

**ՁԿԱՆ ԱՆԱՍՆԱԲՈՒԺԱԿԱՆ ՍԱՆԻՏԱՐԱԿԱՆ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ
«ՄԱՔՍԻՄ ՍԱՖԱՐՅԱՆ» ՁԿՆԱԲՈՒԾԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ**

ՀՏԴ 591.2

DOI: 10.56246/18294480-2022.13-10

ԱԲՐԱՀԱՄՅԱՆ ՎԻԿՏՈՐ

*անասնաբուժական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր,
անասնաբուժության և անասնաբուժական սանիտարական փորձաքննու-
թյան հետազոտական կենտրոնի առաջատար մասնագետ
Էլփոստ՝ viktorabrahamyanv@gmail.com*

ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ ԼԻԱՆԱ

*անասնաբուժական գիտությունների թեկնածու, դոցենտ,
անասնաբուժության և անասնաբուժական սանիտարական փորձաքննու-
թյան հետազոտական կենտրոնի տնօրեն
Էլփոստ՝ lianagrigoryan7878@mail.ru*

ԱՐՈՎՅԱՆ ԱՐԵՎԻԿ

*անասնաբուժական գիտությունների թեկնածու, դոցենտ,
ՀԱԱՀ անասնաբուժական բժշկագիտության և անասնաբուժության
ֆակուլտետի դեկան
Էլփոստ՝ arevabovyan@yahoo.com*

ՂԱԶԱՐՅԱՆ ԱՐՄԻՆԵ

*անասնաբուժական գիտությունների թեկնածու,
ՀԱԱՀ դասախոս
Էլփոստ՝ ghazaryan.armine2018@gmail.com*

Ձկնամիսն ու ձկնամթերքը չափազանց կարևոր նշանակություն ունեն մարդու սննդակարգում, որոնք համարվում են ամենաարժեքավոր կենդանական ծագում ունեցող սննդամթերքներից մեկը, ուստի ազգաբնակչության մատակարարումը լիարժեք սպիտակուցային սննդով համարվում է կարևորագույն խնդիր, որի իրականացման համար լուրջ դերակատարում ունի նաև արհեստական ձկնաբուծարանների զարգացումը:

Ձուկն օժտված է հիանալի սննդային և համային հատկություններով: Սակայն լինելով անկայուն ու շուտ փչացող մթերք՝ այն կարող է նաև հանգեցնել սննդային տոքսիկոհիֆեկցիաների, տոքսիկոզների:

Նման տնտեսություններից է Գեղարքունիքի մարզի Սարուխան գյուղում հիմնված ԱԶ «Մաքսիմ Սաֆարյան» ձկնաբուծարանը, որտեղ առաջին անգամ իրականացվեցին անասնաբուժասանիտարական հետազոտություններ աճեցվող ձկան բարորակության որոշման ուղղությամբ:

Հետազոտվել է ընդանենը 80 ապրանքանիշ ձուկ, որոնց սանիտարական գնահատականը զգայորոշման և լաբորատոր մեթոդների օգնությամբ և ստացված արդյունքների հիման վրա տվել են հետևյալ եզրակացություններն ու առաջարկությունները.

Հետազոտված ձկների ճնշող մեծամասնությունը (92,5%) համապատասխանել է թարմությանը ներկայացվող պահանջներին, 5%-ը ունեցել է զգայորոշման և լաբորատոր ցուցանիշների որոշ շեղումներ, և միայն 2,5%-ն է ճանաչվել ոչ պիտանի՝ սննդում օգտագործվելու համար:

Առաջարկում ենք «Մաքսիմ Սաֆարյան» ձկնաբուծական տնտեսությունում ներդնել ՎՎՀԿԿ համակարգը:

Բանալի բառեր՝ ձուկ, ձկնամիս, սննդային արժեք, զգայորոշում, փորձաքննություն:

Նախաբան

Ազգաբնակչությանը լիարժեք սպիտակուցային սննդի մատակարարումը համարվում է կարևորագույն խնդիր, որի իրականացման համար լուրջ դերակատարում ունի նաև արհեստական ձկնաբուծարանների զարգացումը:

Արհեստական ձկնաբուծության ժամանակակից ինտենսիվ վարման ձևերը նախատեսում են մեծաքանակ ձկների աճեցումը փոքր ջրավազաններում, որը ստեղծում է բարենպաստ պայմաններ վարակիչ և մակաբուծային հիվանդությունների տարածմանը [1,3]: Հետևաբար տարեցտարի ձկնամսի նկատմամբ աճող պահանջարկը նոր խնդիրներ է դնում անասնաբույժ-փորձագետների առջև.

- ձկնամսի փորձաքննություն և սանիտարական գնահատում,
- սպառողին զանազան հիվանդություններից, մասնավորապես սննդային թունավորումից զերծ պահելը:

Հայաստանի Հանրապետության սպառողական շուկան ներկայացված է ձկների բավականին մեծ տեսականիով, և գաղտնիք չէ, որ երբեմն դրանց սանիտարական որակը չի համապատասխանում ներակայացվող պահանջներին: Ուստի կարևորագույն խնդիր է դառնում ձկնամսի անվտանգության ապահովումը, որով և պայմանավորված է այս թեմայի արդիականությունը:

Նյութը և մեթոդը

Հետազոտությունների նպատակը սպառման ներկայացված ձկների փորձագիտական հետազոտման, որակի գնահատման և հսկողության անցկացումն է: Ելնելով վերոհիշյալից՝ ընտրվեց «Մաքսիմ Սաֆարյան» ԱԶ ձկնաբուծական տնտեսությունը, որը վերջին տարիներին ձեռք է բերել լայն ճանաչում ՀՀ-ում: Հետազոտությունները կատարվել են մագիստրոսական թեզի շրջանակներում ՀԱԱՀ-ի անասնաբուժական սանիտարական փորձաքննության, սննդամթերքի անվտանգության և հիգիենայի ամբիոնի լաբորատորիայում, ինչպես նաև «Մաքսիմ Սաֆարյան» ձկնաբուծական տնտեսությունում, որը գտնվում է Գեղարքունիքի մարզի Սարուխան գյուղում և աճեցնում է միայն ծիածանափայլ իշխան:

Արտադրամասն ունի 20 ջրավազաններ, որոնք սնվում են քաղցրահամ ջուր մատակարարող հինգ արտեզյան հորատանցքերից:

Զուկը համարվում է շուտ փչացող, խիստ անկայուն մթերք, որը պայմանավորված է մի շարք գործոններից՝ մկանային հյուսվածքի փխրուն կառուցվածքով, ջրի մեծ քանակի պարունակությամբ, լորձի առկայությամբ, գլիկոգենի չնչին պարունակությամբ (0.01–0.03), արյունաքամության բացակայությամբ, աղիքային ֆերմենտների բարձր ակտիվությամբ, դրական ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում ձկան միկրոֆլորայի բազմազման ունակությամբ: Տաք եղանակներին ձուկը կարող է փչանալ 12-24 ժամում և դառնալ տոքսիկոինֆեկցիայի և տոքսիկոզի պատճառ [1,2,4]: Հետևաբար ապրանքային ձկան անասնաբուժասանիտարական փորձաքննությունն ու սանիտարական գնահատումը խիստ անհրաժեշտ են:

Մեր հետազոտությունները ներառել են՝ զգայորոշման (օրգանոլեպտիկ) և լաբորատոր եղանակներ [2,5,6]:

Զգայաբանական հետազոտությամբ որոշվել է.

- ձկների սնվածության աստիճանը և լորձի թափանցիկությունը,
- ձկների ընդհանուր տեսքը (թեփուկների ամբողջականությունն ու հավաճությունը մարմնին),
- ձկնամսի խտաստիճանը,

- ձկների խոիկների (քիմուսների) գույնը,
- ձկների աչքերի վիճակը,
- ձկների հոտը,
- կողերի հավաժությունը մկաններին:

Լաբորատոր հետազոտությամբ կատարվել է.

- բակտերիոսկոպիա,
- ջրածնային իոնների խտաստիճանի որոշում (pH),
- ծծմբաջրածնի որակական որոշում,
- պերօքսիդազի փորձ,
- ռեդուկտազային փորձ,
- ամոնիակի որոշում Նեպերի ռեակտիվով,
- գազանման ամոնիակի որոշում ըստ Էբերի,
- ռեակցիա 5 %-անոց պղնձարջասպի (CUSO_4) օգնությամբ արգանա-
կի մեջ:

Զգայորոշման հետազոտության ընթացքում փորձաքննության է ենթարկվել ապրանքային ձկան ամբողջ խմբաքանակը՝ ուշադրություն դարձնելով կենդանի ձկանը բնորոշ կենսագործունեության բոլոր նշանների դրսևորմանը՝ խոիկների կափարիչների ռիթմիկ շարժումներին, մարմնի մաքրությանը, լորձի վիճակին, թեփուկների ամբողջականությանը, մեխանիկական վնասվածքների, հիվանդությունների նշանների և արտաքին մակաբույծների առկայությանը:

Աղյուսակ 1.

