

the Kharkiv State Animal Veterinary Academy, is associated with three distinguished dates: the establishment of the Kharkiv Imperial University in 1805 and the establishment of the department of livestock treatment, which originates from the Kharkiv Veterinary Institute, as well as creation in 1847 - 1848 gg. South-Western Training Farm, from which the history of the Kharkov Zoo Institute was officially opened in 1932. These two universities were united in the Kharkiv Zoo Veterinary Institute in 1960, on the basis of which in 2001 the Kharkiv Zoo Veterinary Academy was established.

In 1908, the Kharkiv Veterinary Institute at the Department of Pathological Anatomy began working as assistant Petrov Alexei Mikhailovich. After 4 years, he defended his master's thesis on the theme: "Pathological Anatomy of Human Diseases and Animals."

In 1927 Petrov O.M. became the founder of the Department of Mankind, which was later renamed the Department of Veterinary Expertise, which Alexei Mikhailovich was in charge until 1941.

Professor Petrov had published and completed more than 50 scientific papers on morphology and veterinary examinations, 20 candidate dissertations were made. The topics covered a number of issues: changes in meat products with different technical processing; when stored under normal conditions; at low temperature; changes in the morphological and physico-chemical composition of meat; changes in meat and organs in the case of invasive diseases of farm animals; veterinary-sanitary examination of meat in infectious diseases of animals with salmonella, parasitic infestations.

It was highly qualified in the field of pathological morphology and veterinary expertise scientist. Principal, honest and modest man, multifaceted, erudite personality.

Key words: History of medicine veterinary, Kharkov veterinary Institute, Professor A.M. Petrov, veterinary sanitary examination.

УДК 637.5.09:02(048.8)

## **БІБЛІОГРАФІЧНИЙ ОГЛЯД ПІДРУЧНИКА ПРОФЕСОРА ХАРКІВСЬКОГО ВЕТЕРИНАРНОГО ІНСТИТУТУ О. М. ПЕТРОВА «М'ЯСОЗНАВСТВО З ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ» 1932 РОКУ ВИДАННЯ**

**Свириденко Г.В.**, директор наукової бібліотеки, [galina@hdzva.edu.ua](mailto:galina@hdzva.edu.ua)  
*Харківська державна зооветеринарна академія, м. Харків*

**Анотація.** У статті зроблено бібліографічний огляд підручника професора Харківського ветеринарного інституту О.М.Петрова «М'ясознавство з основами технології м'ясопродуктів» 1932 року видання. Книга знаходиться в унікальному фонді наукової бібліотеки Харківської державної зооветеринарної академії та є першим підручником українською мовою з ветеринарно-санітарної експертизи, що дозволено метод сектором Наркомосвіти до вжитку як підручник для сільськогосподарських вишів.

**Ключові слова.** Петров, Харківський ветеринарний інститут, м'ясознавство, ветеринарно-санітарна експертиза, бібліографічний огляд, унікальний фонд, технологія м'ясопродуктів, Українська книжкова палата.

**Актуальність проблеми.** У 2017 році виповнилося 140 років з дня народження вченого-ветсанексперта, професора Петрова О. М. Довгий час біографія, науковий здобуток для співробітників і студентів Харківської державної зооветеринарної академії та для вчених інших сільськогосподарських вишів були невідомими та нажаль обмежувалися лише роками життя і праці. Після більш детального вивчення біографії вченого кафедрою ветеринарно-санітарної експертизи та судово-ветеринарної медицини нашої академії, автор вирішила зробити аналіз одного з підручників О. М. Петрова, як творчого доробку науковця.

## **Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини**

**Завдання дослідження.** Зробити детальний бібліографічний огляд підручника О. М. Петрова «М'ясознавство з основами технології м'ясопродуктів».

**Матеріали і методи дослідження.** Матеріалом був підручник О. М. Петрова «М'ясознавство з основами технології м'ясопродуктів» 1932 року видання. Було використано історичний метод як симбіоз ретроспективного, монографічного та статистичного досліджень загального світогляду. Ці методи дозволяють найбільшою мірою наблизитися до відтворення реальної історії об'єкту дослідження.

