

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

О. О. Датченко

Н. С. Титов

В. В. Ермаков

21-2287

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

21-02287



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

О. О. Датченко
Н. С. Титов
В. В. Ермаков

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Учебное пособие

Кинель 2020

УДК 619 (075)

ББК 48.1

Д20

Рецензенты:

д-р биол. наук, проф., зав. кафедрой «Биоэкология и физиология сельскохозяйственных животных», ФГБОУ ВО Самарский ГАУ,

В. В. Зайцев;

д-р биол. наук, проф., зав. кафедрой «Микробиология и заразные болезни», ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ,

М. В. Сычёва

Датченко, О. О.

Д20 Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие /

О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. – Кинель :

РПО Самарского ГАУ, 2020. – 141 с.

ISBN 978-5-88575-606-8

Учебное пособие подготовлено в соответствии с Федеральным государственным стандартом высшего образования для обучающихся по специальности 36.05.01 – «Ветеринария». Рассмотрены основные вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы с учетом требований, предъявляемых к изучению дисциплины.

Содержатся основные понятия о мясе, изменениях, происходящих в мясе после убоя и при хранении, дана ветеринарно-санитарная оценка мяса и молока при некоторых инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, изложены основы переработки технического сырья и птицы.

УДК 619 (075)

ББК 48.1

ISBN 978-5-88575-606-8

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2020

© Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В., 2020

Оглавление

Предисловие.....	3
1. Мясо – определение, морфология, химический состав, классификация и товароведение.....	4
2. Созревание мяса, сущность процесса, факторы, влияющие на созревание. Особенности созревания мяса больных животных.....	14
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при гниении, загаре, плесневении, ослизнении, изменении цвета мяса, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи.....	21
4. Классификация инфекционных болезней по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при сибирской язве. Лабораторные и функциональные исследования, необходимые для определения биологического статуса животных.	29
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при лептоспирозе, листериозе, ящуре, роже, болезни Ауески и классической чуме свиней.....	39
5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при лептоспирозе.....	39
5.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при листериозе.....	41
5.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при ящуре....	43
5.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при болезни Ауески.....	46
5.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при классической чуме свиней.....	48
6. Классификация инвазионных болезней по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия при инвазионных болезнях.....	53
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при незаразных болезнях.....	62
7.1. Механические повреждения тканей.....	62
7.2. Гнойные воспалительные процессы.....	63
7.3. Термические и химические ожоги.....	65
7.4. Исхудание, истощение.....	66
7.5. Новообразования.....	67
7.6. Кетоз.....	68
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов при радиоактивном облучении, контроль запрещенных веществ в организме животных.....	70
8.1. Предубойная диагностика острой лучевой болезни при внешнем облучении.....	70
8.2. Особенности радиационной патологии при внутреннем облучении.....	72

8.3. Сортировка и первичная переработка пораженных животных.....	74
8.4. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой пораженных животных.....	77
9. Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Техника безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации. Схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма. Методология распознавания патологического процесса.....	82
10. Пищевые заболевания – определение, классификация. Роль мяса и мясoproдуктов в возникновении заболеваний человека. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.....	90
11. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой (БГКП, протей и др.). Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых продуктов, обсемененных условно-патогенными бактериями. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.....	96
12. Классификация и пищевая ценность субпродуктов.....	103
12.1. Классификация субпродуктов.....	103
12.2. Требования к качеству субпродуктов, упаковка и хранение.....	105
12.3. Фасованные субпродукты.....	107
13. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья.....	108
13.1. Состав и свойства жира-сырца.....	108
13.2. Морфологические свойства жира-сырца различных животных... ..	109
13.3. Хранение, консервирование и пороки жира-сырца.....	112
13.4. Пороки топленого жира.....	113
14. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Основы технологии обработки шкур на боенских предприятиях.....	115
14.1. Классификация шкур.....	115
14.2. Первичная обработка и клеймение шкур.....	116
14.3. Классификация кишечного сырья.....	119
14.4. Основы технологии обработки шкур на боенских предприятиях	120
15. Особенности переработки птицы различных видов. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.....	125
16. Ветсанэкспертиза молока при инфекционных болезнях и маститах. Значение молока и молочных продуктов в распространении инфекционных болезней.....	132
Рекомендуемая литература	136
Алфавитно-предметный указатель.....	139