Հինգ ջրավազաններից որսված ձկների զգայորոշման հետազոտությունների միջինացված արդյունքները:

Հետազոտվող հյուսվածք, օր- գան կամ մարմ- նի մաս	Ձկների ընդհանուր քանակը	Սանիտարական գնահատական		
		Թարմ (74) 92.5%	Կասկածելի թարմության (4) 5%	Ոչ թարմ (2) 2.5%
Լորձ	80	Առատ, թափանցիկ, առանց օտար հոտի	Պղտոր, կպչուն, թթված հոտով	Մուգ-գորշ գույնի, կպչուն, նեխային հոտով

Թեփուկներ		Հարթ, փայլուն, ամբողջական, ամուր հպված են մարմնին	Անփայլ, ամբողջականությունը կորցրած, հեշտությամբ պոկվում են մարմնից	Անփայլ, ինքնակամորեն անջատվում են մարմնից
Աչքեր		Դուրս պրծած, մաքուր, եղջերաթաղանթը թափանցիկ	Փոս ընկած, եղջերաթաղանթը անփայլ	Ակնհայտ փոս ընկած, եղջերաթաղանթը պղտոր
Բերան		Փակ	Կիսաբաց	Բաց
Խոռիկներ		Գույնը բաց կարմիրից մուգ կարմիր, արյունալեցուն, լորձը թափանցիկ և ձգվող, կափարիչները ամուր հպված են գլխին	Գույնը բաց վարդագույնից թույլ գորշավուն, լորձը պղտոր, հոտը թթվային, խոռիկային կափարիչները կիսաբաց	Կեղտակա՜նաչ գույնի, լորձը պղտոր, ջրիկ, հոտը նեխային, խոռիկների կափարիչները բաց
Ներքին օրգաններ		Փորիկը փքված է, ներքին օրգանները լավ արտահայտված են	Փորիկը փքված է, աղիքները ուռած, ներքին օրգանները դեղնավուն, լյարդը և երիկամները փափկած	Փորիկը ուժեղ փքված է կամ պատռված, ներքին օրգանները քայքայված են, արձակում են նեխահոտ

Մկանները		խտաստի- ճանը ամուր, էլաստիկու- թյունը պահ- պանված, կողերը ա- մուր հպված են մկաննե- րին	էլաստիկությու- նը թուլացած, մկանաթելիկ- ներն անջատ- ված են, կողե- րը դուրս են եկել մկաննե- րից	Ձկան մար- մինը թու- լացած է և հեշտու- թյամբ կեռ- վում է, խտաստի- ճանը թու- լացած, քայքայ- ված, հոտը նեխային
Տեսակարար կշի- ռը ջրում		Սուզվում է	Չի սուզվում	Մնում է մակերե- սին՝

Աղյուսակ 2.

Հինգ ջրավազաններից որսված ձկների լաբորատոր հետազոտությունների
միջինացված արդյունքները:

Հետազոտու- թյուններ	Թարմ (75) = 93.7%	Կասկածելի թար- մության (3) = 3.7%	Ոչ թարմ (2) = 2.5%
Բակտերիոսկո- պիա	Մակերես-հատու- կենտ խորանիստ- չկա	Մակերես-30-40 խորանիստ-10-15	Մակերես-80-ից մեծ խորոնիստ- մինչև 40
pH	Մինչև 6.9	7.0-7.2	7.3-ից ավելի
Ծծմբաջրածնի որակական ռե- ակցիա	Ֆիլտրաթուղթը մնում է ամփոփոխ (սպիտակ)	Ֆիլտրաթղթի վրա առաջանում է թույլ գորշավուն հետք	Ֆիլտրաթղթի վրա առաջանում է գորշից մուգ- գորշավուն գու- նավորում
Պերօքսիդազի որոշում	Փորձանյութի պա- րունակյալը ձեռք է բերում կապտա- կանաչա վուն գու- նավորում	Կապտականա չավուն գունավո- րումը թույլ է ար- տահայտված	Կապտականա- չավուն գունավո- րում չի առաջա- նում, այլ անմի- ջապես գոյանում է գորշ-շագանա- կագույն գունա- վորում