**Результати дослідження.** У фондах нашої бібліотеки зберігається 6000 документів до 1945 року видання і 2070 документів нараховує Колекція праць учених академії. Ці документи складають Унікальний фонд бібліотеки. Документи видані до 1945 року дістались нам у спадок із фондів Харківського ветеринарного інституту і Харківського землеробного училища, яке у 1920 році було реорганізоване у Зоотехнікум, а потім у Зоотехнічний інститут. Це видання з різних галузей знань: природничих та гуманітарних наук, медицини, ветеринарної медицини, сільського господарства, галузей тваринництва. Найстаріші книги Унікального фонду датуються кінцем 18 століття. Це – Комов І. О земледелии. 1789 року та Севергин В. Первые основания минералогии или естественной истории ископаемых тел. 1798 року.

Однією з перлин унікального фонду є наукова праця професора Харківського ветеринарного інституту Олексія Михайловича Петрова, що свого часу була дозволена методсектором Наркомосвіти до вжитку як підручник для сільськогосподарських вишів, а саме – перший підручник українською мовою з ветеринарно-санітарної експертизи «М'ясознавство з основами технології м'ясопродуктів».

За словами автора: «Українське видання цієї книги чимало поширене й перероблене проти першого видання «Курса мясоведения» 1930 року. Додані нові розділи: найголовніші породи кролів, найголовніші породи птахів, голина, ендокринна сировина, виробництво бекону, пух і пір'я. Відділ «побічні продукти зарізу худоби, їхні властивості та утилізація» - наново перероблений. Нарешті, додані деякі нові малюнки». З російської мови переклад здійснив Йосип Оксіюк.

Підручник надрукований у Харківському видавництві «Держсільгоспвидав» у 1932 році. Його обсяг складають 314 сторінок. Крім основної частини він містить термінологічний словник та список літератури, дві третини якого складають видання зарубіжних авторів.

Метою курсу м'ясознавства, викладеного в підручнику, було дати об'єктивну оцінку м'яса та м'ясних продуктів, як частини тих харчових засобів, що з них складається харчування людини.

Книга складається із **13 розділів**, кожен з яких докладно висвітлює наступні питання:

### ***I. Загальна технологія м'яса:***

- Виробники м'яса та м'ясних продуктів.
- **Найголовніші породи великої рогатої худоби:** сіра степова худоба; симентальська порода; шаролезька худоба; калмицька худоба; киргизька худоба; великоросійська худоба; холмогорська худоба; швіцька худоба; шортгорни; герефорди; ангуси.
- **Найголовніші породи свиней:** дика європейська свиня; дика китайська свиня довговуха свиня; чудська свиня; польська свиня; проста російська свиня; кучерява угорська свиня; англійські свині; великі білі свині; середні білі свині; дрібні білі свині; беркшкіри; тамуорси; польсько-китайська свиня.
- **Найголовніші породи овець:** цигайська вівця; молдаванська вівця; решетилівська вівця; звичайна сільська вівця; волоська вівця; чунтучна вівця; каракульська вівця; кавказька вівця; киргизька вівця; романівська вівця; лейстер; лінкольн; ромні-марш; соутсдаун; гемпшірдаун; оксфордаун; шропшір; шевіот; остфрісландська вівця.
- **Найголовніші породи кролів:** бельгійський велетень або фляндський; білий велетень; німецький плямистий велетень; нормандські кролі; французький баран; майссенський або німецький баран; шиншиля-велетень; червоний новозеландський кріль; німецькі великі-сріблясті; шампань; бельгійський заець; англійські сріблясті; блакитний віденський; білий віденський; шиншиля; райнський метелик; аляска; російський горностайовий; японський кріль; сибірські кролі; ангорський кріль.
- **Найголовніші породи птахів:** м'ясні породи курей – англійські, французькі, бельгійські та азійські; індики – спижеві, наррагрансетські, чорні, білі; качки – пекінські, ейльсбюрі, каюга, пижмова качка; гуси – тулузькі, емденські, померанські, китайські, російські-тулузькі, арзамаські, холмогорські, стрічкові або севастопільські.
- Зарізна вага тварин (сучасний термін забійна маса): оцінка тварин на вимір; спосіб Крева; оцінка тварин на полап (сучасний термін оцупування).
- Визначення віку зарізних (сучасний термін забійних) тварин

