

вает в среднем: 24 особи лося, 36 – изюбря, 52 – косули, 14 – кабарги. Такие показатели обеспечены хорошим место положением территории хозяйства и существенному объёму биотехнических работ.

Список литературы

1. Зотченко З.Н. Инвентаризация охотничьих угодий учебно-опытного охотничьего хозяйства «Голоустное» / З.Н. Зотченко, Д.Ф. Леонтьев, А.С. Петров // Вестник ИрГСХА. – 2018. – № 86. – С. 91-103.
 2. Зотченко З.Н. Бонитировка охотничьих угодий учебно-опытного охотничьего хозяйства Иркутского ГАУ «Голоустное» (на примере соболя и косули) / З.Н. Зотченко, Д.Ф. Леонтьев, А.С. Петров // Вестник ИрГСХА. – 2018. – № 87. – С. 53-63.
 3. Китов А.Д. Дистанционные исследования охотничье-промысловых ресурсов / А.Д. Китов, Д.Ф. Леонтьев // География и природные ресурсы. – 2000. – № 3. – С. 122-127.
 4. Леонтьев Д.Ф. Ландшафтно-видовой подход к оценке размещения промысловых животных юга Восточной Сибири / Д.Ф. Леонтьев. Дисс. на соискан. учёи. степени доктора биол. наук. Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск. – 2009. – 369 с.
 5. Леонтьев Д.Ф. Свойства охотничьих угодий бассейна реки Голоустная и прогноз состояния численно-

сти их обитателей (Южное Прибайкалье) / Д.Ф. Леонтьев // Климат, экология, сельское хозяйство Евразии. Материалы V международной научно-практической конференции. – 2016. – С. 295-301.

6. Леонтьев Д.Ф. Динамика численности косули (*Capreolus pygargus* Pallas, 1771) Южного Предбайкалья за 2013-2018 годы / Д.Ф. Леонтьев, К.А. Суворова, Н.Ю. Козлова // Современные проблемы охотоведения. Мат-лы национальной научно-практической конф. с международным участием в рамках VIII Международной научно-практической конференции, посвященной 85-летию Иркутского ГАУ «Климат, экология, сельское хозяйство Евразии». – Иркутск. – 2019. – С. 125-129.

7. Леонтьев Д.Ф. Бонитировка охотничьих угодий учебно-опытного охотничьего хозяйства Иркутского ГАУ «Голоустное» по изюбрю (*Cervus elaphus* L., 1758) / Д.Ф. Леонтьев, А.С. Петров, З.Н. Зотченко // Вестник охотоведения. – 2019. – Т. 16. – № 4. – С. 294-300.

8. Леонтьев Д.Ф. Динамика возрастной структуры как фактор влияния на состояние численности охотничьих животных Южного Предбайкалья (на примере бассейна р. Голоустная) / Д.Ф. Леонтьев, Н.Ю. Козлова // Гуманитарные аспекты охоты и охотничьего хозяйства. – 2019. – № 11(23). – С. 40-44.

9. Шамкина Д.А. Динамика численности охотничьих животных на территории охотничьего хозяйства фонда охраны дикой природы озера Байкал / Д.А. Шамкина, Д.В. Харламов. 2019. С. 333-340.

Ветеринарные науки

ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ГИБРИДОВ ОСЕТРОВЫХ ПОРОД ИСКУССТВЕННОГО РАЗВЕДЕНИЯ

Каменский В.К., Храминин М.В.

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», Москва, e-mail: mr.avdeev86@yandex.ru

Представители осетровых пород рыб, является очень ценным пищевым продуктом. Однако, в связи с браконьерством, популяция сильно сократилась, а также снизился выбор товарной продукции. Рыбной промышленности известен гибридный вид осетровых пород, бестер. Проведен анализ товарной экспертизы мяса и икры осетровых рыб.

Любовь человека к мясу и к черной икре осетров привело к тому, что сегодня они оказались на грани вымирания. Бесконтрольный вылов на протяжении четырехсот лет привел к тому, что во второй половине 20 века популяция осетровых видов рыб уменьшилась настолько, что пришлось ввести квоты на вылов, это привело к уменьшению официальной добычи и увеличило нелегальный вылов. На сегодняшний день большое количество осетровых рыб находится в Красной книге [5].

Главным преимуществом осетровых рыб считается их безотходность, несъедобные отходы составляют не больше 14% от веса рыбы. В отличие от других видов рыб в пищу употребляется не только их мясо и икра, но также голова и позвоночная жила. Причиной этому служит то, что скелет осетровых состоит в основном из большого количества съедобных хрящей.

Химический состав зависит от вида, возраста, места обитания, времени вылова и ряда других факторов, усредненные данные представлены в табл. 1.