Ամոնյակի որոշում ըստ Նեպերի	Առաջանում է դեղնականաչավուն գունավորում	Ինտենսիվ դեղին և պղտոր	Դեղնա-նարնջագույն կամ նարնջագույն, տալիս է նստվածք
Ամոնյակի որոշում ըստ Էբերի	Սպիտակ ծուխ-ամպ չի առաջանում	Առաջացած սպիտակ ծուխ-ամպն արագորեն ցնդում է	Առաջացած ծուխ-ամպը մնում է որոշակի ժամանակ
5%-ոց CuSO ₄ ռեակցիա	Փորձանյութի պարունակյալը մնում է թափանցիկ	Փորձանյութի պարունակյալը պղտորվում է	Առաջանում է դոնդողանման նստվածք
Ռեդուկտազի որոշում	Փորձանյութի պարունակյալը գունագրկվում է 2.5 ժամից ուշ	Գունագրկվում է 40 րոպեից 2.5 ժամ	Գունագրկվում է 20-40 րոպեում

Վերլուծելով ձկների զգայորոշման և լաբորատոր հետազոտությամբ ստացված և աղյուսակներում արտացոլված տվյալները՝ կարող ենք եզրահանգել, որ համալիր հետազոտությունը անհրաժեշտ է, քանի որ թարմության նկատմամբ զգայորոշման հետազոտության մեթոդները սուբյեկտիվ են, և սկզբնական աննշան փոփոխությունների գնահատումը ձկնամսում կարող է ունենալ միայն կողմնորոշիչ բնույթ:

Միևնույն ժամանակ անհրաժեշտ է հաշվի առնել, որ ձկնամսի փչացման գործընթացը բազմաբնույթ է, և հետազոտության լաբորատոր մեթոդները ևս չեն կարող ապահովել անվիճելի վերջնական արդյունք:

Ելնելով վերոհիշյալից՝ ձկների անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ժամանակ մենք ցուցաբերել ենք կոմպլեքս մոտեցում:

Զգայորոշմամբ (աղ. N1) պարզել ենք, որ (92,5% գրեթե բոլոր) ձկների մարմնի մակերեսը մաքուր է, գույնը՝ բնորոշ տվյալ տեսակին, առանց մեխանիկական վնասվածքների, պատված է թափանցիկ լորձի բարակ շերտով, թեփուկները փայլուն, ամբողջական և ամուր հպված են մարմնին: Խոփիկները արյունալեցուն, կարմիր: Աչքերը՝ դուրս պրծած, պարզ, եղջերաթաղանթը թափանցիկ, հոտը՝ բնորոշ թարմ ձկան, կողերը ամուր հպված են մկաններին: Ձկների մոտ բացակայում է հիվանդության որևէ նշան:

Ձկնամսի թարմության աստիճանը լաբորատոր եղանակներով (աղ.N2) որոշելու նպատակով օգտվել ենք ութ մեթոդներից, որոնք ընտրվել են ոչ պատահականորեն, քանի որ դրանցից յուրաքանչյուրը լրացնում է մեկը

մյուսին և հնարավորություն է տալիս ճիշտ կայացնել ձկան սանիտարական գնահատումն ու նրա իրացման ուղիները:

Մեր փորձերում առանձնահատուկ նշանակություն ունի բակտերիոսկոպիան, որն համարվում է հետազոտության կարևորագույն եղանակներից մեկը, քանի որ միկրոֆլորայի բացահայտումը ձկնամսում ենթադրում է նրա նեխումն ու պահպանման ժամկետների կրճատում:

Բակտերիոսկոպիայի միջոցով բացահայտվեց, որ թարմ ձկան 93,7% քսուք-արտատպվածքներում մանրէների քանակը մկանների մակերեսային շերտում եղել է հատուկենտ, իսկ խորանիստ շերտում բացակայել են: Առարկայական ապակու վրա բացակայում են քայքայված հյուսվածքի հետքեր և քսուքը վատ է ներկված:

Կասկածելի թարմության ձկան դեպքում (5%) մկանների մակերեսային շերտում առկա էին 30-40 մանրէներ, իսկ խորանիստ շերտում՝ 10-20: Առարկայական ապակու վրա նկատվում են քայքայված մկանային հյուսվածքի թելիկներ: Քսուքը ներկված է բավարար:

Ոչ թարմ ձկների (2,5%) մկանների մակերեսային շերտում մանրէների քանակը կազմել է 80-ից ավելի: Առարկայական ապակու վրա առկա է մեծ քանակությամբ քայքայված մկանային հյուսվածք, քսուքները լավ են ներկված:

Նեխային միկրոֆլորայի բացահատմանն է միտված նաև ռեդուկտազի փորձը: Վերջինիս Էությունն այն է, որ նեխային մանրէներն արտազատում են տարբեր ֆերմենտներ, մասնավորապես ռեդուկտազ: Իսկ ռեդուկտազի առկայությունն ու ակտիվությունը որոշում են մեթիլեն կապույտ ինդիկատորի օգնությամբ: Որքան արագ տեղի ունենա ձկնամսի մզվածքի գունազրկումը, այնքան ակտիվ է ռեդուկտազը, հետևաբար մեծ է նեխային միկրոֆլորայի քանակը:

Մեր փորձերում (աղ.2) ոչ թարմ ձկնամսի գունազրկումը տեղի է ունեցել 20-40 րոպեում, կասկածելի թարմության դեպքում՝ 40 րոպեից 2,5 ժամում, իսկ թարմ ձկան դեպքում գունազրկումը նկատվել է 2,5 ժամից ուշ կամ տեղի չի ունեցել:

Լաբորատոր հետազոտությունների շղթայում տեղ գտած մնացած 6 փորձերի արդյունքները ևս վկայում են բարձրակարգ ձկնամսի ստացման մասին:

Այսպիսով, ամփոփելով զգայորոշման և լաբորատոր հետազոտությունների արդյունքները՝ (աղ. N1 և N2) կարող ենք վստահորեն արձանագրել, որ

«Մաքսիմ Սաֆարյան» ձկնաբուծական տնտեսության արտադրանքը լիովին համապատասխանում է թարմ ձկանը ներկայացվող պահանջներին:

Որպես ցանկություն՝ առաջարկում ենք «Մաքսիմ Սաֆարյան» ձկնաբուծական տնտեսությունում ներդնել վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի (ՎՎՀԿԿ) համակարգը, որը կբարձրացնի սպառողի վստահությունը արտադրանքի նկատմամբ, կընդլայնի սպառման շուկան և կբարձրացնի տնտեսության նկատմամբ ներդրումային գրավչությունը:

Եզրակացություններ

Զգայորոշման եղանակներով կատարած հետազոտությունների արդյունքները վկայում են այն մասին, որ թիվ 1, թիվ 3 և թիվ 5 ջրամբարներում ապրանքային ձկների 90%-ը համապատասխանում է թարմ ձկան ցուցանիշների պահանջներին, 5%-ը կասկածելի թարմ է, իսկ 5%-ը՝ ոչ թարմ:

Լաբորատոր հետազոտությունների արդյունքները ևս վկայում են բարձրակարգ ձկնամսի ստացման և ազգաբնակչությանը մատուցման մասին:

«Մաքսիմ Սաֆարյան» ձկնաբուծական տնտեսությունում ներդնել վտանգի վերլուծության և հսկման կրիտիկական կետերի (ՎՎՀԿԿ) համակարգը:

Օգտագործված գրականության ցանկ

1. Աբրահամյան Վ. Վ., Համբարձումյան Գ., Հարությանյան Ժ., Խաչատրյան Ն. Է., Պարենամբերքի փորձաքննության հիմունքներ, Երևան, «Լուսաբաց» հրատարակչություն, 2008, էջ 263-278:

2. Խաչատրյան Ն. Է., Այթունյան Ս. Հ., Արովյան Ա. Յու., Ձկնամսի անասնաբուժական սանիտարական փորձաքննություն, Երևան, ՀՊԱՀ, 2010, էջ 3-8:

3. Бауер О. Н., Мусселиус В. А., Стрелков Ю. А., Болезни прудовых рыб, 2-е изд. Перераб. и доп., М., Лег. и пищ. пром-сть, 1981, Киев, Урожай, 1984, с 25-35, 38-223, 228-247, 253-286.

4. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Ветеринарно санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства, Санкт-Петербург-Москва-Краснадар, 2007, с. 274-276

5. Горегляд Х. С., Ветеринарно-санитарные исследования продуктов животноводства и растениеводства, Минск, 1962, с. 169-196

6. Житенко П. В, Боровков М. Ф., Макаров В. А. и др., Справочник по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства, М., Колос, 1989, с. 280-284.