- Методи різати (сучасний термін забою) худобу: способи різати (сучасний термін забою) худобу, приголомшуючи, способи різати худобу, не приголомшуючи.
- Оцінка метод зарізу (сучасний термін забою).
- Розбирання зарізних (сучасний термін забійних) тварин після зарізу та знекровлювання.
- Оцінка м'ясних туш та чинники, що впливають на якість м'яса.
- Принципи оцінки м'яса, як продукту харчування людини, та його сортування.
- Схеми сортування м'ясних туш по різних містах СРСР.
- Стандартні правила експорту яловичини та свинини.

**II. Анатомо-морфологічні та фізико-хімічні властивості м'яса:**

- Особливості м'яса різних тварин: яловичина; телятина; баранина; козлина; м'ясо ягняти; свинина; конина; собаче м'ясо; м'ясо кролів; м'ясо свійських птахів; м'ясо з дичини; м'ясо з риб; м'ясо ракуватих і м'якунів.
- Випуск м'ясних туш із різниць (сучасний термін боень).

**III. Анатомо-морфологічні та фізико-хімічні властивості м'яса тварин, хворих на інфекційні хвороби:**

- М'ясо тварин, хворих на інфекційні хвороби, що переходять на людину.
- М'ясо тварин, хворих на інфекційні хвороби, властиві тільки тваринам.
- Фізико-хімічні властивості інфекційного м'яса (сучасний термін отриманого від інфекційних хвороб тварин).

**IV. Анатомо-морфологічні та фізико-хімічні властивості м'яса тварин, хворих на інвазійні хвороби:**

- М'ясо, тварин, хворих на інвазійні хвороби, що переходять на людей.
- М'ясо, тварин, хворих на інвазійні хвороби, що не переходять на людей.
- Фізико-хімічні властивості м'яса тварин, хворих на інвазійні хвороби.

**V. Анатомо-морфологічні та фізико-хімічні властивості м'яса за певного фізіологічного стану, що має санітарно-гігієнічне значення:** м'ясо недійшлих тварин (сучасний термін: м'ясо тварин до 14-денного віку від народження – не дозволяють споживати людині); м'ясо зародків (сучасний термін плодів тварин); м'ясо старих тварин; м'ясо ненормального кольору; м'ясо з ненормальним запахом; м'ясо підозрілої свіжості; м'ясо зіпсоване від часу; загниле м'ясо (сучасний термін : піддане гниттю).

**VI. Основи консервування м'яса та м'ясних продуктів:**

- Консервування низькими температурами.
- Оцінка способів консервувати м'ясо холодом.
- Консервування антисептичними речовинами: консервування м'яса солінням, консервування іншими антисептичними речовинами
- Консервування зневодненням (сушінням).
- Консервування нагріванням до певної температури з наступним сховом (сучасний термін : розміщенням) у герметично закритому посуді.
- Консервування збудниками різноманітної ферментації, квашення, маринування.
- Консервування ікри.

**VII. Перероблення м'яса на ковбасні вироби та принципи виготовлення ковбас:** обвалювання; жилювання; виготовлення фаршу; набив фаршу (сучасний термін : шприцювання) в кишки; прив'ялювання; обсушування та засмажування ковбас; варіння ковбас; вудження ковбас; сортування ковбас; зміни ковбас, як їх зберігати:

- Виробництво бекону.
- Стандарт експортного бекону та інструкція як сортувати.

**VIII. М'ясні препарати (сучасний термін: продукти), їх виготовлення та властивості.**

**IX. М'ясові отруїння (сучасний термін: харчові отруєння, токсикоінфекції та токсикози).**

**X. Побічні продукти зарізу худоби, їхні властивості та утилізація:**

- Голина.
- Сало.
- Кишки.
- Кров. Шкура.
- Роги та копита.
- Волос і щетина.
- Кістки.
- Пух та пір'я.
- Ендокринна сировина.

