

УДК: 636: 4.03.082

## **РЕГУЛЯРНАЯ ПЕРЕВЕСКА СКОТА – ЭТО НЕДОБОР ПРОДУКТИВНОСТИ ПО ИТОГОМ ЗАВЕРШЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПЕРИОДА**

**Соляник В. В., Соляник С. В.**

РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по животноводству»

г. Жодино, Республика Беларусь

Все виды молодняка сельскохозяйственных животных подвергались и подвергаются ежемесячной перевеске еще со времен СССР. Взвешивание животных также производится при передаче скота от одного оператора другому, при инвентаризации, а также при реализации скота на мясоперерабатывающие предприятия. Все манипуляции, связанные с перевеской скота, приводят к стрессу, снижению приростов и иным отрицательным результатам.

При этом реальную денежную выручку получают хозяйства исключительно при реализации животных мясокомбинатам. Как ни странно, но именно на мясокомбинатах, которые не принадлежат сельхозпредприятиям, происходит всевозможные хищения [1, 2]:

1. Хищение на базах бойного содержания скота.
  - 1.1. Занижение упитанности скота при приемке.
  - 1.2. Завышение процента скидки на содержание желудочно-кишечного тракта животных.
  - 1.3. Необоснованный перевод свиней в подсвинки.
  - 1.4. Неполное оприходование привеса в результате передержки скота и птицы на откорме.
  - 1.5. Приписка веса скота при приемке.
  - 1.6. Оформление фиктивных документов о приемке скота.
2. Хищение в убойных и мясожировых цехах мясокомбината.
  - 2.1. Завышение веса эмбрионов, списанных в утиль.
  - 2.2. Составление фиктивных актов на выбраковку туш условно-годного мяса.
  - 2.3. Нарушение технологии разделки.
  - 2.4. Завышение в документах фактического выхода жира-сырца кишок, субпродуктов и др. сырья, которые списываются в утиль.
  - 2.5. Сокрытие от оприходования крови животных.
3. Хищение мяса в холодильнике.
  - 3.1. Завышение норм естественной убыли мяса от охлаждения.
  - 3.2. Необоснованное применение скидки на естест-

венную убыль мяса, не прошедшего через холодильник.

3.3. Применение непредусмотренных скидок.

3.4. Завышение в документах температуры мяса и оформление фиктивных документов о дополнительном охлаждении и списании части веса на потери при дефростадии.

3.5. списание мясопродукции под видом естественной убыли на двухступенчатое охлаждение мяса.

3.6. Завышение среднего веса троллейных крючков.

3.7. Завышение грузооборота в камерах хранения.

3.8. Фальсификация условий хранения мясопродукции.

4. Хищения мясопродукции в колбасных цехах.

4.1. Необоснованная замена грудинки салом-шпик.

4.2. Нарушение рецептуры и технологии производства.

4.3. Завышение содержания костей в тушах животных.

Также излишки создаются путем:

- фальсификации пола, возраста, категории упитанности скота, качества и термического состояния при приемке;

- обвеса поставщиков и потребителей;

- сокрытия экономии потерь и сверхнормативных выходов при подготовке сырья (обвалка, жиловка и пр.);

- завышения содержания влаги, соли, муки, крахмала, картофеля, соевого белка, казеина, пищевой крови, сахара и др. добавок или недоложения перца, мускатного ореха, корицы, чеснока;

- замена говядины высших сортов менее ценными сортами и видами мяса;

- составление фиктивных актов на порчу основного и дополнительного сырья (в частности, из-за выхода из строя оборудования, отсутствие надлежащих условий хранения и т.д.);

- использование неучтенного парного мяса, пищевой крови, сыворотки, растительных и др. добавок для выпуска мясопродуктов;

- занижение содержания мяса в суповых наборах и в др. дополнительных мясопродуктах, выпускае-

5. Хищение в консервном, шкурпосольном и др. цехах мясокомбината.

мых колбасным производством;  
- увеличение количества целлофана и шпагата при расфасовке и упаковке продукции.

5.1. Неучтенное сырье из др. цехов, как правило, более низкого качества (мясная обрезь, срыв жира, щековина и др.).

5.2. В шкурпосолочном цехе расхитители стремятся образовать неучтенные излишки шкур, завышать данные о количестве прошедших через цех кож для того, чтобы скрыть хищения, совершаемые на базе предубойного содержания скота и в мясожировом цехе.

5.3. В котлетном, пирожковом ипельменном производствах преступники нарушают рецептуру закладок, используют при изготовлении продукции низкосортное мясо вместо более ценного, а с целью сокрытия злоупотреблений искажают фактические данные в приходно-расходных документах и журналах закладки.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Логвин С. В. Экономические преступления в СССР //С. В. Логвин. Сборник. – Рубцовск, Алтайский край, 1990 – 391 с.
2. Хищения в мясной промышленности // <http://licsecurity.ru/chischeniya-v-myasnoy-promishlennosti/all-pages>

УДК 636.22/28.082.451:619:615.357

### **ЭФФЕКТИВНОСТЬ СИНХРОНИЗАЦИИ ПОЛОВОЙ ОХОТЫ У ТЁЛОК-РЕЦИПИЕНТОВ РАЗНЫМИ ГОРМОНАЛЬНЫМИ ПРЕПАРАТАМИ**

**Стецкевич Е. К., Заневский К. К., Голубец Л. В., Дешко А. С.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Одним из основных условий успешной эмбриотрансплантации является эффективная и качественная синхронизация охоты у тёлочек-реципиентов, которая в значительной степени обуславливает успех всей работы. В связи с этим данному вопросу уделяется особое внимание.

Известно, что использование синтетических аналогов простагландина F<sub>2α</sub> внесло существенные коррективы в технологию воспроизводства сельскохозяйственных животных и в первую очередь крупного