

УДК 343.148.27

*Кулаженков А.С.*

*Студент 4 курса 14 группы*

*Московская государственная академия ветеринарной медицины и*

*биотехнологии -МВА имени К.И.Скрябина.*

**КАЧЕСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ПОКАЗАТЕЛИ  
БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕПЕЛИНОГО МЯСА**

*Аннотация: статья представляет собой обзорный анализ основных аспектов качества и безопасности перепелиного мяса, а так же предоставляет читателям полную информацию о качественных характеристиках и показателях безопасности перепелиного мяса, подчеркивая его питательную ценность, безопасность и важность соблюдения стандартов при производстве и потреблении этого продукта.*

*Ключевые слова: качество, безопасность, экспертиза, перепелиное мясо.*

*Kulazhenkov A.S.*

*Student 4 kursa 14 gruppy*

*Moskovskaya gosudarstvennaya akademiya veterinarnoy meditsiny i*

*biotekhnologii -MVA imeni K.I.Skryabina.*

***Kachestvennaya kharakteristika i pokazateli bezopasnosti perepelinogo myasa***

*Annotatsiya: stat'ya predstavlyayet soboy obzornyy analiz osnovnykh aspektov kachestva i bezopasnosti perepelinogo myasa, a tak zhe predstavlyayet chitatel'nyam polnuyu informatsiyu o kachestvennykh kharakteristikakh i pokazatelyakh bezopasnosti perepelinogo myasa, podcherkivaya yego pitatel'nyuyu tsennost', bezopasnost' i vazhnost' soblyudeniya standartov pri proizvodstve i potreblenii etogo produkta.*

*Klyuchevyye slova: kachestvo, bezopasnost', ekspertiza, perepelinoye myaso.*

Введение.

В современном мире важнейшей задачей является производство продовольствия. В обеспечении высококачественными продуктами

животного происхождения особая роль принадлежит птицеводству , которое относится к наиболее динамично развивающейся отрасли АПК [1, 2].

Промышленное птицеводство в Российской Федерации развивается успешно, являясь наиболее скороспелой и экономически выгодной отраслью животноводства [3].

Перепелиное мясо — это мясо, получаемое от перепелов, маленьких птиц семейства фазановых. Перепелиное мясо считается деликатесом и ценится за свой нежный вкус и питательные свойства. Вот несколько особенностей перепелиного мяса:

Перепелиное мясо богато белком, содержит витамины группы В, железо, цинк и другие минералы, что делает его питательным продуктом.

Мясо перепелов обладает нежным вкусом и текстурой, что делает его привлекательным для гурманов. Из-за размера перепелиных тушек они готовятся быстрее, чем мясо крупного скота, что делает их удобным выбором для приготовления быстрых блюд. Перепелиное мясо считается диетическим продуктом из-за его низкого содержания жира, что делает его хорошим выбором для людей, следящих за питанием.

Цель. Анализ научной документации, которая предоставляет информацию о данном продукте с упором на его качество, безопасность и питательные свойства для обеспечения здоровья и удовлетворения потребностей потребителей.

Материалы и методы исследования. В результате исследования использовался системный анализ контента литературы с использованием информационных платформ Pubwed, cvberleniokaru, Elibrarvan.

Результаты исследования. Чтобы на стол к потребителю попал качественный продукт нужно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу перепелиного мяса, а именно:

*1. Оценка внешнего вида и органолептических показателей:*

- Цвет, запах, консистенция мяса
- Состояние кожного покрова и подкожной клетчатки

*2. Исследование на наличие патологических изменений:*

- Осмотр внутренних органов на предмет воспалительных процессов, опухолей, паразитарных инвазий
- Выявление признаков отравлений или инфекционных заболеваний

*3. Микробиологическая оценка:*

- Определение общей бактериальной обсемененности
- Выявление патогенных микроорганизмов, таких как сальмонелла, листерия, кампилобакте

*4. Химико-токсикологическое исследование:*

- Проверка на содержание тяжелых металлов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов
- Оценка соответствия нормативным показателям безопасности

*5. Гистологическое исследование:*

- Изучение микроструктуры мышечной, жировой и соединительной тканей
- Выявление патологических изменений

По результатам комплексной ветеринарно-санитарной экспертизы делается заключение о пригодности перепелиного мяса для использования в пищевых целях.

Перепелиное мясо обладает рядом качественных характеристик, которые важны для его безопасности и потребительской ценности:.

- Перепелиное мясо богато белками, витаминами (особенно витамином В12), минералами (железо, фосфор, цинк) и низким содержанием жира. Это делает его питательным и полезным для организма.

- Перепелиное мясо обладает нежным вкусом и мягкой текстурой, что делает его приятным для употребления в пищу.
- Качественное перепелиное мясо должно быть получено от птиц, которым не применялись гормональные препараты для стимуляции роста. Это гарантирует отсутствие лишних химических веществ в продукте.
- Контроль за использованием антибиотиков и пестицидов в кормлении перепелов важен для обеспечения безопасности продукта. Качественное перепелиное мясо должно быть свободным от следов этих веществ.
- При производстве перепелиного мяса необходимо соблюдать строгие гигиенические стандарты, чтобы предотвратить загрязнение продукта патогенными микроорганизмами. Это включает правильную обработку и хранение мяса.
- Качественное перепелиное мясо должно иметь соответствующую маркировку, указывающую на его происхождение, дату производства и срок годности. Также желательно наличие сертификата качества, подтверждающего соответствие продукта установленным стандартам и требованиям.

Выводы: Важно отметить, что безопасность перепелиного мяса также зависит от условий его производства, транспортировки, хранения и приготовления. Следует соблюдать правила гигиены при обращении с мясом, готовить его до полного прогревания и хранить при оптимальных температурных условиях. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы перепелиное мясо должно соответствовать требованиям безопасности и пригодным для использования в пищевых целях.

#### **Использованные источники:**

1. Косилов В.И., Востриков Н.И., Тихонов П.Т., Пашута А.В. Влияние сезона вывода на параметры экстерьера и живой массы молодняка чёрного африканского страуса разных генотипов // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2013. No 3 (41). С. 160–162.
2. Мысик А.Т. Производство продукции животноводства в мире и отдельных странах // Зоотехния. 2011. No 11. С. 2–6.
3. Редькин, С. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза перепелиного мяса и яйца при использовании кормовой добавки "Сапропель" / С. В. Редькин, А. Л. Колоезд // Молодой ученый. – 2021. – № 4(346). – С. 126-129. – EDN XSEGDM.