К сожалению, на сегодняшний день далеко не каждый человек может себе позволить систематически употреблять мясо и икру осетровых пород рыб выловленных в природе. Однако путем искусственной гибридизации выведет новый вид осетровых пород рыб под названием Бестер. Он унаследовал лучшие черты своих родителей, от белуги он перенял повышенную жизнестойкость и быстрый рост, от стерляди раннее достижение половой зрелости и высокие вкусовые качества. Генетический фонд рыбы является самым главным отличительным признаком между всеми подвидами осетровой породы [2].

Таблица 1

Химический состав мяса осетровых пород рыб на 100 грамм

Наименование породы рыб	Количество нутриентов в порции на 100 г					Минеральные вещества, мг					
	Вода	Белки	Жир	Углеводы	Зола	Na	K	Ca	Mg	P	Fe
Белуга	70	17,5	2,0	0	0	78	283	7	22	239	25,9
Осетр	76,5	16,4	4,4	0	1,1	54	284	13	35	211	0,7
Севрюга	72,5	16,9	10,3	0	1,2	100	335	30	35	220	0,6
Бестер	70,5	21,4	0,7	0	1,5	63	275	11	28	225	0,9

Таблица 2

Характеристика икры осетровых рыб

Порода рыбы	Внешний вид	Цветовая гамма	Вкус и запах	Консистенция и состояние	Массовая доля поваренной соли, %	Наличие посторонних примесей
Белуга	3,5 мм и >	От темно-серого до серовато-серебристого	Отличается нежным ореховым послевкусием	Разбористая – икринки легко отделяются одна от другой	3,5	Не допускается
Осетр	>2,5мм	От серого до серовато-коричневого	вкусовые нотки моря, йода, водорослей	Разбористая – икринки легко отделяются одна от другой	4,5 – 5,0	То же
Севрюга	> 1 мм	От черного до темно-серого.	Как у осетра но менее выражены	Влажноватая, икринки легко отделяются одна от другой	3,5 – 4,0	То же
Стерлядь	Редко превышает 2 мм	От темно-серого до серого с отливом	Остается сильное рыбное послевкусие	Влажноватая, икринки легко отделяются одна от другой	4,5 – 5,0	То же
Бестер	2,5 мм	От серебристо-серых до антрацитовых оттенков	Вкусовые качества схожи с белужьей икрой	Разбористая – икринки легко отделяются одна от другой	3,5	То же

Бестера можно по праву назвать уникальной рыбой, так как ода представляет собой единственный вид рыбы, которую человек успешно культивирует в течении пятидесяти лет. К трем разновидностям данной рыбы относятся бурцевский, внировский и аксайский бестер – выращивают их в специальных бассейновых и садковых рыбных хозяйствах. В бестере в отличие от осетровых пород рыб не содержится примесей тяжелых металлов и токсинов по причине того, что за водной средой и питанием ведется строгий контроль [1].

Мясо и икра рыбы бестер могут широко использоваться в пищевых целях. Вкусовые данные всех подвигов бестера имеют между собой много общего, различить их между собой смогли бы только профессиональные дегустаторы и кулинары. Благодаря своему прекрасно сбалансированному витаминно-минеральному составу рыба бестер играет значительную роль в современной кулинарии. Мясо бестера содержит малое количество жира в сравнении с другими осетровыми, поэтому врачи его рекомендуют лицам, имеющим проблемы с ожирением и сердечно сосудистой системой [3].

При покупке лучше выбирать конечно же живую рыбу, но это можно сделать только в рыбных хозяйствах. Чаще на прилавках рыбных магазинов можно найти охлажденную рыбу. Самым распространённым вариантом продажи бестера, является замороженная рыба. При осмотре охлажденных осетровых, в том числе бестера, необходимо обращать внимание на: ледяную глазурь, которая должна быть тонкой,

без желтых и зеленоватых пятен, не содержать большого количества льда и кровоподтеков. Глазурь, ее толщина и % от веса регламентируется законом и находится на уровне 7%. Чистая и целая тушка гарантия того, что рыбу не замораживали несколько раз. Тушка должна быть целой, кожа без видимых повреждений, хвост не отрезан, плавники не оторваны. Тушку стоит выбирать >3 кг, чтобы рыба успела нагулять мясо и жир. Жабры должны быть чистыми, не иметь крови и грязи [4].

Икра бестера по вкусовым качествам превосходит икру семейства осетровых пород природного происхождения. Товарная экспертиза икры была проведена согласно ГОСТу 7442-2002 «Икра зернистая осетровых рыб, технические условия». Икра бестера не входит в перечень осетровых рыб в государственном стандарте. Результаты представлены в табл. 2.

В ценовой политике мясо и икра бестера гораздо дешевле остальных осетровых пород рыб. Это дает возможность людям ввести в свой рацион систематическое употребление мяса и икры осетровых пород, что значительно улучшит здоровье населения страны. На примере бестера можно сказать, что при хорошем качестве товара у него относительно невысокая цена.

