

ВЕТЕРИНАРЛЫҚ МЕДИЦИНА, МАЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫ ЖӘНЕ ЭКОЛОГИЯНЫҢ ҒЫЛЫМИ БАСЫМДЫҚТАРЫ

НАУЧНЫЕ ПРИОРИТЕТЫ СОВРЕМЕННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ, ЖИВОТНОВОДСТВА И ЭКОЛОГИИ

ӘОЖ: 637.5.0/07:637.55`712

Агишева Ә., ВС-31 тобы

Атимбетова А., ВС-31 тобы

Ғылыми жетекші: Нурғалиев Б.Е., в.ғ.к., доцент м.а.

Жәңгір хан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті, Орал қ.

ҮЙ ҚОЯНЫНЫҢ ҰШАСЫ МЕН ІШКІ АҒЗАЛАРЫН СОЙҒАННАН КЕЙІНГІ ТЕКСЕРУ

Андатпа

Мақалада үй қоянын сойысқа қабылдау, сою, ет сапасын бағалау тәртібі көрсетілген, сонымен қатар ет сапасын бағалау тәртібімен бірдей деңгейде жүргізіледі. Қоян ұшаларының және ішкі ағзаларының балаусалығын анықтау алдында сойыс қоянының қалып-күйін тексеру, союға лайықтылығын анықтау, сойғаннан кейін ұшаны және ішкі ағзаларын ветеринарлық-санитарлық сараптау ережелері талапқа сай реттілікпен жүргізіледі.

Түйін сөздер: қоян ұшалары, ветеринарлық санитарлық сараптау, қансыздандырылу, консистенция, жарып сою, физико-химиялық зерттеу, пальпациялау, органолептикалық көрсеткіштер.

Кіріспе. Қояндар – сүтқоректілер тұқымдасы болып табылады. Қоян 8 туысқа және 50 түрге бөлінеді. Олар жергілікті мекен ортасына қарай өте жылдам жүгіретіні, ін қазуға бейімі, суда жүзгіш, ағаш бойымен өрмелеуге бейімделген түрлері кездеседі. Әлемнің қай өңірінде болмасын кездесетін осы жануар кеміргіштер отрядына жатады [1, 5].

Үй қояны мен далада еркін өскен жабайы қоянның кейбір ерекшеліктері бар. Жабайы қоянның дене тұрқы үй қоянына қарағанда кіші, денесінің ұзындығы 40-50 см, тірі салмағы 1,5–2 кг. Жүн жамылғысының түсі де көбіне сарғылт-сұрдан сұр түсте болады. Негізінен түнде жортады, жұптасып немесе топталып тіршілік етеді.

Бізге көршілес елдердің бірі – Ресей мемлекеті өңірінде, Украинаның оңтүстік батысы мен Молдавия жерінде қояндардың тобыры көптеп кездеседі.

Қоянның елімізде кездесетін 3 түрін атап кетуге болады. Олар еліміздің орманды даласында, жазықта, шөлейтті аймақтарда тіршілік етеді. Олар мекен ету ортасына орай ақ қоян, құм қояны және ор қояны деп аталады [6].

Зерттеу жұмысының мақсаты. Қоян етінің тағамдық және биологиялық құндылығын анықтай отырып, ветеринариялық – санитариялық сараптау жұмыстарын жүргізу. Қоян етінің адам денсаулығына тигізетін пайдалы әсерлерін зерттеу, және халықтың күнделікті тағамдық тұтынысына қоян етін енгізуге ұсыныс жасау.

Зерттеу материалдары мен әдістері. Жұмысымыздың тәжірибе бөлімі Республикалық ветеринарлық зертхана БҚО филиалы зертханасында жүргізілді.

Зерттеуге алынған үй қояндары Батыс Қазақстан Облысының өңірінен әкелінді: Тасқала ауданынан базарға келіп түскен қоян алынды.

Зерттеу барысында қояндардың тірілей салмағы, сойылған соң сойыс өнімдерінің салмағы анықталды. Терісінің салмағы анықталды және етінің, ішкі ағзаларының шығымы есептелді. Қояндарды сояр алдында қарау және қоян етін ветеринарлық-санитарлық сараптау жұмыстары «Сойыс малын ветеринарлық қарау және ет және ет өнімдерін ветеринарлық-санитарлық сараптау» ережелеріне сай жүргізілді. Қояндарды сою және ұшалары мен ішкі ағзаларын ветеринарлық-санитарлық қарау жұмыстары «малды етке ішкішаруашылықтарда сою кезінде қойылатын ветеринарлық-санитарлық талаптар» ережесіне сай жүргізілді.

Зерттеу нәтижесі. Батыс Қазақстан облысында қоян өсірумен жеке тұлғалар айналысады. Негізінен қызығушылықпен төрт түлік малдың қатарында ұстап бағады. Қалаған уақыттарында әсіресе қыс мезгілінде сойып күнделікті азықтық өнім ретінде етін пайдаланады. Жеке тұлғалар қоян

етін базарға шығарып сатпайды, алайда тірілей сатылымға шығарады. Қояндарын тірілей сатылымға шығарушы тұлғалар қоянның арнайы етті, ірі (гигант) түрін өсірумен шұғылданады. Батыс Қазақстан облысында қоян етін ветеринарлық-санитарлық сараптау мақсатында толықтай зерттеу жұмыстары дәйектелмеген.



1-сурет. Қоянды сояр алдындағы жай-күйін бағалау

Қоян етінің тағамдық қауіпсіздігін анықтап, ветеринарлық-санитарлық сараптау мақсатында зерттеу жұмыстарын жүргізу үшін жеке шаруашылықтардан қояндар әкелінді.

Сояр алдында қояндардың көңіл-күйі, жүнінің қалпы, күтімінің ерекшеліктері байқалды. Дене температурасы, жүрек соғысы, тыныс жиілігі тексерілді. Барлық ауылдық округтен әкелінген қояндардың қондылығы жақсы, жүні жылтыр, тегіс, қимылы ширақ, жас шамасы 1,5-2, 2,5 жылдық қояндар. Ауыз қуысы тексерілді, танауының, аузының клегейлі қабаттарының түсі, қалпы, анус аймағы, жаракат белгілерінің болмауы қадағаланды. Нәтижесінде қояндарда сыну шығу белгілері жоқ, жүн қабаты қоянның түріне тән жылтыр, денеді ісіну жоқ, тұмсығында, құлағында жаракат белгілері болмады. Ауыз қуысынан және тік ішектен бөлініп тұрған ешқандай сұйықтық немесе экссудаттың белгілері көрінбеді. Орташа есеппен алғанда қояндардың жүрек соғысы минутына 149,8 болды, дене температурасы 38,8 °С, тыныс жиілігі минутына 57,7 рет. Барлық қояндар сыртқы белгілері қалыпты делініп сойылуға жіберілді. Тексеру нәтижесі дала қояндарын сояр алдында қарау жұмысының нәтижесімен салыстырмалы түрде қаралып төмендегі бірінші кестеге толтырылды.

Кесте 1 – Қояндарды сояр алдында тексеру

Тексеру жұмыстары	Алынған нәтижелер салыстырмалы түрде	
	Үй қояндары	Дала қояндары
Дене температурасы °С	38,8±0,3	40,2±0,2
Жүрек соғысы (мин/рет)	149,8±10	167,7±10
Тыныс жиілігі (мин/рет)	57,7±2	48,3±2

Үй қояндарын союдың өзіндік технологиясы бар. Сою технологиясы дұрыс жүргізілген қоян етінің сапасы да жоғары болады. Қоянды сою үшін арнайы жабдықталған орын болуы керек. Жоғарыдан төмен қарата ілініп тұратын қармақшалардың көмегімен қоян ұшасын іліп сою, бөлу, өндеу жұмыстары жүргізіледі.

