

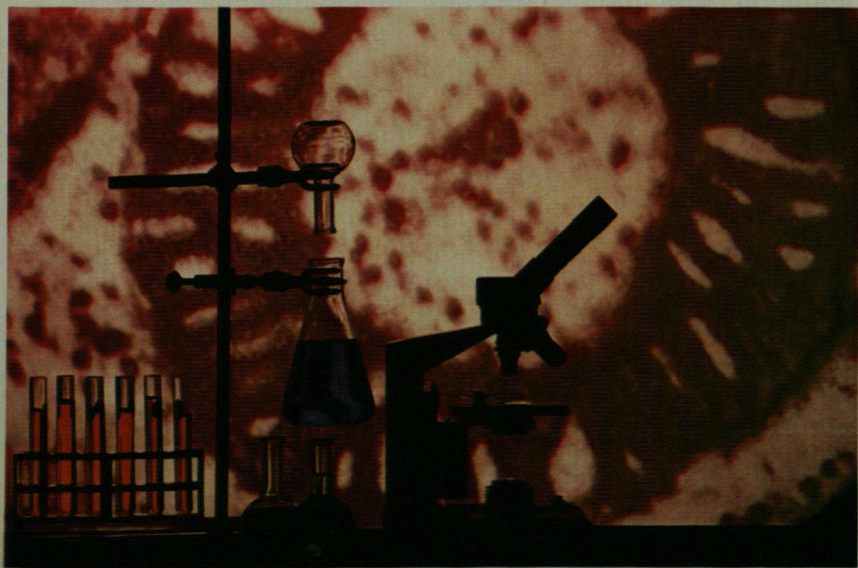
НҰРҒАЛИЕВ БІРЖАН ЕЛУБАЙҰЛЫ

МАЛ ЖӘНЕ ҚҰС ӨНІМДЕРІН
ВЕТЕРИНАРЛЫҚ-САНИТАРЛЫҚ
САРАПТАУ

1 2013

43044к

Оқу құралы



Алматы 2011

МАЗМҰНЫ

Алғы сөз.....	6
Сойыс малдарын тасымалдау.....	8
• Көлік құралдарын дайындау	8
• Жануарларды тасымалдауға дайындау.....	9
• Жолдама құжаттар	10
• Қабылдау және тапсыру срезелері	11
• Малды союға дайындау.....	14
Сойыс малдарының қондылық дәрежесі.....	16
• Мүйізді ірі қара.....	16
• Қой және ешкілер.....	17
• Жылқылар	17
• Түйе.....	18
• Шошқалар	18
• Қоян.....	19
• Құстар.....	19
Сойыс малдарын алғашқы өңдеу технологиясы.....	21
• Малдарды сою.....	21
• Сойыс малдарының ұшаларын өңдеу технологиялары.....	23
• Сойыс өнімдерін ветеринарлық-санитарлық қадағалау.....	25
Мал ұшасының қондылығын анықтау.....	29
• Ірі қара мал ұшасының қондылығын анықтау.....	29
• Қой, ешкі ұшасының қондылығын анықтау	30
• Шошқа ұшасының қондылығын анықтау.....	30
• Жылқы ұшасының қондылығын анықтау.....	31
• Түйе ұшасының қондылығын анықтау.....	32
• Құс ұшасының (тауық, үйрек, қаз, күрке тауық және мысыр тауығы) қондылығын анықтау	33
Етті таңбалау.....	35
Әр түрлі малдардың ұшасының сорттық шабылуы.....	36
Еттің қай малдан алынғандығын анықтау.....	40
Еттің балаусалығын анықтау.....	47
• Сезімдік көрсеткіштерін анықтау.....	47
• Зертханалық зерттеу әдістері.....	49
• Қоян етінің балаусалығын анықтау.....	60
• Құс етінің балаусалығын анықтау.....	62
Еттің ауру малдан алынғандығын анықтау әдістері.....	65
• Сезімдік зерттеу әдістері.....	65
• Зертханалық тексеру тәсілдері	66
Етті микробиологиялық тексеру.....	69
• Үлгі алу тәртібі	69
• Микробиологиялық тексерудің нобайы	70

• Аэробтарды анықтау тәсілі.....	72
• Сальмонелла тобына жататын микробтарды анықтау.....	75
• Анаэроб микробтарын анықтау.....	79
• Етті кейбір аурулардың қоздырушыларына тексеру.....	86
• Ет қалбырларын микробиологиялық тексеру.....	91
• Шұжықты бактериологиялық тексеру.....	98
Тұздалған ет пен тұздалып-қақталған ет өнімдерін ветеринариялық-санитариялық сараптау.....	102
Шұжық өнімдерін ветеринариялық-санитариялық сараптау.....	107
Ет қалбырларын ветеринариялық-санитариялық сараптау.....	110
Тағамдық жануар текті майларды ветеринариялық-санитариялық сараптау.....	114
• Май сортын анықтау.....	116
• Майдың сапалығын анықтау	120
• Майдың түрін (қай малдан алынғандығын) анықтау.....	125
Ішек және эндокринді шикізатты ветеринариялық-санитариялық сараптау.....	129
• Ішек және эндокринді шикізаттың сапасын бақылау.....	129
• Ішек шикізатын қабылдау мен сорттау және дайын ішек жартылай фабрикаттарына қойылатын талаптар.....	129
• Эндокринді шикізатты ветеринарлық-санитарлық сараптау.....	133
Субөнімдерді өңдеу технологиясы.....	136
Етті инвазиялық ауруларға тексеру.....	138
• Етті трихинеллезге тексеру тексеру.....	138
• Етті цистицеркозға тексеру.....	141
• Етті эхинококкозға тексеру.....	143
• Етті фасциозге тексеру.....	145
• Қояндар мен үй қояндарын цистицеркозға тексеру.....	146
• Етті тонуикольді цистицеркозға тексеру.....	146
• Бұлшық ет аралық дәнекер ұлпа мен тері асты клетчатканың ценурозы	147
Етті инфекциялық ауруларға тексеру.....	148
• Етті бруцеллезге тексеру	148
• Етті маңқаға тексеру	149
• Етті туберкулезге тексеру.....	151
• Етті аусылға тексеру	154
Етті жұқпалы емес ауруларға тексеру.....	157
Улануды анықтау	159
Шаруашылықтар мен қожалықтардағы өнімдерді бастапқы сараптаудан өткізу.....	162
Базарлардағы ветеринарлық-санитарлық сараптау жұмыстары.....	164