

ВИЗНАЧЕННЯ ОКРЕМИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ М'ЯСА РАВЛИКІВ

Лаутеншлагер С.Ю., студентка

Науковий керівник: Родіонова К.О., к.вет.н., доцент

Одеський державний аграрний університет

e-mail: sonyalautenshlager@ukr.net

Вступ. Забезпечення населення нашої країни якісними та безпечними харчовими продуктами є одним з основних завдань агропродовольчої політики України. Актуальним питанням у цьому напрямку залишається забезпечення ефективного ветеринарно-санітарного контролю за якістю та безпечністю м'яса равликів, попит на яке зростає з кожним роком. Однак, діючи нормативно-правові документи не можуть у повному обсязі гарантувати об'єктивну оцінку якості цього продукту, внаслідок відсутності комплексних методів ветеринарно-санітарної оцінки м'яса равликів у системі державного ветеринарного контролю.

Мета роботи – провести апробацію способу визначення ступеня свіжості м'яса равликів за вмістом ферменту редуктази.

Матеріали і методи дослідження. Дослідження проводили на базі багатoproфільної лабораторії ветеринарної медицини Одеського державного аграрного університету. Матеріалом для дослідження слугували проби м'яса равликів (без термічної обробки в охолоджену стані), що надійшло на експертизу від равликової ферми «Family Snail Farm» (Одеська область).

З метою визначення ступеня свіжості м'яса равликів використовували водний розчин метиленового блакитного з масовою концентрацією 0,1 %

Результати та їх обговорення. В роботи апробовано авторську розробку Богатко Н.М., яка запатентована патентом на корисну модель. Для проведення дослідження використовували подрібнену наважку м'яса равликів у кількості 5,0 г. До вмісту пробірки додавали 10,0 см³ дистильованої води, ретельно перемішували і настоювали впродовж 30 хв. Потім до пробірок додавали 1,0 см³ водного розчину метиленового блакитного з масовою концентрацією 0,1 %. Пробірки інтенсивно струшували та заливали шаром вазелінової олії, закривали пробірку резиновим корком та поміщали у термостат за температури 37±0,5 °С. За результатами зміни знебарвлення екстракту (враховуючи проміжок часу на знебарвлення) оцінювали бактеріальне обсіменіння м'яса равликів і встановлювали ступінь їх свіжості. Визначено, що знебарвлення свіжого м'яса равликів відбувається після 2,0 год.; м'ясо равликів сумнівної свіжості – знебарвлення відбувається в проміжок часу від 40 хв. до 2,0 год.; м'ясо равликів несвіже – знебарвлення спостерігається через 25 – 40 хв.

Висновки:

1. Знебарвлення м'ясної витяжки у свіжому м'ясі равликів спостерігається через 2,5 год. від початку термостатування. У м'ясі равликів сумнівної свіжості знебарвлення м'ясної витяжки відбувається впродовж 40 хв. – 2,0 год, а у несвіжому м'ясі равликів знебарвлення реєструється через 25–40 хв.

2. Метод визначення свіжості м'яса равликів за вмістом в ньому ферменту редуктази з 0,1 % водним розчином метиленового блакитного може бути впроваджений у використання під час проведення ветеринарно-санітарної оцінки м'яса равликів, як якісний метод для визначення ступеня його свіжості.

Список використаної літератури:

1. Bogatko N. M. (2011). Zdiysnennya derjavnogo veterinarno-sanitarnogo naglyadu ta kontrolyu na potujnostyah z pererobki ribi ta riboproduktiv u vidpovidnosti do mijnarodnih vimog : metodichni rekomendatsii / [N. M. Bogatko, V. V. Vlasenko, O. Y. U. Golub, P. D. Konstantinov & L. V. Nazarenko]. Bila Tserkva. 154 s.

2. DSTU 4895:2007 Riba ta ribni produkti. Metod bakterioskopichnogo otsinyuvannya. Kiïv: Derjspoivstandart Ukraïni, 2008. 7 s. (Natsionalniy standart Ukraïni).
3. Felici, A., Bilandzic, N., Magi, G. E., Iaffaldano, N., Fiordelmondo, E., Doti, G., Roncarati, A. (2020). Evaluation of Long Sea Snail *Hinia reticulata* (Gastropod) from the Middle Adriatic Sea as a Possible Alternative for Human Consumption. *Foods*. 9 (7). <https://doi.org/10.3390/foods9070905>.
4. Ikauniece D., Jemeljanovs A., Sterna V. & Strazdina V. (2014). Evaluation of nutrition value of roman snail's (*Helix Pomatia*) meat obtained in Latvia. 9th baltic conference on food science and technology - food for consumer well-being: foodbalt. 2014. P. 28-31.
5. Okafor, AC, Ogbo, FC (2020). Virulence potentials of *Bacillus* strains recovered from edible snails and survival during culinary preparation. *Food control*. 108. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106834>.
6. Paszkiewicz W., Szkucik K., Ziomek M., Pyz-Lukasik R., Drozd L. & Belkot Z. (2018). Variability of microbial contamination of edible snail meat depending on species and place of their collection. *Medycyna weterynaryjna-veterinary medicine-science and practice*. 74 (9). 591-598. <http://dx.doi.org/10.21521/mw.5970>.
7. Paszkiewicz W., Szkucik K., Ziomek M., Gondek M. & Pyz-Lukasik R. (2018). Occurrence of *Salmonella* spp. and *Listeria* spp. in snail meat. *Medycyna weterynaryjna-veterinary medicine-science and practice*. 74 (2). P. 110-113. <http://dx.doi.org/10.21521/mw.6074>.
8. Yatsenko I. V. (2017). Gigiena i ekspertiza harchovih tvarinnih gidrobiontiv ta produktiv ih pererobki. CHastina 1. Gigiena i ekspertiza ribopromislovoi produktsii: Pidruchnik / [Za redaktsieyu I. V. Yatsenko, N. M. Bogatko, N. V. Bukalovoï, T. I. Fotinoï, I. A. Bibena]. Harkiv : «Disa plyus». 680 s.
9. Ziomek M., Szkucik K., Mackowiak-Dryka M., