

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины

Выпускная квалификационная работа  
на тему «Ветеринарно-санитарная характеристика полуфабрикатов из мяса цыплят  
бройлеров, произведенных ООО «Чебаркульская птица»  
по специальности 36.05.01 Ветеринария

Обучающийся: Смирнов Н. Г.

Научный руководитель: Бурмистров Е. А.,  
кандидат сельскохозяйственных наук,  
доцент

Троицк 20221

**Цель** - ветеринарно-санитарная оценка натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, произведенных ООО «Чебаркульская птица».

**Задачи:**

- 1) провести ветеринарно-санитарную экспертизу натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, произведенных ООО «Чебаркульская птица» по органолептическим и физико-химическим показателям;
- 2) провести ветеринарно-санитарную экспертизу свежести натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров;
- 3) провести санитарно-гигиеническую экспертизу по показателям безопасности
- 4) оценить ветеринарные затраты на проведение ветеринарно-санитарной экспертизы полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, произведенных ООО «Чебаркульская птица».



А) Образец №1 -  
Грудка с кожей  
цыпленка-бройлера



Б) Образец №2 -  
Крылышко цыпленка-  
бройлера

Рисунок 1 – Объекты исследования



В) Образец №3 -  
Бедро цыпленка-  
бройлера



Г) Образец №4 - Голень  
цыпленка-бройлера

# Схема исследований

1. Органолептическое исследование полуфабрикатов из мяса цыплят бройлеров.
2. Физико-химическое исследование полуфабрикатов из мяса цыплят бройлеров.
3. Микроскопическое исследование полуфабрикатов из мяса цыплят бройлеров.
4. Исследование на содержание токсичных элементов.



А) Образец №1



Б) Образец №2



Г) Образец №4



В) Образец №3

Рисунок 2 - Определение внешнего вида

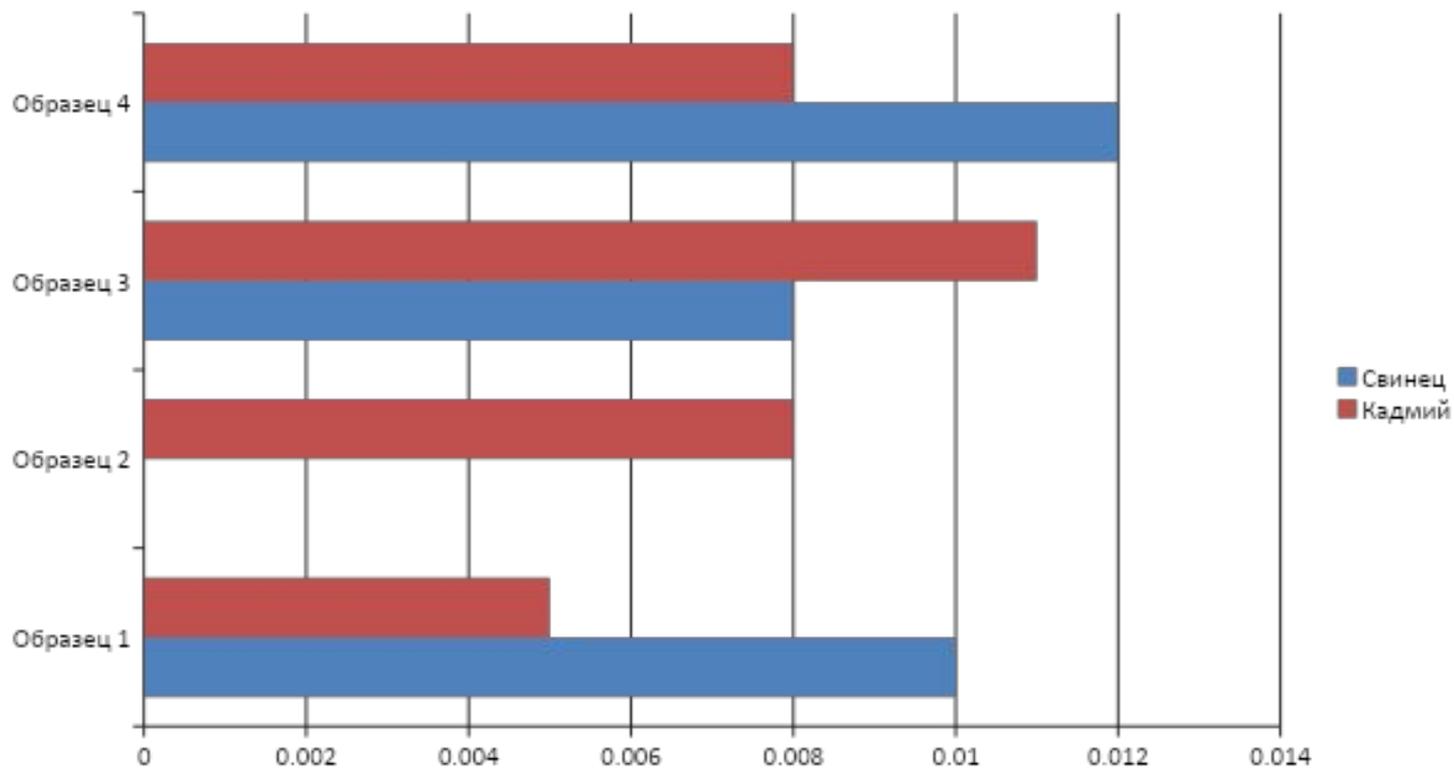


Рисунок 3 - Содержание кадмия и свинца в разных частях тушки

## **Выводы:**

- 1) **Натуральные полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров, произведённые ООО «Чебаркульская птица» (грудка, крылышки, бедро и голень) по органолептическим и физико-химическим показателям соответствовали требованиям ГОСТ31962-2013 и Правил ветеринарно-санитарной экспертизы.**
- 2) **Натуральные охлажденные полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров производства ООО «Чебаркульская птица» (грудка, крылышки, бедро и голень) были свежими в соответствии с требованиями ГОСТ31962-2013 и Правил ветеринарно-санитарной экспертизы.**
- 3) **Санитарно-гигиеническая экспертиза полуфабрикатов не выявила превышения допустимых уровней содержания кадмия и свинца, полуфабрикаты были безопасны в микробиологическом отношении.**
- 4) **Ветеринарные затраты на проведение ветеринарно-санитарной экспертизы полуфабрикатов, произведённые ООО «Чебаркульская птица» составили 325,56 руб.**

# Практические рекомендации

- 1) внедрить на предприятие использование системы НАССР (ХАССП);
- 2) для повышения значимости ветеринарной службы с точки зрения конечного потребителя внести в оформление упаковки продукции изображения клейма ветеринарной службы ООО «Чебаркульская птицы», с целью повышения спроса на продукцию.