

УДК 619:614.31:637.54

DOI: 10.55934/2587-8824-2022-29-4-500-503

**К ВОПРОСУ ОБОСНОВАНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ЦЕСАРОК****С. С. Козак, С. П. Степанова, Ю. А. Козак, Е. С. Баранович**

Птицеводство как отрасль активно развивается, в том числе за счет создания новых кроссов и разведения новых видов птицы. К традиционно используемому мясному сырью последние годы добавилось производство различных экзотических животных и птиц. Все чаще на рынках реализуются тушки птицы, которую раньше использовали только в личных пищевых целях. В этом плане определенный интерес могут представлять цесарки. Цесарка – стадная птица, имеет некоторые биологические особенности – они очень пугливы, подвижны. По сравнению с курицей у цесарок более развита грудная мышечная ткань и хорошо ножные мышцы. Мясо цесарок по сравнению с мясом кур содержит больше сухих веществ и белка и по химическому составу близко к индюшину мясу. По сравнению с домашней птицей (куры и индейки) цесарки более выносливы и неприхотливы при выращивании. В настоящее время интенсивно развиваются хозяйства по разведению цесарок как одного из видов продуктивной птицы. Мясо цесарок как продукт для здорового питания приобретает все большую популярность у потребителей. Большая часть публикаций зарубежных и отечественных исследователей в сфере продуктивного цесарководства как сельскохозяйственной отрасли касалась в основном вопросов выращивания, разведения, содержания, кормления, профилактики заболеваний цесарок. В то же время литературных данных о ветеринарно-санитарной экспертизе (ВСЭ) при переработке цесарок как отдельного вида птицы в литературе крайне мало. Хорошо организованная ВСЭ, основанная на современных научных данных, имеет важнейшее значение в обеспечении производства безопасной птицепродукции. Для этого требуется научно обоснованная ВСЭ продуктов убоя отдельных видов птицы, что актуально и для цесарок.

*Ключевые слова:* цесарки, особенности, ветеринарный осмотр, ветеринарно-санитарная экспертиза.

К традиционно используемому мясному сырью последние годы добавилось производство различных экзотических животных и птиц. Все чаще на рынках реализуются тушки птицы, которую раньше использовали только в личных пищевых целях. Определенное развитие получило фермерское выращивание цесарок и получение от них высококачественного мяса. Товарное разведение цесарок в СССР началось в послевоенные годы, но не получило широкого распространения из-за низкой продуктивности и наличия на поверхности тушек выраженной пигментированности. Научные исследования о разведении цесарок с конца 50-х годов велись под руководством Л. Н. Вейцмана, разводились

они в центральных регионах страны, Поволжье, на Северном Кавказе, в Закавказье, Сибири и Дальнем Востоке [1].

Цесарка – стадная птица, имеет некоторые биологические особенности – они очень пугливы, подвижны, способны летать. Причем чаще и охотнее летает молодняк, взрослые же цесарки летают относительно редко, например, при возникновении опасности для птицы. По сравнению с курицей у цесарок сильно развита грудная мышечная ткань и хорошо ножные мышцы за счет того, что они могут быстро и долговременно бегать.

Мясо цесарок значительно превосходит мясо кур по содержанию как сухих веществ,



так и белка, по химическому составу ближе к мясу индеек. К особенностям цесарок можно отнести и толщину кожи, которая у них относительно тонкая, пигментированная, вследствие чего через нее видны мышцы темного цвета. Мышечная ткань цесарок содержит значительное количество миоглобина. За счет этого поверхность ног и крыльев после снятия оперения с тушек более темная в сравнении с тушками цыплят-бройлеров или кур. При воздействии высоких температур (нагревании) тушка быстро светлеет, а грудные мышцы приобретают белый цвет [2–3].

Цесарки хорошо приспособляются к различным климатическим условиям. По сравнению с сухопутной домашней птицей цесарки более выносливы и неприхотливы при выращивании. С ветеринарной точки зрения важно, что цесарки устойчивы к ряду заболеваний, опасных для кур или индеек, хотя в отдельных случаях может возникать массовый падеж молодняка при некоторых заболеваниях. Взрослая птица отличается чрезвычайной жизнеспособностью. Эпидемии чаще всего могут возникать в случае превышения норм посадки цесарок, размещения их в неочищенных и непродезинфицированных, с повышенной влажностью и недостаточной вентиляцией помещениях.

Массовые заболевания цесарок могут возникать при чрезмерном превышении норм посадки птиц, размещении их в грязных, сырых и плохо проветриваемых помещениях [1, 4].

Из числа заболеваний, которые присущи только цесаркам, отмечается трихомоноз. У цесарок зачастую встречаются авитаминозы. Признаками заболевания цесарок могут быть вялость, малоподвижность, взъерошенность оперения, ввалившиеся глаза, а также опущенные крылья. Больная птица может отказываться от корма, становиться угнетенной и малоподвижной [5–6].

На сегодняшний день активно развиваются фермы по разведению цесарок как высокопродуктивных сельскохозяйственных птиц. Мясо, полученное от цесарок, становится все более популярным среди потребителей как продукт здорового питания [1, 3].

Большая часть публикаций зарубежных и отечественных исследователей в сфере продуктивного цесарководства как сельскохозяйственной отрасли касалась в основном вопросов выращивания, разведения, содержания, кормления,

профилактики заболеваний цесарок. Проблемы, связанные с разведением цесарок, оценкой мясной продуктивности и состава мяса цесарок, изучались многими учеными [1, 7–10].

В то же время литературных данных о ветеринарно-санитарной экспертизе (ВСЭ) при переработке цесарок как отдельного вида птицы в литературе крайне мало. Правильно проводить контроль гигиены и ветсанэкспертизу можно только с учетом особенностей этого вида птицы. Известно, что у каждого вида животных есть свои особенности проведения ветеринарного осмотра (ВО) и ВСЭ. Например, у свиней это ВО подчелюстных лимфоузлов и обязательная трихинеллоскопия, у лошадей ВО носовой перегородки, трахеи и др. Есть некоторые особенности и при ВО домашней птицы. Например, у гусей определенное внимание обращают на состояние гортани и тканей в области живота.

Хорошо организованная ветинспекция при отправке сельскохозяйственной птицы на убой предусматривает обязательный ВО ее перед убоем.

Сельскохозяйственная птица перед убоем подвергается обязательному ВО, при котором определяют наличие у птицы признаков, типичных для заразных и массовых незаразных заболеваний с выборочной термометрией птицы.

При ВСЭ продуктов убоя птицы вначале осматривают наружные покровы, затем внутренние органы и грудобрюшную полость. Устанавливают качество убоя и обескровливания, технологической обработки, определяют наличие патизменений.

Проводя ВСЭ, осматривают тушку, определяя присутствие признаков, указывающих на наличие заболеваний. Осматривают кишечник и брыжейку, далее исследуют другие внутренние органы. Для более детального изучения выявленных патизменений тушки с идентифицированными органами передают для дополнительного осмотра. О безопасности и пригодности мяса на пищевые цели выдают заключение по результатам проведенной ВСЭ. Если результаты ВСЭ не позволяют установить диагноз, то проводят бакисследование, по результатам которого тушки выпускают или без ограничений, или направляют на обезвреживание по режимам для конкретного заболевания [11].

Птицеводство как отрасль активно развивается, в том числе за счет создания новых кроссов и разведения новых видов птицы.

Очевидно, что качественную ВСЭ может проводить только опытный специалист, владеющий знаниями патогенеза болезней у каждого вида птицы.

Хорошо организованная ВСЭ, основанная на современных научных данных, имеет важнейшее значение в обеспечении производства безопасной птицепродукции. Для этого требуется правильная ВСЭ и научно обоснованная ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя отдельных видов птицы, в т.ч. цесарок.

Это диктует необходимость проведения дополнительных комплексных исследований, включая органолептические, микробиологические, физико-химические и гистологические методы разработки рекомендаций по совершенствованию предубойного ВО и ВСЭ продуктов убоя цесарок.

