

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	3
Введение	5
Глава 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	7
1.1. Определение видовой принадлежности мяса	7
1.1.1. Определение органолептических показателей мяса (по ГОСТ 7269-79)	8
1.1.2. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса	13
1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при определении степени свежести	17
1.2.1. Правила отбора проб при исследовании мяса на свежесть (по ГОСТ 7269-79)	18
1.2.2. Органолептическое исследование (по ГОСТ 7269-79)	19
1.2.3. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть	21
1.2.4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени свежести	31
1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	31
1.3.1. Правила отбора проб мяса птицы (по ГОСТ 7702.0-74)	32
1.3.2. Органолептическое исследование (по ГОСТ Р 51944-2003)	33
1.3.3. Методы лабораторного анализа свежести мяса птицы (по ГОСТ 7702.1-74)	36
1.3.4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы в зависимости от степени свежести	41
1.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса вынужденно убитых животных	41
1.4.1. Порядок проведения вынужденного убоя животных, ветеринарно-санитарной экспертизы и использования продуктов убоя ...	42
1.4.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя больных животных	46
1.4.3. Ветеринарно-санитарная оценка и способы обеззараживания туш и органов, полученных при убое больных животных	56
1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций	74
1.5.1. Случаи, при которых проводят бактериологическое исследование мяса	76

1.5.2. Правила отбора проб мяса и мясопродуктов для бактериологического исследования (по ГОСТ 21237-75)	77
1.5.3. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов	79
1.5.4. Морфологические особенности, устойчивость возбудителей пищевых токсикоинфекций	80
1.5.5. Методы бактериологического исследования мяса (по ГОСТ 21237-75)	82
1.5.6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обнаружении возбудителей пищевых токсикоинфекций	89
1.6. Исследование мяса на трихинеллез	91
1.6.1. Правила отбора проб мышечной ткани для исследования на трихинеллез	92
1.6.2. Методы исследования мяса на трихинеллез ...	93
1.6.3. Дифференциальная диагностика трихинеллеза	100
1.6.4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе	101

Глава 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза

пищевых животных жиров	103
2.1. Виды порчи жиров	103
2.2. Требования, предъявляемые к качеству пищевых животных жиров (по ГОСТ 25292-82)	105
2.3. Правила отбора проб пищевых животных жиров для исследований (по ГОСТ 8285-91)	105
2.4. Органолептическое исследование пищевых животных жиров (по ГОСТ 8285-91)	105
2.5. Лабораторные исследования пищевых животных жиров (по ГОСТ 8285-91)	109
2.6. Ветеринарно-санитарная оценка жиров в зависимости от степени свежести	111

Глава 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза

мясных продуктов	112
3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	112
3.1.1. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий	112
3.1.2. Правила отбора проб колбасных изделий для исследований (по ГОСТ 9792-73)	114
3.1.3. Определение степени свежести колбасных изделий	115
3.1.4. Физико-химические исследования	119
3.1.5. Ветеринарно-санитарная оценка колбас в зависимости от результатов экспертизы	123
3.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза изделий из мяса убойных животных	123
3.2.1. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности изделий из мяса	124
3.2.2. Правила отбора проб изделий из мяса для исследований (по ГОСТ 9792-73)	126
3.2.3. Определение степени свежести изделий из мяса	127
3.2.4. Физико-химические исследования	130
3.2.5. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов в зависимости от результатов экспертизы	131

3.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	132
3.3.1. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных баночных консервов ...	132
3.3.2. Правила отбора проб мясных баночных консервов для исследований (по ГОСТ 8756.0-70)	137
3.3.3. Методы исследований мясных баночных консервов	139
3.3.4. Ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов в зависимости от результатов экспертизы	143
Глава 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	144
4.1. Правила отбора проб рыбы для исследований	145
4.2. Органолептическое исследование рыбы	148
4.3. Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть	160
4.4. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы	165
4.5. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы в зависимости от результатов экспертизы	169
4.6. Исследование рыбы на описторхоз	169
Глава 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	174
5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	174
5.1.1. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности молока-сырья (по ГОСТ Р 52054-2003 и СанПиН 2.3.2.1078-01)	175
5.1.2. Правила отбора проб молока для исследований (по ГОСТ 13928-84)	177
5.1.3. Методы исследований молока	178
5.1.4. Ветеринарно-санитарная оценка молока в зависимости от результатов экспертизы	204
5.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	205
5.2.1. Основные понятия	207
5.2.2. Правила отбора проб молочных продуктов для исследований (по ГОСТ 26809-86)	208
5.2.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливок и сметаны	209
5.2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога ..	211
5.2.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза масла сливочного и топленого	215
5.2.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных напитков	218
5.2.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыра и брынзы	221
5.2.8. Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов в зависимости от результатов экспертизы	224
Глава 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц ..	226
6.1. Классификация пищевых яиц (по ГОСТ 31654-2012 и ГОСТ 31655-2012)	226
6.2. Требования, предъявляемые к качеству пищевых яиц (по ГОСТ 31654-2012 и ГОСТ 31655-2012)	228

6.3. Пороки пищевых яиц	231
6.4. Правила отбора проб пищевых яиц для исследований (по ГОСТ 31654-2012)	232
6.5. Методы исследований пищевых яиц	233
6.6. Общие правила ветеринарно-санитарной оценки пищевых яиц	236
6.7. Ветеринарно-санитарная оценка пищевых яиц при инфекционных болезнях	237
Глава 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	239
7.1. Классификация меда. Требования, предъявляемые к показателям его качества и безопасности	240
7.2. Правила отбора проб меда для исследований	244
7.3. Органолептическое исследование меда	245
7.4. Лабораторные методы исследования меда	251
7.5. Методы распознавания фальсификаций меда	262
7.6. Порядок реализации меда и его ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от результатов экспертизы	264
Глава 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	266
8.1. Перечень пищевых продуктов растительного происхождения, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе	267
8.2. Отбор проб растительных продуктов для исследований	270
8.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых, бобовых продуктов, муки, крупы, крахмала	271
8.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов и овощей	279
8.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов и овощей	284
8.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных фруктов и ягод	285
8.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных овощей, фруктов	286
8.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел	289
8.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и сушеных грибов	292
8.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза орехов	294
8.11. Определение содержания нитратов в растительных продуктах	294
Библиографический список	296