

ПЕРВИННА ПЕРЕРОБКА ТУШОК КУРЕЙ, В УМОВАХ ПРИСАДИБНИХ І ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ, ДЛЯ РЕАЛІЗАЦІЇ НА РИНКАХ

Білянська О.В., здобувач*

Одеський державний аграрний університет

Повне патрання тушок курей в умовах присадибних та фермерських господарств, не відповідає вимогам щодо безпеки і якості продукції тваринництва. Запропонований удосконалений метод первинної переробки тушок курей, які надходять для реалізації на ринки.

Ключові слова: ветеринарно-санітарна експертиза, патрання, тушки курей, реалізація.

Вступ. Одним з основних завдань які стоять в сучасних умовах перед ветеринарною медициною є контроль якості та безпеки продукції тваринництва. Особливої актуальності ця проблема набула коли Україна вступила до СОТ і перейшла до контролю якості і безпеки продукції за чинними Європейськими вимогами – «від лану до столу» [1-6].

Відповідно чинних «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і птиці і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» забороняється надходження в реалізацію тушок птиці у непатраному виді. Для проведення ветсанекспертизи тушок курей в умовах державних лабораторій на ринках, тушки домашньої птиці, відповідно чинних правил, допускають до огляду тільки в цілому виді і випатрані. Внутрішні органи, крім кишечника, повинні бути представлені до огляду разом з тушкою [7]. Але проведеними нами дослідженнями встановлено, що проведення повного патрання в умовах особистих і фермерських господарств сприяє після забійному обсіменінню тушок курей мікрофлорою, як умовно-патогенною так і патогенною, що в умовах державних лабораторій ветсанекспертизи на ринках дослідженню не підлягає.

* Науковий керівник – доктор ветеринарних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України Ковбасенко В.М.

Враховуючи вищевикладене, метою наших досліджень було – удосконалення методики первинної переробки тушок курей в умовах. особистих та фермерських господарств, які надходять для реалізації на ринки.

Матеріали і методи досліджень. Дослідження проводились в лабораторії кафедри ветеринарно-санітарної експертизи та фармакології Одеського державного аграрного університету. Об'єктом досліджень були непатрані тушки курей.

відповідно до вимог чинних правил ветеринарно-санітарної експертизи [7] з використанням технології патрання і напівпатрання тушок птиці [8].

Результати досліджень. Нами були проведені дві серії дослідів.

У першій серії дослідів ми проводили патрання тушок відповідно чинних вимог до їх реалізації (патрання птиці) [8].

Встановлено, що недоліком даного способу підготовки тушки є погіршення її товарного вигляду і обсіменіння тканин тушки мікрофлорою, що збільшує ризик виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів при вживанні м'яса птиці.

В другій серії нами було проведено удосконалення чинного способу підготовки тушок курей до реалізації, в основу якої було покладено спрямованість на зменшення обсіменіння тушок у процесі їх первинної обробки, в період транспортування, проведення ветсанекспертизи та реалізації, а також покращення загального вигляду тушки.

В результаті проведених досліджень нами запропоновано спосіб підготовки тушки птиці для реалізації на агропромислових ринках, який, реалізується таким чином: робимо кільцевий розріз навколо клоаки, від нього робимо повздовжній розріз стінки черевної порожнини в напрямку кіля грудної кісті завдовжки 3-4 см, через утворений розріз видаляємо кишечник разом з клоакою, і відділяємо дванадцятипалу кишку від шлунка, не допускаючи розриву кишечника (у самок видаляють цей яйцевод та сформоване яйце). При забої птиці з зобом переповненим кормовими масами, робимо розріз шкіри над волом і обережно видаляємо воло із вмістом не допускаючи його розриву.

Використання під час первинної обробки удосконаленого способу патрання тушок курей покращує їх товарний вигляд і дозволяє знизити обсіменіння мікрофлорою (табл.1).

Таблиця 1

Бактеріальне обсіменіння тушок птиці залежно від способу первинної переробки (n=15)

Метод патрання тушки	КМАФАнМ		БГКП		Salmonella		Proteus	
	туш.	%	туш.	%	туш.	%	туш.	%
Чинний	7	46,6	6	40,0	3	20,0	2	13,3
Удосконалений	4	26,6	3	20,0	-	-	-	-

Висновок

Запропонований спосіб патрання птиці відповідає сучасним європейським вимогам щодо якості та безпеки м'яса птиці, дозволяє зменшити порушення цілісності тушки, завдяки чому досягається зменшення її обсіменіння мікрофлорою в період транспортування, проведення ветсанекспертизи та реалізації, зменшується ризик виникнення харчових токсикацій та токсикозів, покращується загальний вигляд тушки та збільшується попит споживачів на тушку птиці, що реалізується.

Література

1. Закон України «Про ветеринарну медицину». – Київ, 2001.
2. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів». – Київ, 2002.
3. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення». – Київ, 2002.
4. Положення про державний ветеринарний нагляд за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного походження. – Київ, 2001.
5. Trends and sources of zoonotic agents in animals, feeding stuffs, food and man in the European Union and Norway in 1999. European Commission, Health and Consumer Protection Directorate-General Brussels, Belgium. EU 2000.
6. Gelders S. Microbiological Contamination of Foods: Current Status and Need for Action. Conference Paper. AFC/WHO/FAO Intercountry Workshop on Emerging Food Safety issues and Consumer Protection. Amman, Jordan, 28-30 October 2001.
7. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи мяса та м'ясних продуктів. – Київ, 2002. – 27с.
8. Никитин Б.И. Переработка птицы и кроликов (для кадров массовых профессий). М., Пищепром, 1972. – С. 113-116.

Биянская Е.В. Первичная переработка тушек кур, в условиях приусадебных и фермерских хозяйств, для реализации на рынках

Полное потрошение тушек курей в условиях приусадебных и фермерских хозяйств, не соответствует требованиям качества и безопасности продукции животноводства. Предложенный усовершенствованный способ первичной переработки тушек курей, которые поступают для реализации на рынок.

Ключевые слова: *ветеринарно-санитарная экспертиза, потрошение, тушки курей, реализация.*

E. Bilyanska. Primary processing of carcasses of chickens, in the conditions of personal and farmer economies, for realization on markets

Complete disemboweling of carcasses of kurey in the conditions of personal and farmer economies, falls short of the requirements of quality and safety of products of stock-raising. Offered improved method of the primary processing of carcasses of chickens, which act for realization to the market.

Keywords: *veterinary-sanitary examination, disemboweling, carcasses of chickens, realization.*