



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫ МИНИСТРЛІГІ
ЖӨНГІР ХАН АТЫНДАҒЫ БАТЫС ҚАЗАҚСТАН АГРАРЛЫҚ- ТЕХНИКАЛЫҚ
УНИВЕРСИТЕТІ

“Эпизоотология, паразитология және ВСС”

Тақырыбы:

Ет балаусалығын анықтау

Дайындаған: Адилханова Р.Б.

Тобы: ВС-33

Тексерген: о. Нагимова Г.Х.

Орал-2018

Балаусалығы күдікті еттің қабыршағы қара, қоңыр, кейде жылпылдақ, ет үстінен саусақпен жүргізгенде шырыштың жабысқаны байқалады. Ет кесілген жері дымқыл, сүзгі қағазда дақ қалады, қара-қоңыр-қызыл түсті. Ет сөлі бұлыңғыр.

Бұзылған еттің қабыршағы қатты кепкен, беті бурыл-қоңыр түсті шырышталған, көгерген. Ет кесілген жері сулы, сүзгіш қағазда дақ қалады, жабысқақ, қызыл-қоңыр түсті. Тоңазытқыштан алып жібіткен еттің кесіндісінен бұлыңғыр, сөл ағады.

Балауса ет кескенде тығыз, шымыр, саусақпен басқанда пайда болған шұңқыр тез орнына келеді. Балаусалығы күмәнді ет бостау, серпімділігі нашар, саусақпен басқандағы шұңқыр 1 минут шамасында орнына келеді, майы жұмсақ.

Бұзылған ет кескенде жұмсақ, бос, саусақпен басқандағы шұңқыр орнына келмейді, майы жұмсақ. Еттің консистенциясы оның температурасы +150, +200 шамасында анықталады.

Еттің тығыздығын анықтау. Ол үшін еттің үстін саусақпен басады да, пайда болған шұңқырдың орнына келу жылдамдығын бақылайды.

Етті сақтау барысында ол әр түрлі өзгерістерге ұшырауы мүмкін. Оның бірі етте ақзатты ыдыратпайтын микроорганизмдер тіршілігінің нәтижесінде (ет терісінің көкшілденуі, қызаруы, сәулеленуі) болса, басқасы етте жүретін өзгерістерге байланысты (қараюы, көгеруі, жалқаяқ басуы, иістенуі). Бұл өзгерістер нәтижесінде ет тек қана сыртқы терінің жағымсыздануы ғана емес, сонымен қатар тағамдық бағасын жоғалтады немесе жеуге жарамсыз жағдайға келеді.

Еттің
балаусалығын
зерттеу

Хи
миял
ық

Мик
рос
ко
пия
лық

Тексерілетін әр ұшаның немесе оның бөлігінен массасы 200г кем емес бүтін бөлшегі, бауыздықтан, 4-5 мойын омыртқаның тұсынан; жауырын тұсынан және сан етінен алынады. Үлгіде ет ұлпаларымен бірге май, сіңір де болғаны жөн, сонымен қатар етсіз жіліктің бірі де алынады.

Салқындатылған, тоңазытылған блоктағы еттен, суббөнімдерден немесе күдікті блоктарынан 200г тұтас бөлігі алынады. Үлгіні зертханаға жіберу үшін, оның әр бөлігі пергамент қағазға оралып, оған қаламмен ағзаның аты және ұшаның нөмірі жазылады. Бір ұшадан алынған үлгілер жалпы қағазға оралып, темір жәшікке салынады. Жәшік жабылып сүргі салынады.

Еттің бұзылуын анықтауда сіңірдің жағдайын байқаудың да маңызы үлкен. Ол үшін сіңірдің серпімділігі, тығыздығы және сүйектердің буын беттерінің, буын сұйығының мөлдірлігі анықталады.

Балауса ет сіңірлері тығыз, серпімділігі жоғары, сүйектердің буын беттері жылтыр, тегіс. Буын сұйығы мөлдір. Сапасы күдікті еттің сіңірі аздап жұмсарған, бұлыңғыр – ақшыл немесе сұр түсті. Буын сұйығы бұлыңғыр, сүйектердің буын беттерінде шырыш байқалады. Бұзылған еттің сіңірлері жұмсақ, сұрғылт түсті, сүйектердің буын беттері шырышты.

Сиыр, қой, жылқы, шошқа және басқа малдың етін сезімдік зерттеу әдісімен тексергенде оның сыртқы түрін, түсін, тығыздығын, иісін, майдың, сіңірдің күйін және сорпаның хош иісін, мөлдірлігін анықтайды.

Етті тексеруді табиғи жарықта жүргізген жөн. Тексеру кезінде еттің бетіндегі кепкен қабыршағының күйін, жабысқақтығын ажыратудың да маңызы зор.

Еттің жабысқақтығын саусақпен, ал дымқылдылығын анықтау үшін жаңа кесілген жерге сүзгі қағаз қойылады. Сонымен қатар еттің тазалығына, қан қалдықтарына, көгеруіне көңіл аударады. Балауса еттің бетіндегі кепкен қабыршағының түсі ақшыл-қызыл, ал тоңазытқыштан шыққан етте қызыл, майы жұмсақ, кей жерлерінде ашық-қызыл түсті болып келеді.

Майды тексеруде оның түрін, түсін, иісін және консистенциясын анықтайды. Сиырдың балауса етіндегі майдың түсі ақ, сарғыш немесе сары, тығыз, екі саусақпен қысқанда үгіледі. Шошқа майы жұмсақ, ақ немесе ақшыл қызғылт; қой майы ақ түсті, қатқыл. Майдан қышқыл, ашыған иіс шықпауы қажет. Сапасы төмен ұша майының түсі күңгірт сұр, қысқанда саусаққа жабысқақ, қышқылдау иісі болуы мүмкін. Бұзылған май түсі күңгірт сұр, қысқанда саусаққа жағылады. Шошқа майынан аздап көгерген, ашыған иіс шығады.

Пайдаланылған әдебиеттер:

- ❖ Ауыл шаруашылық өнімдерінің сапасын сараптау және бақылау,
Смағұлов А.Қ., Сағындықов Қ.А., Төреханов А.Ә,
Алматы,2005.
- ❖ Ветеринариялық-санитариялық сараптау практикумы, С.
Қырықбайұлы.,
Т.М.Тілеуғали, Алматы,2007.

**Назарларыңызға
рахмет!!!**