### Выводы

Птицеводство как отрасль активно развивается, в том числе за счет выведения новых кроссов и разведения новых видов птицы. Наряду с традиционно используемым мясным сырьем последнее время стало увеличиваться производство различных экзотических животных и птиц. Все чаще на рынках реализуются тушки птицы, которую раньше использовали только в личных пищевых целях, в том числе цесарок. Хорошо организованная ВСЭ, основанная на современных научных данных, имеет важнейшее значение в обеспечении производства безопасной птицепродукции. Для этого требуется научно обоснованная ВСЭ продуктов убоя отдельных видов птицы, что актуально и для цесарок.

### Список литературы

1. Забиякин В. А. Разведение цесарок в России // Эффективное животноводство. 2017. № 3. (57). С. 24–28.
2. Мясо цесарки: акцент на вкусовые качества / Я. С. Ройтер, Г. В. Шашина, Т. Н. Дегтярева, О. П. Лесик // Животноводство России. 2016. № 4. С. 14.

3. Грибкова О. М., Понасенкова О. Р. Мясо цесарки – качество, традиция, вкус // Наука и образование в современном обществе: вектор развития : сб. науч. тр. по матер. Междунар. науч.-практ. конф. : в 7 частях. М. : ООО «Ар-Консалт», 2014. С. 33–34.

4. Yildirim A. Nutrition of Guinea Fowl Breeders: a Review // J Anim Sci Adv. 2012. V. 2. № 2. P. 188–193.

5. Bernacki Z., Malgorzata Bawej. Quality of meat from two guinea fowl (*Numida meleagris*) varieties // Archiv fur Geflugelkunde. 2012. V. 76. № 3. P. 203–207.

6. Veterinary and sanitary examination of poultry meat contaminated with pseudomonosis / I. G. Seregin, Y. A. Kozak, S. S. Kozak, M. V. Zabolotnykh // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Ser. «International Conference on World Technological Trends in Agribusiness, WTTA 2021». 2022. С. 012068. DOI: 10.1088/1755-1315/954/1/012068.

7. Khairunnesa M., Das S. C., Khatun A. Hatching and growth performances of guinea fowl under intensive management system // Progressive Agriculture. 2016. V. 27. № 1. P. 70. DOI:10.3329/pa.v27i1.27544.

8. Donaldson J., Madziva M. T., Erlwanger K. H. Metabolic Health of Guinea Fowl and Muscovy Ducks Fed a High-Fat Diet // Asian Journal of Animal and Veterinary Advances. 2017. № 12. P. 274–283. DOI: 10.3923/ajava.2017.274.283.

9. Кудряшов Л. С., Забиякина Т. В. Характеристика автолитических изменений в мышцах цесарок разных генотипов // Международная науч.-практ. конф., посвящ. пам. В. М. Горбатова. М., 2015. № 1. С. 257–261.

10. Бачинская В. М. Безопасность продуктов убоя цесарок при применении белковых гидролизатов // Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. 2019. № 2 (30). С. 127–131.

11. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник. СПб. : Лань. 2021. 476 с. Режим доступа : <https://e.lanbook.com/book/152644>.

**Козак Сергей Степанович**, д-р биол. наук, главный научный сотрудник, руководитель испытательного лабораторного центра, Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП) – филиал ФГБНУ ФНЦ «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук.

E-mail: [vniippkozak@gmail.com](mailto:vniippkozak@gmail.com).



**Степанова Светлана Петровна**, аспирант, Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП) – филиал ФГБНУ ФНЦ «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук.

E-mail: s.s.p.2036@mail.ru.

**Козак Юлия Александровна**, канд. ветеринар. наук, старший преподаватель, Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева.

E-mail: kozak@rgau-msha.ru.

**Баранович Евгения Сергеевна**, канд. ветеринар. наук, доцент, Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева.

E-mail: ebaranovich@rgau-msha.ru.

\* \* \*