

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КАЗАХСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ С. СЕЙФУЛЛИНА

1 2013  
39648к

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

по дисциплине

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза  
продуктов животноводства и птицеводства»**

для специальности: 5В120200 – «Ветеринарная санитария»

АСТАНА, 2010

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
Программа дисциплины для студентов. Силлабус.....	6
Глоссарий курса. Специальная терминология.....	22
Тезисы лекций.....	33
1. Определение дисциплины ВСЭ и ее роль в охране здоровья людей.....	34
2. Учение о мясе. Послеубойные изменения.....	35
3. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности. Транспортировка животных.....	37
4. Основы технологии и гигиены убоя животных.....	38
5. Послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов. Лимфатическая система животных.....	41
6. ВСЭ туш и внутренних органов при незаразных заболеваниях и некоторых синдромах.....	43
7. ВСЭ туш и внутренних органов при инвазионных заболеваниях.....	45
8. ВСЭ туш и внутренних органов при инфекционных заболеваниях.....	47
9. ВСЭ туш и внутренних органов при отравлениях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.....	49
10. Урбанизация и ее экологические факторы, снижающие качество продуктов.....	51
11. ВСЭ туш и внутренних органов при радиационных поражениях.....	53
12. ВСЭ и основы технологии кожевенно-мехового сырья.....	55
13. Технология, гигиена обработки и контроль качества кератинсодержащего животного сырья.....	58
14. Требования, предъявляемые к качеству топленых пищевых жиров.....	60
15. ВСЭ субпродуктов, производство кормовых и технических продуктов.....	62
16. Гигиена, технология обработки и контроль качества кишечного сырья при убое животных.....	64
17. Сбор, первичная обработка и ВСЭ крови.....	66
18. Технология, гигиена обработки и ВСЭ эндокринного сырья.....	68
19. ВСЭ субпродуктов убоя кроликов.....	70
20. ВСЭ молока. Понятие о молоке.....	73
21. Факторы, влияющие на органолептические свойства сырого коровьего молока и сливок.....	76
22. ВСЭ молока больных животных.....	78
23. ВСЭ мяса птиц.....	81
24. ВСЭ продуктов птицеводства при инфекционных заболеваниях и отравлениях.....	84
25. ВСЭ яиц.....	86
26. ВСЭ яичных продуктов.....	89
27. Общее понятие о контаминации продуктов питания антибиотиками.....	91
28. ВСЭ пищевых продуктов, содержащих микроскопические грибы и их токсины.....	93
29. Техногенные загрязнители продуктов питания.....	96
30. Загрязнение пищевых продуктов соединениями азота.....	99
<b>Методические рекомендации для лабораторно-практических занятий ..</b>	<b>102</b>
1. Определение свежести мяса.....	102
2. Определение мяса больных и павших животных.....	103
3. Определение видовой принадлежности мяса.....	104
4. Микробиологическое исследование мяса.....	105
5. Топография лимфоузлов.....	106

6. Организация и методика послеубойного осмотра органов и туш .....	107
7. Трихинеллоскопия мяса .....	108
8. Исследование мяса на цистицеркоз. Финноз .....	109
9. Контроль качества кожевенно-мехового сырья .....	110
10. Определение сортности и физико-химический анализ кожевенно-мехового сырья .....	111
11. Контроль качества технического сырья .....	112
12. Экспертиза пищевых животных жиров .....	113
13. Приемка и сортировка кишечного сырья и требования, предъявляемые к готовым кишечным полуфабрикатам .....	114
14. Экспертиза эндокринного сырья .....	115
15. Экспертиза животного клея и желатина .....	116
16. ВСЭ мяса кроликов .....	117
17. Определение натуральности молока .....	118
18. Определение посторонних веществ в молоке (фальсификаций) .....	119
19. Контроль пастеризации молока .....	120
20. Определение технологических свойств молока .....	121
21. Микробиологическое исследование молока .....	122
22. Определение молока больных животных .....	123
23. ВСЭ мяса птиц .....	124
24. ВСЭ яиц .....	125
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов .....	126
26. Определение остаточных количеств антибиотиков в пищевых продуктах .....	127
27. Определение в продуктах животноводства гормонов .....	128
28. Определение остаточных количеств микотоксинов .....	129
29. ВСЭ продуктов животноводства при отравлении пестицидами .....	130
30. Определение фенолов, бенз(а)пирена, нитратов и нитритов .....	131
31. ВСЭ при радиационном поражении животных и действии отравляющих веществ .....	132
32. Санитарная оценка мяса и других продуктов при поражении их радиоактивными и отравляющими веществами .....	133
<i>Методические указания по выполнению курсовой работы.....</i>	134
<i>Материалы для самостоятельной работы.....</i>	135
Тема 1: Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования к ним .....	135
Тема 2: ВСЭ мяса при вынужденном убое и изменениях имеющих санитарное значение .....	135
Тема 3: Санитарная обработка транспортных средств при перевозке животных .....	137
Тема 4: Особенности убоя кроликов и птицы .....	137
Тема 5: Контроль качества готовых кишечных продуктов, кормовых продуктов из крови .....	138
Тема 6. ВСЭ продуктов животноводства и сырья при незаразных болезнях ..	138
Тема 7. ВСЭ мяса диких, промысловых животных и пернатой дичи .....	139
Тема 8: Контроль качества полуфабрикатов кожи, меха, пушнины, изделий из дополнительного сырья.....	139
Тема 9. Технология и гигиена получения пищевых животных жиров .....	140
Тема 10. Работа с госстандартами на готовую продукцию .....	140
Тема 11. Зоотехнические и ветеринарные факторы, влияющие на органолептические свойства сырого коровьего молока и сливок .....	141
Тема 12. Оценка качества молока при контаминации микотоксинами и соединениями тяжелых металлов	141

Тема 13. Охрана продуктов животноводства от загрязнения антибиотиками	142
Тема 14. Экспертиза пищевых добавок.....	142
Тема 15. Биологическое исследование мяса, пораженного ОВ.....	143
Программа учебно-клинической и профессиональной практики и методические рекомендации по ведению дневника и отчета.....	144
<i>Материалы по контролю.</i> Перечень экзаменационных вопросов и примерные тестовые задания для текущего, промежуточного и итогового контроля знаний.....	146