Список литературы

1. Астафьева С.С., Федосеева Е.А., Судакова Н.В. Особенности формирования гонад у бестера при выращивании в различных технологических режимах. Аквакультура осетровых рыб: достижения и перспективы развития. Мат. док. IV Межд. науч.-прак. конф., 2006. С. 63–66.

2. Бурцев И.А., Крылова В.Д., Николаев А.И., Сафонов А.С., Комплекс пород бестера. М: Столичная типография, 2008. – С. 4–22.

3. Быков В.П., Смирнова В.А. Методические рекомендации «Технохимические исследования рыбы и беспозвоночных». – М.: ВНИРО, 1981. – 86 с.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Высшая школа, 2001. – С. 135–137.

5. Кекова М.Ю., Каменский В.К., Храминин М.В. Использование высококачественного клея из гибридных пород осетровых рыб в реставрации. М: «ЕНО», Науч.-прак. конф. «Итоги науки в теории и практике 2019», 2019. С. 43–46.

Медицинские науки

МЕДИКО-СОЦИАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ ОСТРЫХ ОТРАВЛЕНИЙ ЛЕКАРСТВЕННЫМИ ПРЕПАРАТАМИ

Воронина Е.А., Еремина М.В.

*Волгоградский государственный медицинский университет, Волгоград,
e-mail: seymey1999@yandex.ru*

Актуальность исследования определяется общедоступностью лекарственных средств, что формирует условия для развития острых отравлений в результате применения в целях самолечения и суицидальных попыток. [1].

Согласно данным социально-гигиенического мониторинга Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в 2018 году отравления лекарственными препаратами на территории Волгоградской области составили 33,0% от общего числа случаев отравлений химической этиологии. В 2018 г. было зарегистрировано 696 случаев отравления лекарственными средствами, из которых 3 (0,43%) закончились летальным исходом. Все умершие – лица старше 18 лет. Следует отметить, что 59% пострадавших в 2018 г. в данной группе отравлений составляют взрослые, 35% – дети до 14 лет, 6%- подростки. При анализе так же можно выявить гендерные различия: у женщин вызвано 45,8% случаев отравлений, а у мужчин – 23,8%. Ежегодно первое место в структуре отравлений лекарственными препаратами составляют отравления противосудорожными, седативными, снотворными, противопаркинсоническими препаратами (31,6%). Второе место занимают антибиотики и другие противомикробные и противопаразитарные средства системного действия – 15,2%. Аптека явилась местом приобретения химического вещества, послужившего причиной острого отравления, в 31% случаев от общего числа пострадавших в области в 2018 г.

Отравления лекарственными препаратами занимают ведущее место в структуре отравлений на территории Волгоградской области на протяжении ряда лет. Проблема лекарственной безопасности остается актуальной и требует совершенствования системы контроля реализации лекарственных препаратов.

Список литературы

1. Доника А.Д., Еремина М.В. Анализ рефлексии проектирования социального статуса специалистов медицинского профиля на додипломной стадии профессионализации // Электронный научно-образовательный вестник Здоровье и образование в XXI веке. 2016. Т. 18. № 11. С. 76–78.

ОСТРЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ СПИРТСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ КАК МЕДИКО-СОЦИАЛЬНАЯ ПРОБЛЕМА

Гайделис Д.А., Еремина М.В.

*Волгоградский государственный медицинский университет, Волгоград,
e-mail: dashagaidelis@gmail.com*

Острые интоксикации спиртосодержащей продукцией – это медико-социальная проблема общества особой категории, затрагивающая разновозрастные группы населения и требующая пристального внимания [1].

Согласно данным социально-гигиенического мониторинга Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в структуре острых отравлений отравления спиртосодержащей продукцией занимают третье место и составляют 19,4%. В 2018 году в Волгоградской области зарегистрировано 409 таких случаев. При этом число мужчин трудоспособного возраста значительно превышает число женщин в данной категории пациентов. В исследуемой группе преобладают лица, имеющие среднее или среднее специальное образование (65,7%). Выявлено, что на первом месте среди причин – отравления этанолом, на втором – суррогатами алкоголя и на третьем – отравления метанолом. Острые алкогольные отравления среди детей и подростков составляют 16% от общего числа отравлений и занимают первое место среди причин острых отравлений химической этиологии у подростков.

Все случаи отравления спиртосодержащей продукцией с летальным исходом являются следствием употребления этанола, суррогатов алкоголя, других неуточненных спиртов и зафиксированы в группе взрослого населения (5 человек).

Полученные данные демонстрируют необходимость совершенствования профилактических мероприятий острых отравлений спиртосодержащей продукцией как на уровне токсикологической службы, так и на уровне образовательных учреждений, учреждений социальной защиты населения.

Список литературы

1. Доника А.Д., Еремина М.В. Анализ рефлексии проектирования социального статуса специалистов медицинского профиля на додипломной стадии профессионализации // Электронный научно-образовательный вестник Здоровье и образование в XXI веке. 2016. Т. 18. № 11. С. 76–78.