## ***Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини***

***XI. Покидьки зарізу (сучасний термін: конфіскати) . Їхні властивості та утилізація: канига; стічні різничі води; різничі конфіскати.***

***XII. Методика й техніка огляду та дослідження м'яса і м'ясних продуктів:***

- Огляд тварин і птахів перед зарізом (за життя).
- Огляд м'яса.
- Схема патолого-анатомічного дослідження м'яса зарізних тварин: огляд голови; огляд гусака-лівера; огляд коси; огляд нирок; огляд шлунково-кишкового тракту; огляд туші; огляд вим'я; огляд підшкурної клітковини та шкіри;
- Техніка огляду привізного м'яса та м'ясних продуктів: дослідження м'яса та м'ясних продуктів на гниття; огляд різаних птахів; огляд свіжої риби; огляд ковбас; огляд солонини; огляд вудженини; огляд мороженого м'яса; огляд консервів.
- Спеціальні дослідження: гістологічне дослідження м'яса – трихіноскопія; бактеріологічне дослідження м'яса і м'ясних продуктів;

***XIII. Техніка лабораторного дослідження м'яса та м'ясних продуктів:***

- Морфологічний аналіз.
- Хімічний аналіз м'яса та м'ясних продуктів: визначення реакції м'яса; Способи визначати гниття м'яса (сучасний термін: псування).
- Фізико-хімічні методи дослідження: як брати проби м'яса на хімічні дослідження; визначення вологості м'яса та м'ясних продуктів; визначення білків за кількістю азоту в м'ясі та м'ясних продуктах; визначення жиру в м'ясі та м'ясних продуктах; визначення попелу (сучасний термін: золи) в м'ясі та м'ясних продуктах; визначення екстрактивних речовин м'яса та м'ясних продуктів.
- Дослідження переробленого м'яса переважно ковбас: визначення крохмалю; визначення саліцилової кислоти; визначення бензойової кислоти та її солей; визначення боратової кислоти та її солей; визначення формаліни; визначення муравиної кислоти; визначення сульфітової кислоти та її солей; визначення барвників.
- Дослідження консервів: огляд; обмацування; обстукування; струшування; дослідження в термостаті; дослідження розкритої коробки; просте безпосереднє дослідження; бактеріологічне дослідження; якісне визначення олива в полуді; якісне визначення в консервах олива, цини та цинку.

Аналізуючи зміст кожного з розділів, ми бачимо, що робота вирізняється значним фактичним матеріалом, високою інформативністю. Висвітлені теми завжди мали велике значення для розвитку сільського господарства країни. Вивчаючи ветеринарно-санітарну експертизу студенти опанували матеріал щодо виробництва та переробки продуктів тваринництва, контролю їх безпечності та якості, що, вочевидь, надзвичайно актуально і нині.

Автор підтверджує викладену інформацію значним ілюстративним, статистичним та експериментальним матеріалом. Два перших розділи супроводжують 73 рисунка, серед них зокрема рисунки-схеми сортування м'яса як універсального так і у різних містах СРСР. Тут можна почитати та побачити, як розбирали туші тварин у Харкові, Києві, Одесі, Севастополі, Москві, Казані, Владикавказі, Баку, Оренбурзі, Саратові та інших містах.

Вступ дуже цікавий з точки зору теперішнього часу. Його можна зараз розглядати і як історичний матеріал. Тут надано багато статистичних даних: поголів'я всіх видів худоби, товарний видаток м'яса й сала, загальний рух поголів'я за 1928-1930 роки, худоба у радгоспах і колгоспах 1930 року та на кінець 1931 року і навіть плани випуску продукції тваринництва в колгоспах і радгоспах 1931 року тощо. А ось якими словами вступ завершується :

“ЦК ВКП(Б) у своїх ухвалах визнав, що розв'язання тваринницької проблеми треба взяти під особливий догляд робітничої кляси та її партії (резолюція про народногосподарський плян на 1931 рік).

Борючись з правими та лівими опортуністами, чітко проводячи генеральну лінію партії, прийдемо до перемоги й на фронті тваринництва та розв'яжемо м'ясову проблему.”

На обороті титулу є штамп , де розміщено наступний запис : «Бібліографічний опис цього видання вміщено в літописі українського друку», « Картковому репертуарі» та інших покажчиках Української книжкової палати. Українська книжкова палата на той час працювала у Харкові.

