

## **ВЛИЯНИЕ СТРЕССА ЖИВОТНЫХ НА ВОЗНИКНОВЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОРОКОВ МЯСА**

**Харкевич Л.Ю.**

**Научный руководитель – Шкабров О.В., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Согласно современным представлениям, отклонения в качестве мяса, проявляющиеся в послеубойный период у некоторых видов скота, обусловлены целым рядом факторов.

Их можно разделить на две основные группы: зоотехнические, включающие в себя вид и породность животных, селекцию, генетические составляющие, условия выращивания, кормления и содержания, и технологические, объединяющие сезонность переработки, погрузочно-разгрузочные операции, условия транспортирования, предубойного содержания, способы подачи животных на убой и оглушение [1].

Достоверно установлено, что специфика биохимических процессов в свинине тесно сопряжена с развитием стрессового синдрома, который приводит к частому появлению мяса с пороками качества PSE (pale, soft, exudative- бледное, мягкое, водянистое) и DFD (dark, firm, dry- тёмное, жёсткое, сухое).

Эти два типа мяса резко отличаются друг от друга как по внешнему виду, так и по физико-химическим свойствам. Однако не исключено и появление мяса с переходными свойствами, занимающего промежуточное состояние между PSE, NOR (мясо с нормальным ходом автолиза) и DFD. Сегодня выявляется мясо RFN (red- красное, firm- твердое, non-exudative-неводянистое), RSE (red- красное, soft- мягкое, exudative- водянистое) и PFN (pale- бледное, розовато-красное, firm- твердое, non-exudative-неводянистое) [2].

Мясо с такими пороками представляет проблему для производства качественной продукции. Так, например, применение PSE мяса приводит к увеличению потерь влаги при термообработке, бледной окраске, появлению кислого привкуса и несвойственной данному виду продукта консистенции, а при использовании DFD мяса, несмотря на его высокие влагоудерживающую и водосвязывающую способности, увеличивается продолжительность посола и образуется жесткая консистенция продукта.

Таким образом, наличие пороков мяса приносит экономический ущерб как животноводам, так и мясоперерабатывающим предприятиям. Несмотря на то, что изучению факторов, формирующих качество мяса, посвящено много работ отечественных и зарубежных исследователей, многие вопросы остаются нерешенными. Следовательно, данное направление является перспективным.

### **Литература**

1 Лисицын, А.Б. Прижизненное формирование состава и свойств животного сырья: учебник / А.Б. Лисицын, И.М. Чернуха, О.И. Лунина – М.: ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова, 2018. – 440с.

2 Кудряшов, Л.С. Рациональные технологии переработки мясного сырья с аномальным автолизом / Л.С. Кудряшов // Мясная индустрия, 2017. - №8. – С. 14-17.