УДК: 619.614.31:637.5:636.5

БАКТЕРІАЛЬНЕ ОБСІМЕНІННЯ ТУШОК КУРЕЙ, ЯКІ НАДХОДЯТЬ ДЛЯ РЕАЛІЗАЦІЇ НА РИНКИ З ОСОБИСТИХ ПРИСАДИБНИХ І ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ, ЗАЛЕЖНО ВІД ТЕХНОЛОГІЇ ЇХ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ

О. В. Білянська, *здобувач*

Одеський державний аграрний університет

Встановлено, що в сучасних умовах, на ринки надходять тушки курей з особистих присадибних та фермерських господарств, первинна переробка яких не відповідає ветеринарно-санітарним вимогам. Бактеріальне обсіменіння м'яса таких тушок курей перевищує ветеринарно-санітарні норми і воно може бути джерелом харчових токсикоінфекцій і токсикозів.

Ключові слова: *тушки курей, патрання, бактеріальне обсіменіння.*

Загально відомо, що основним джерелом надходження в організм людини повноцінних білків, є м'ясо і м'ясопродукти. Тому одним з основних завдань, які стоять в сучасних умовах перед агропромисловим комплексом країни, є збільшення виробництва продукції тваринництва [1,2]. При цьому необхідно враховувати, що продукція тваринництва, особливо м'ясо птиці, є не тільки дієтичним продуктом харчування, але й добрим середовищем для розвитку мікроорганізмів, які викликають його псування, знижують якість та є потенціальним джерелом харчових токсикоінфекцій і токсикозів [3,4].

Проблема контролю якості і безпеки тушок птиці в умовах державних лабораторій ветсанекспертизи, в сучасних умовах, полягає в його недосконалості. Тому результати ветеринарно-санітарної експертизи тушок птиці, які надходять для реалізації на ринки, з

особистих та фермерських господарств, не завжди об'єктивно свідчать про санітарну якість тушок птиці [5,6].

Основу проблеми складає неудосконалена первинна переробка птиці в умовах особистих та фермерських господарств. По перше, птицю перед забоєм на стан здоров'я лікар ветеринарної медицини не оглядає, що перечить вимогам технічного регламенту «Вимоги щодо виробництва м'яса птиці та продуктів з м'яса птиці» [7]. Крім того чинними «Правилами передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [8] дозволено випускати в реалізацію тільки патрану птицю. Так п. 17.9 роз'яснює: «Тушки домашньої птиці допускають до огляду тільки в цілому вигляді й патрані. Внутрішні органи, крім кишечнику, повинні бути доставлені для огляду разом із тушкою». Але в умовах ринку більший попит мають частково патрані тушки, з яких відділений тільки кишечник, що не відповідає вимогам чинних правил.

Мета досліджень. Враховуючи вище викладене, перед нами було поставлено наступне завдання вивчити бактеріальне обсіменіння тушок курей, що надходять для реалізації на ринки з особистих присадибних та фермерських господарств, залежно від способу патрання.

Матеріал і методика досліджень. У якості об'єкту досліджень використовувати тушки курей, оброблені методами часткового або повного патрання, в умовах присадибних та фермерських господарств, які пройшли ветеринарно-санітарну експертизу в лабораторії ветсанекспертизи на ринку і були допущені до реалізації. Від тушок брали проби для бактеріологічних досліджень, які проводили в лабораторії кафедри ветсанекспертизи Одеського державного аграрного університету. Дослідження проводили відповідно технічного регламенту «Вимоги до виробництва м'яса птиці та продуктів з м'яса птиці» на вміст в товщі м'язів тушки кількості мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, бактерій групи кишкової палички, сульфітутворюючих клостридій, стафілококів, сальмонел і протея, використовуючи методи викладені в Держстандартах [9-13].

Результати досліджень. Проведеними дослідженнями встановлено, що всі тушки курей, які пройшли ветеринарно-санітарну експертизу в лабораторії за органолептичними показниками були якісні, в тушках і органах не спостерігалось будь яких патологічних змін.

Після встановлення якості тушок за сенсорними показниками нами були проведені бактеріологічні дослідження.

Проведеними дослідженнями встановлено (табл. 1), що за мікробіологічними показниками не всі досліджені тушки відповідають ветеринарно-санітарним вимогам та технологічному регламенту.

Таблиця 1. **Вміст мікроорганізмів у м'ясі птиці, (n=15)**

Метод патрання тушки	КМАФАнМ		БГКП		Staph. aureus		Salmonella		Proteus	
	туш.	%	туш.	%	туш.	%	туш.	%	туш.	%
Частково патрана	4	20,6	5	33,3	1	6,6	3	20,0	2	14,4
Патрана	6	40,0	7	40,3	3	20,0	5	33,3	4	20,6

З результатів досліджень наведених в таблиці видно, що первинна переробка курей, тушки яких надходять для реалізації на ринки, безпосередньо в особистих та фермерських господарствах, впливає на їх бактеріальне обсіменіння і м'ясо такої птиці являє собою ризик виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів, не залежно від способу первинної обробки тушок.

Більші ризики являють тушки повного патрання – обсіменіння м'язів у 40% досліджених тушок перевищує допустимі нормативні вимоги, в той час коли у тушок частково патраних цей показник не перевищує 20,6%. З тушок курей, не залежно від методу патрання виділялись бактерії групи кишкової палички у 40,3% при повному патранні і 33,3% при частковому, стафілококи у 20,0% і 6,6%, сальмонели у 33,3 і 20,0 і протей у 20,6% і 14,4% – відповідно.

Отримані результати досліджень за бактеріальними показниками свідчать, що ветеринарно-санітарні вимоги щодо первинної переробки курей в умовах особистих та фермерських господарств не сприяють отриманню якісної і безпечної продукції для споживача, а м'ясо таких курей відноситься до продукції яка має ризики.

Висновки

1. В сучасних умовах, з особистих і фермерських господарств, на ринки надходять тушки курей, в частково патраному і патраному вигляді, які можуть являти ризики для виникнення харчових токсикоінфекцій і токсикозів.
2. Тушки не залежно від виду патрання до 33,3-40,3% засіяні бактеріями групи кишкової палички, від 6,6 до 20,0% стафілококом, від 20,0 до 33,9% сальмонелами і від 14,4 до 20,6% протеєм. З тушок повного патрання частіше виділяється умовно-патогенна мікрофлора.
3. Діюча технологія повного патрання курей, в умовах особистих та фермерських господарств, не відповідає сучасним міжнародним вимогам якості та безпеки продукції тваринництва.

Література

1. *Сватков Л. Основні направлення інвестиційної політики в харчовій промисловості. //Харчова переробка в промисловості.-1998, №6, с.24.*
2. *Сизенко Е.И. XXI Век и некоторые проблемы пищевого производства // Хранение и переработка сельхозсырья. 2001, №2 с. 7.*
3. *Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів» Київ, 2001- 8 с.*
4. *Ковбасенко В. М. Методичні рекомендації з підвищення санітарної якості та безпеки м'ясопродуктів. Одеса, 2003- 27 с.*
5. *Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та безпечної сировини» Київ, 2000 – 7 с.*
6. *Ковбасенко В. М. Методические рекомендации по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса кур несушек. Одесса. 1983-31 с.*
7. *Технічний регламент. Вимоги щодо виробництва м'яса птиці. Київ, 2008-78 с.*
8. *Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'ясних продуктів. Київ, 2002 с. 27,91.*
9. *СТ СЭВ 4247-83. Пищевые продукты. Метод определения общего количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов посевом в агаровую среду. М. – 36 с.*
10. *ГОСТ 30918-97. Продукты пищевые. Методы определения бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).*
11. *ГОСТ 10444.2-97. Продукты пищевые. Методы выявления и определения Staphilococus aureus. -23 с.*
12. *ГОСТ 30519-97. Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella. -48 с.*
13. *ГОСТ 7702.7-95. Мясо птицы субпродукты и полуфабрикаты. Метод выявления бактерий протея. – 26 с.*

Билянская Е.В. Бактериальное обсеменение тушек кур, которые поступают для реализации на рынки из частных приусадебных и фермерских хозяйств, в зависимости от технологии их первичной переработки.

Установлено, что в современных условиях на рынки поступают тушки кур из приусадебных и фермерских хозяйств, первичная переработка которых не отвечает ветеринарно-санитарным требованиям. Бактериальное обсеменение мяса таких тушек кур превышает ветеринарно-санитарные нормы, и оно может являться источником пищевых токсикоинфекций и токсикозов.

Ключевые слова: *тушки кур, потрошение, бактериальное обсеменение.*

Bilyanska E. Bacterial semination of carcasses of chickens which act for realization to the markets, from the personal and farmer economies, depending on technology them primary processing.

It is set that in modern terms, the carcasses of chickens from the personal and farmer economies, the primary processing of which does not answer veterinary-sanitary requirements, act to the markets. The bacterial semination of meat of such carcasses of chickens exceeds veterinary-sanitary norms and it can be the source of food toxicoinfection and intoxication.

Keywords: *carcasses of chickens, disemboweling, bacterial semination.*