Үй қоянын сою технологиясы. Қоянды алдымен екі құлағынан ұстап сойыс үстеліне артқы екі аяғынан ұстап көлденеңнен жатқызады. Көмекші адам артқы аяқтарын бірге және алдыңғы аяқтарын бірге мықтап ұстап тұрып, қасапшы қоянның бірінші мойын омыртқасы мен шүйде сүйегінің тұсынан бауыздайды. Бауыздаудан соң қоянның басын төмен қарата салбыратып, екі артқы аяғынан жоғары қаратып ілмекшелерге іледі. Бұл әдіс ұшаның жақсы қансыздануына себеп болады.

Ұшадан ішкі ағзаларды бөліп алу үшін бауырындағы ақ сызық бойын бойлап төс сүйегіне дейін кеседі. Ептілікпен қуықты, тік ішекті, жыныс мүшелері кесіп алып тасталынады, ішек-қарыны, бауыр, көк бауыр (талақ), бүйрек алынады, бауырдан өт бөлініп алып тасталады. Диафрагманы кесіп – өкпені, жүректі ұшадан бөліп алады.

Үй қояндарын сойғаннан кейін алдымен ішкі ағзалары (өкпе, жүрек, бауыр, көк бауыр, ішек-қарын), бас бұлшық еті (цистицеркозға) және ұшалары қаралды.

Үй қояны өкпесі ашық қызғылт түсті, консистенциясы паренхималы органдарға тән, сәл нәзіктік байқалады. Үй қояндарының өкпесінің салмағы 11-14грамм. Саусақпен өкпенің сыртынан басып қаралды, қырлары анық, өкпе ұлпасы өзгеріссіз, патологиялық өзгерістер жоқ.

Жүрегі тығыз, түсі ашық қызылдан-қою қызыл ға дейін болады. Жүрегінде патологиялық өзгерістер жоқ.

Бауырының консистенциясы тығыз, қырлары анық көрініп тұрады, түсі қою қызыл және ашық қызыл түске дейін болды. Өт жолы мен өт қабының түсі ашық жасылдан қою жасылға дейін. Патологиялық өзгеріссіз.

Көк бауыр пішіні ұзындау (5-6 см), қарындаш тәрізді жіңішке, қыры анық, түсі қою қызыл кара түске жақын. Консистенциясы жұмсақ, бірақ бос емес. Патологиялық өзгерістер болған жоқ.

Үй қояндарының басы, бауыздау тұсы, жақ бұлшық еті қаралды. Қояндардың басында патологиялық өзгерістер болған жоқ. Бауыздау тұсы тегіс емес.

Ұшаны қарауда қансыздандырылу дәрежесіне назар аударылды. Сорғыш қағазбен еттің тілік бетіне тигізіп ылғалдығын тексерген кезде сорғыш құрғақ күйінде қалды. Ұша жақсы қансыздандырылған деп анықталды (3сурет). Ұшаның тазалығы, патологиялық өзгерістерге (ісіктер, қан құйылым, іріңді үрдістер) қарау жүргізілді. Үй қояны ұшасының салмағы 2–2,5 кг, бұлшық еті раушан түсті, консистенциясы нәзік, иіссіз, май ұлпасының консистенциясы нәзік, түсі ақ. Ұшалардың арқа омыртқасын бойлай бел омыртқасына дейін және бүйрегінде май ұлпасы жақсы жиналған.



Сурет 2. Қоян ұшасы

Теріні сыпыру үшін (сурет 3) артқы аяқтың буынынан дөңгелендіре кесіп алып пышақты төмен бағыттап шаптың ішкі жағымен анальді тесіктің үстінен бойлай екінші артқы аяқтың буынына апарады. Артқы аяқтың буынынан дөңгелендіре кесіп теріні төмен қарай сылады. Ұшаның артқы бөлігінен теріні сылып шыққан соң, екі қолдың көмегімен теріні төмен қарай тартып ұшадан шешіп алады.



Сурет 3. Терісін сыпыру

Зерттеу нәтижесінде үй қояндары етінің адам өмірі үшін қауіпті жұқпалы аурулардан және жұқпалы емес патологиялық аурулардан саулығы анықталды. Үй қояны ұшалары ветеринарлық-санитарлық сараптау талабына сай көрсеткіш берді.