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF THE FISH IN THE "MAXIM SAFARYAN" FARM

ABRAHAMYAN VICTOR

*Dr. of Veterinary Sciences, Professor
Leading specialist of Laboratory of Veterinary Medicine
and Veterinary Sanitary Expertise
e-mail: viktorabramyanv@gmail.com*

GRIGORYAN LIANA

*PhD in Veterinary Sciences, Associate Professor
Director of Laboratory of Veterinary Medicine
and Veterinary Sanitary Expertise
e-mail: lianagrigoryan7878@mail.ru*

ABOVYAN AREVIK

*PhD in Veterinary Sciences, Associate Professor
Head of the Faculty of Veterinary Medicine and
Animal Husbandry
Lecturer at ANAU
e-mail: arevabovyan@yahoo.com*

GHAZARYAN ARMINE

*PhD in Veterinary Sciences
Lecturer at ANAU
e-mail: ghazaryan.armine2018@gmail.com*

Seafood and fish products form a very significant part of our diet. Of all animal products, they are considered to be one of the most valuable sources of complete proteins. Therefore, providing the population with this product is considered a key issue, with the development of artificial ponds for piscicultural farms as a possible solution. Modern intensive fish farming typically entails growing a large number of fish in inadequate, small ponds, that provide favourable conditions for the spread of infectious and parasitic diseases. An excellent example of a piscicultural farm would be the fish farm known as "Private Entrepreneur Maxim Safaryan" in Sarukhan

village of the Gegharkunik region in Armenia, where veterinary and sanitary research was performed. The examinations were performed using organoleptic and laboratory tests. Of 80 fish products examined, the following conclusions were made:

The vast majority of examined fish (92.5%) corresponded to the freshness indicators.

5% had slight deviations from the normal organoleptic and laboratory indicators, and only 2.5% were recognized as unsuitable for food consumption.

Keywords: fish, fish product, nutritive value, organoleptic, sanitary expertise.

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБ В ХОЗЯЙСТВЕ "МАКСИМ САФАРЯН"

АБРАМЯН ВИКТОР

*Доктор ветеринарных наук, профессор НАУ РА
Ведущий специалист научно-исследовательского ветеринарного и
ветеринарно-санитарного центра
электронная почта: viktorabrahamyanv@gmail.com*

ГРИГОРЯН ЛИАНА

*Кандидат ветеринарных наук, доцент
Директор научно-исследовательского ветеринарного и ветеринарно-
санитарного центра
электронная почта: lianagrigoryan7878@mail.ru*

АБОВЯН АРЕВИК

*Кандидат ветеринарных наук, доцент
Декан факультета ветеринарной медицины и животноводства
электронная почта: arevabovyan@yahoo.com*

КАЗАРЯН АРМИНЕ

*Кандидат ветеринарных наук
Преподаватель АНАУ
электронная почта: ghazaryan.armine2018@gmail.com*

Мясо рыбы и рыбопродукты имеют особое значение в пищевом рационе человека. Они считаются одним из самых ценных продуктов питания, имеющих животное происхождение.

Рыбные продукты обладают прекрасными пищевыми и вкусовыми достоинствами, но могут быть и причиной ряда заразных болезней и пищевых отравлений.

Из года в год растущий спрос на рыбу и рыбные продукты, ставит новые задачи перед ветеринарными специалистами.

Снабжение населения полноценной белковой пищей – одна из важных проблем, в решении которой большую роль должно сыграть максимальное развитие прудового рыбоводства.

Одним из таких хозяйств является ООО "Максим Сафарян" находящийся в Гегаркунинском марзе в селе Сарухан, где впервые были проведены ветеринарно-санитарные исследования по определению доброкачественности выпускаемой продукции.

Санитарную оценку товарной рыбы (80 штук) определяли органолептическими и лабораторными методами исследований. На основании полученных данных были сделаны выводы, что подавляющее большинство (92.5%) исследованных рыб отвечали требованиям ГОСТ, 5%-ов имели некоторые органолептические и лабораторные погрешности и только 2.5%-ов были признаны непригодными для использования в пищу.

Ключевые слова: рыба, рыбопродукты, пищевая ценность, органолептика, экспертиза.

Հոդվածը ներկայացվել է խմբագրական խորհուրդ 08.06.2022թ.:

Հոդվածը գրախոսվել է 26.06.2022թ.: