить, что образцы по органолептическим показателям соответствуют нормативам доброкачественности для мяса птицы.

Следует отметить, что на исследуемых образцах отсутствовали намины, переломы голеней и крыльев, искривления спины и грудной кости, а также неестественная пигментация. Тушки с данными повреждениями не допускаются к свободной реализации, а подлежат промышленной переработке [6].

Результаты физико-химического исследования.

После органолептической оценки было проведено физико-химическое исследование. Физико-химические методы исследования являются более достоверными по сравнению с органолептическими, и проводятся с целью подтверждения органолептической оценки. Результаты физико-химического исследования представлены в таблице 2:

Таблица 2

Результаты физико-химического исследования образцов мяса пернатой дичи

Метод исследования	Характеристика показателя						Санитарная оценка
	Интенисское охотхозяйство		Юрьевское охотхозяйство		Большереченское охотхозяйство		
	1	2	3	4	5	6	
Определение продуктов первичного распада белка в бульоне	Прозрачный, осадок и хлопья отсутствуют.		Прозрачный, осадок и хлопья отсутствуют.		Прозрачный, осадок и хлопья отсутствуют.		Мясо свежее
Определение аммоно-аммиачного азота, мг/см ³	1,24	1,25	1,24		1,25	1,26	Мясо свежее
Определение аммиака с реактивом Нesslera.	Фильтрат бледно-желтого цвета, осадок не образовался.		Фильтрат бледно-желтого цвета, осадок не образовался.		Фильтрат бледно-желтого цвета, осадок не образовался.		Мясо свежее
Определение рН, ед.	5,9	5,8	5,8	6,0	5,9	6,1	Мясо свежее
Цветная окислительная реакция	Красно-фиолетовая окраска		Красно-фиолетовая окраска		Красно-фиолетовая окраска		Мясо свежее

В результате проведенных исследований можно сказать, что образцы пернатой дичи по органолептическим и физико-химическим показателям являются свежими.

Список литературы:

1. Алфимова А.И. Исследование продукции из мяса птицы / А.И. Алфимова, Л.Т. Серпунина // Вестник молодежной науки – 2016 г. – №4 – с. 52-58.
2. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 378 с.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства // Медпортал.com URL: https://медпортал.com/veterinariya_727/veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza-produktov14330.html (дата обращения: 5.11.2017).

4. ГОСТ 31990-2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия // StandartGOST URL: https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_31990-2012 (дата обращения: 5.11.2017).
5. ГОСТ Р 51944-2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы – URL: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/1004/> (дата обращения: 10.11.2017).
6. Морозов В.Ю., Хаванова Н.В. Ресурсный потенциал сибирского региона как основа развития внутреннего и въездного туризма//Сервис в России и за рубежом – 2013 г. – №9 – стр. 15-21.