Сурет 4. Қоңдылығын анықтау

Үй қояндары мен дала қояндары сойылып, өңделгеннен кейін ветеринарлық-санитарлық қарау ережелері жүргізілді. Қоян ұшаларының барлығы да жұқпалы және жұқпалы емес аурулардан таза, адам өміріне қауіпсіз сойыс өнімі ретінде анықталды. Соған қоса ветеринарлық-санитарлық сараптау ережесі бойынша сойылған өнімнің балаусалығын анықтау мақсатында зертханада сезімдік, физико-химиялық зерттеу жұмыстары жүргізілді. Бұл зерттеу жұмыстарында үй қояндары мен дала қояндарының ет сапасының қаншалықты жоғарылығы анықталды. Өзара салыстыру арқылы қоян еттерінің балаусалығына баға берілді. Сезімдік және физико-химиялық зерттеу жұмыстары еттің және ет өнімдерінің балаусалығына күдік туғанда жүргізілетін сараптама жұмыстары. Бұл кезде еттің түсі, сыртқы түрі, ішкі және шел майы мен көкшандырдың көрінісі, еттің консистенциясы, иісі, ет тілігінің сапасы және сорпаның хош иістілігі мен тағамдық сапасы анықталады.

Зерттеу жұмысы табиғи жарығы мол, ашық бөлмеде өтті. Алдымен қоян ұшаларының беткі қалып-күйі қаралды, етінің түсі, беткі қорғаныс қабатының құрғақтығы (пенкалы қабаты) ескерілді. Пальпациялау арқылы серпімділігі мен шырыштану белгісін және бұлшық етті кесіп ылғалдығын (сорғыш қағазын тигізіп қарау) анықтау жүргізілді. Сорғышта қан тию, ластану, зеңденудің жұғындылары бар-жоғы ескерілді.

Қорытынды. Үй қоянының ұшасы мен ішкі ағзаларын сойғаннан кейінгі тексеру жұмыстарын талдай отырып мынадай болжам жасадық: қоян етінен тағамдық мақсатқа қолдануға тек үй жағдайында өсірілген немесе арнайы етті бағыттағы шаруашылықтан келген қоян ұшаларының тағамдық құндылығы жоғары болмақ. Осы мақсатта өсірілген қоян етінің тағамдық құндылығы жақсы, сойыс өнімі талапқа сай болады. Жеке шаруашылықтан келген ұшалар мемлекеттік стандартқа толық сай болып келеді.

ҚОЛДАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТ ТІЗІМІ

1. Абрамова, В.Ф. Для профилактики эймериоза кроликов / В.Ф. Абрамова, Л.Т. Райлян // Кролиководство и звероводство. - М. — 1991. - №5. -С.41.
2. Айтжанов Б.Д., Заманбеков Н.А., Өтенов Ә.М., Молдағұлов М.А., Қорабаев Е.М., Көбдікова Н.К., Байниязов А.А., Есқожаев Ө.К., Саттарова Р.С. Фармакология. - //Оқулық. - Алматы, «Агроуниверситет» баспасы, 2011. – 520 бет.
3. Александров, В.А. Приусадебное хозяйство. Разведение кроликов и нутрий / В.А. Александров. М.: ЭКСМО-Пресс, 2001. - 245 с.
4. Алехина Л.Т., Журавская Н.Н., Решанкова Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов / М.: Агропромиздат, 1985. -С. 106-116.
5. Андреев, С. Перспективная отрасль кролиководство / С. Андреев, Я. Игнатенко // Животноводство России. - 2007. - №10. - С.9-11.
6. Қырықбайұлы С., Тілеуғали Т.М., Майқанов Б., Садуов М.С., Сахариянов А.Ж., Есимова Б.Д., Ерғұмарова М.О., Жұмагелдиев А.А. Ветеринарлық сараптау практикумы.- Алматы, Қаз ҰАУ, «Агроуниверситет» баспасы, 2007.

РЕЗЮМЕ

В статье изложен порядок приемки, убой, оценки качества мяса кроликов на убой, а также проводится на том же уровне, что и порядок оценки качества мяса. Перед выявлением кроличьих туш и внутренних органов проводится проверка состояния крольчатины, определение пригодности к убою, ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов после убой в соответствии с требованиями правил.