### **Висновки**

Бібліографічний огляд дає уявлення про зміст, вид, читацьке призначення, актуальність документа, а також дає змогу його ідентифікувати — зіставити та відрізнити від інших. Дане видання актуальне з точки зору ветеринарної науки, та дуже цікаве як історична пам'ятка взагалі та пам'ятка бібліографії зокрема.

**Література**

Петров А. М. М'ясознавство з основами технології м'ясопродуктів : підручник / А. М. Петров ; пер. з рос. Оксіук Й. - Харків : Держсільгоспвидав, 1932. - 314 с.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ ОБЗОР УЧЕБНИКА ПРОФЕССОРА ХАРЬКОВСКОГО ВЕТЕРИНАРНОГО ИНСТИТУТА А. М. ПЕТРОВА «МЯСОВЕДЕНИЕ С ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГИИ МЯСОПРОДУКТОВ» 1932 ГОДА ИЗДАНИЯ

Свириденко Г. В., директор научной библиотеки, [galina@hdzva.edu.ua](mailto:galina@hdzva.edu.ua)  
Харьковская государственная зооветеринарная академия, г. Харьков

Аннотация. В статье сделан библиографический обзор учебника профессора Харьковского ветеринарного института А.М. Петрова «Мясоведение с основами технологии мясопродуктов» 1932 года издания. Книга находится в уникальном фонде научной библиотеки Харьковской государственной зооветеринарной академии и является первым учебником на украинском языке по ветеринарно-санитарной экспертизе, разрешенным методсектором Наркомпросвещения к употреблению как учебник для сельскохозяйственных вузов.

Ключевые слова. Петров, Харьковский ветеринарный институт, мясоведение, ветеринарно-санитарная экспертиза, библиографический обзор, уникальный фонд, технология мясопродуктов, Украинская книжная палата.

BIBLIOGRAPHIC REVIEW OF THE TEXTBOOK "MEAT STUDY WITH THE BASIS OF TECHNOLOGY OF MEAT PRODUCTS" BY A.M. PETROV, PROFESSOR FROM KHARKIV VETERINARY INSTITUTE THAT WAS PUBLISHED IN 1932

Galina Sviridenko, [galina@hdzva.edu.ua](mailto:galina@hdzva.edu.ua), Director of the Scientific Library  
Kharkiv State Zooveterinary Academy, Kharkiv

Summary. Bibliographic review of the textbook "Meat study with the basis of technology of meat products" by O.M. Petrov, professor from Kharkiv veterinary institute that was published in 1932 was conducted. The book is in the unique fund of scientific library of Kharkiv state zooveterinary academy and it is the first book in the Ukrainian language in veterinary and sanitary expertise that was allowed by Narkom educative sector method to use as a textbook for agricultural institutes.

Key words: Petrov, Kharkiv veterinary institute, veterinary and sanitary expertise, bibliographic review, unique fund, technology of meat products, Ukrainian book chamber.

УДК 636.09:614.31(092)

**НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ВІДОМОГО ВЕТСАНЕКСПЕРТА  
АНАТОЛІЯ МИХАЙЛОВИЧА ТРУША**

Бусол Л.В., к.вет.н, доцент ([lesay.busol@ukr.net](mailto:lesay.busol@ukr.net))  
Головко Н.П., к.вет.н, старший викладач ([natalia-golovko0911@ukr.net](mailto:natalia-golovko0911@ukr.net))  
Бондаревський М. М. к.вет.н, доцент  
Цивірко І.Л., к.вет.н, доцент ([tsivirko2309@i.ua](mailto:tsivirko2309@i.ua))

*Харківська державна зооветеринарна академія, м. Харків*

**Анотація.** В статті викладено науково-педагогічна діяльність кандидата біологічних наук, доцента кафедри ветеринарно-санітарної експертизи та судової ветеринарної медицини, Харківської державної зооветеринарної академії Труша Анатолія Михайловича.

**Ключові слова:** науково-педагогічна діяльність, ветеринарно-санітарна експертиза, Харківський зооветеринарний інститут, Харківська державна зооветеринарна академія.

Анатолій Михайлович Труш народився 17 червня 1956 року в селищі Черкаському Славянського району, Донецької області.