Қазақстан Республикасының Бірінші Президенті күніне арналған **«Сейфуллин оқулары – 9:** Жоғарғы білім және ғылым дамуындағы жаңа бағыт» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно- теоретической конференции **«Сейфуллинские чтения – 9:** Новый вектор развития высшего образования и науки**»** посвященная дню Первого Президента Республики Казахстан. – 2013. – Т.2, ч.2 – Б. 130-131

ІРІ ҚАРА ЕТІН ВЕТЕРИНАРИЯЛЫҚ САНИТАРИЯЛЫҚ САРАПТАУ

Тастұрғанова А.Ж.

Қазақстанның Дүниежүзілік Сауда Ұйымына (ДСҰ) кіруіне байланысты мал шаруашылығының, оның ішінде, әсіресе, сиыр шаруашылығының экологиялық таза өнімдерін өндірудің маңызы артып отыр.

Осы тұрғыдан алғанда, қазіргі таңда Қазақстанның әлемдік сауда жүйесіне өте жоғары сапалы сиыр етін шығаруына мол мүмкіндігі бар және сол арқылы мемлекетіміздің валюта қорын молайтуға да өзіндік үлесін қоса алады.

Ғылыми жұмыстарды жүргізу барысында келесі мақсаттар алға қойылды: «Дария» базарында күнделікті келіп түсетін сиыр етін нормативті құжаттары бойынша қабылдау; сиыр етінен сынамалар алып, оны сезімдік және зертханалық тәсілдермен зерттеулер өткізу;сезімдік және зертханалық зерттеу нәтижелері бойынша сиыр ұшасы мен ішкі ағзаларына ветеринариялық санитариялық бағалауын беру.

Жалпы зерттеу барысында «Дария» 42 сиыр еті ұшасы зерттелді. Зерттеу барысында 4 ұшада ауытқулар байқалды.

Жүргізілген жұмыстардың нәтижесін тиянақтай келе біз қорытындыларға келдік: 4 ұшада сынамада сыртқы көріністері беті сәл ылғалды, жабысқақ, ет тілігіне сүзгіш қағазды жапсыру барысында таңба қалады, консистенциясы серпімділігі орташа, саусақпен басқандағы шұңқыршақтың қалпына келуі 2-3 минут ішінде келеді, иісі қышқыл, майдың түсі сарғыш, тығыз болса, сіңір жағдайы серпімділігі нашар, аздап босаған, күңгірт түсті, буын беткейлерінде сәл кілегей байқалды.

Зертханалық зерттеу нәтижелері 4 сынамада аминді-аммиакты азот мөлшері 1,0±0,4-1,3±0,4 аралығында болса бактериоскопия нәтижесінде 1-7 микроб денешіктеріне дейін және 30 микроб денешіктерін астам, рН көрсеткіші 5,7±0,2-6,0±0,3 және 6,2±0,2 сәйкес болды. Күкірт қышқылды мыс реакциясын қою барысында 6,2±0,2 ұшада хош иісті, мөлдір, тұнық болса, 4-шы сынамада лайлы, тұнық емес, сасық иісті, үлпектер кездесті.

Ауытқулар байқалған ұшалар сатуға жіберілмеді. Олар бактериологиялық зерттеу нәтижелерінен кейін пісірілген шұжық дайындауға жіберілді.

Ғылыми жетекшісі: в.ғ.к., аға оқытушы А.Қ.Инирбаев