RESUME

The article describes the procedure for accepting, slaughtering, and evaluating the quality of rabbit meat for slaughter, and is also carried out at the same level as the procedure for evaluating the quality of meat. Before identifying rabbit carcasses and internal organs, the condition of the rabbit meat is checked, the suitability for slaughter is determined, and the veterinary and sanitary examination of the carcasses and internal organs after slaughter is carried out in accordance with the requirements of the rules.

ӘОЖ: 637.05 : 637 '8

Айсабаева А.Т., ВТ- 23

Ғылыми жетекші: Ищанова А.С., ветеринария ғылымдарының магистрі, аға оқытушы
Жәңгір хан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті, Орал қ.

БАЛЫҚ ӨНІМДЕРІНДЕГІ ПАТОГЕНДІ МИКРООРГАНИЗМДЕРДІ АНЫҚТАУДЫҢ КЛАССИКАЛЫҚ ӘДІСТЕРІ

Андатпа

Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету — кез келген өндірушінің басым міндеттерінің бірі. Патогенді микроорганизмдер жиі тамақпен берілетін жұқпалы аурулардың қоздырғыштары болып табылады. *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* сияқты микробтық инфекциялық агенттер жеткіліксіз деңгейде термиялық өндеуден өткен азық өнімдерімен бірге адам ағзасына түсіп қауіпті аурулар тудыруы мүмкін. Әдетте сальмонеллез және листериоз сияқты аурулардың пайда болуы ет, балық, жұмыртқа өнімдерін, шикі көкөністер мен жемістерді тұтынумен байланысты. Мақалада балық өнімдеріндегі патогенді және патогенді емес микроорганизмдерді анықтау үшін классикалық микробиологиялық зерттеу әдістерімен қоса органолептикалық көрсеткіштеріне баға беру және химиялық өзгерістері анықталды және сәйкесінше тиісті қорытынды шығарылды.

Түйін сөздер: балық өнімдері, классикалық әдістер, патогенді микроорганизмдер, бактериологиялық зерттеу.

Балық өнімдері химиялық құрылымы бойынша ет және ет өнімдеріне ұқсас келгенмен де сүтқоректілер етіне қарағанда микроорганизмдер әсеріне өте әлсіз келеді. Балықтарда микроорганизмдердің шоғырлану деңгейінің жоғары болуы салқын температурада өмір сүре алатын микрофлораның салдарынан екендігі бізге мәлім. Балық денесінде көп мөлшерде микроорганизмдердің жиналуы судағы микрофлоралардың сапалық және сандық көрсеткіштеріне тығыз байланысты. Соған орай өнімнің микрофлорасын микробиологиялық зерттеу тамақ өнеркәсібіндегі тазалық көрсеткіштер нормасын қадағалау тұрғысынан қажет болып есептеледі [1].

Температурасы жылы теңіз суларында жылы сүйгіш (мезофильді) микроорганизмдер, орташа, суық аймақтарда салқын сүйгіш (психрофилді) микробтар кездеседі. Су көздерінде ауру тудырушы (патогенді) микроорганизмдердің бар болуы зауыт қалдықтары, тазартылмаған сулар және тағы басқа жер беті суларына араласып ластау нәтижелерінен туындайды. Жер беті суларына кластридиялар, энтерококкалар, листерия секілді бактериялар көп мөлшерде түсуі мүмкін [2].

Балық етінің құрылымы сүтқоректілер етінің химиялық құрамына ұқсас. Етінің құрамында су және құрғақ заттар (ақуыз, май және су) мөлшері мол болады, дегенмен балық етінің жұмсақ болуына, сонымен қатар денесінің беті сілекей қабықшамен қапталуына орай, балық ағзасында микробтарға қолайлы орта болғандықтан жылдам көбейеді [3].

Балық желбезегінде микроорганизмдер өте тез дамиды. Балық өнімдерін ұзақ уақытқа ережеге сәйкес сақтамау салдарынан микрофлора тез дамиды, сонымен қатар тазалау барысында кескіш құралдармен де ластанады [4].