

казником і подальшого його застосування під час видової ідентифікації.

## **ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ РИБИ**

Тарасенко Л. О. – д. вет. н., професор

Голубенко О. О. – аспірант

Рудь В. О. – к. с.-г. н, доцент

Ожнакіна О. В. – магістр

Одеський державний аграрний університет, м. Одеса

**Вступ.** За своїми поживними властивостями риба та рибні продукти займають велике значення у харчуванні людей та тварин. Для того, щоб забезпечити потреби людей та тварин у рибі необхідно збільшити об'єм її добування, ввести покращення до технології переробки та покращити якість ветеринарно-санітарного контролю.

Для вирощування доброякісної продукції у водоймі необхідною складовою є моніторинг показників якості і безпечності коропу та води. Експертизі підлягає жива риба, рибна сировина та напівфабрикати, що використовуються для вживання в їжу для людей і тварин.

Для вживання та подальшої реалізації не допускається риба, яка не відповідає за результатами досліджень умовам доброякісності та безпечності для людини і тварини. Риба, яка відноситься до категорії «умовно придатна», допускається в переробку на харчові продукти та тваринні корми після

процесу знезараження від збудників захворювань чи токсичних речовин, «непридатна» риба не допускається до подальшої реалізації. Реалізація та вживання здорової риби відбувається без обмежень. Риба надходить у кулінарну обробку у вигляді цілих тушок, але їстівна частина тушки риби представлена м'язовою тканиною, м'язами тулуба та хвоста. У коропа м'язи безколірні у сирому вигляді та набувають білого кольору після процесу варіння.

**Метою роботи** було визначити органолептичні, фізико-хімічні показники води та м'язової і жирової тканини коропових риб Хаджибейського лиману.

**Матеріали і методи досліджень.** Об'єктом та матеріалом дослідження був Короп дзеркальний (*Cyprinus carpio*). Відбір проб риби проводили у трьох основних рибпромислових ділянках Хаджибейського лиману – біля села Нерубайське (ділянка №1), у його малому крилі недалеко від села Болгарка (ділянка №2) та у селі Блонське (ділянка №3) по 3 зразки в кожному у кількості 15 кілограм та досліджені згідно вимог чинних державних стандартів. Дослідження проводили в умовах лабораторії гігієни та екології води, що підпорядковується Українському НДІ медицини транспорту та кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи Одеського державного аграрного університету.

Відбір та підготовку проб риби для дослідження проводили за ГОСТом 7631-85.

При проведенні ветеринарно-санітарної оцінки якості та безпечності риби, нами були проведені ор-

ганолептичні дослідження за ДСТУ 2284-2010, згідно «Правил ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків», за показниками безпечності відповідно до обов'язкового мінімального переліку та лабораторні дослідження за загальновизнаними методиками.

Вміст пестицидів у воді визначали методом газорідинної хроматографії на приладі Кристал 2000. Для проведення дослідження, крім хроматографу, використовували прилад для вводу проби, хроматографічну колонку, детектор та прилад для реєстрації даних проведених досліджень.

Дослідження елементного складу представлених на аналіз зразків води проводили відповідно до «Керівництва по аналізу морських вод. РД 52.10.243-92».

**Результати дослідження.** Дослідженнями встановлено, що у зразках риби всіх трьох досліджуваних ділянок поверхня була без ушкоджень та новоутворень, чиста, природнього забарвлення, притаманного даному виду риби. Збитість луски не спостерігалася. Зябра темно-червоного кольору, без слідів слизу та нальоту. Консистенція риби була щільна, притаманна даному виду риби. Запах дослідженої риби ділянки №1 характеризувався як властивий свіжій рибі, і не містив стороннього запаху. Однак під час варіння колір бульйону був каламутним з різким рибним запахом, сильно виражений.

Зразки риби з досліджених ділянок № 2 та 3 мали запах, властивий свіжій рибі, але присутній

сторонній запах, що нагадує ДДТ. За проби варки бульйон був каламутний, мав специфічний запах властивий даному виду риби.

Одержані результати досліджень свідчать, що вміст дихлордифенілтрихлорметилметану (ДДТ) у зразках води ділянок № 2 та 3 перевищував гранично допустиму концентрацію у 5 разів та мав негативний вплив на ветеринарно-санітарну оцінку коропу – запах риби, хоча не вплинув на запах бульйону. Досліджений короп ділянки №1 мав запах, властивий свіжовиловленій рибі та не містив сторонніх запахів.

Дослідженнями доведено, що вміст пестициду ДДТ та інсектициду Бета-ГХЦГ у воді Хаджибейського лиману перевищував гранично допустиму концентрацію у 5 та 18 разів відповідно. Однак у м'язовій, жировій тканинах та печінці коропових риб не було виявлено накопичень пестициду ДДТ та інсектициду Бета-ГХЦГ, небезпечних для організму та життєдіяльності людей та тварин.

Величина рН води у всіх зразках не перевищувала норми для морських рибогосподарських водойм – 6,5-8,5 та знаходилася в верхній межі гігієнічної норми 8,0-8,4, і була сприятливою для вирощування коропу.

**Висновки.** Встановлено, що у м'язовій, жировій тканинах та печінці коропових риб не було виявлено накопичень пестициду ДДТ та інсектициду Бета-ГХЦГ, небезпечних для організму та життєдіяльності людей та тварин.

Доведено, що вміст дихлордифенілтрихлорметилметану (ДДТ) та інсектициду Бета-ГХЦГ у воді Хаджибейського лиману перевищував гранично допустиму концентрацію у 5 та 18 разів та мав негативний вплив на запах риби у малому крилі недалеко від села Болгарка (ділянка №2) та селі Блонське (ділянка №3 ).

## **САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ МОЛОКА-СИРОВИНИ**

Тарасенко Л. О. – д. вет. н., професор

Караванський М. О. – аспірант

Рудь В. О. – к. с. -г. н, доцент

Спірженко О. О. – магістр

Одеський державний аграрний університет, м. Одеса

**Вступ.** Науковцям відомі факти історичного опису складних, часто заплутаних подій, що впливають на гігієну молока та їх результуючий вплив на дитячу смертність. Теплова пастеризація коров'ячого молока необхідна для того, щоб зробити це важливе джерело поживних речовин безпечним для людини, особливо немовляти. У європейському та американському суспільствах початку та середини 19-го століття рівень дитячої смертності був у 30-60 разів вищим, ніж нинішні показники п'яти чи шести смертей на 1000 живонароджених на рік. Разом із підтвердженням мікробної теорії хвороб з'явилися переконливі докази ролі мікробів у передачі інфекцій, що призвело до відкриття того,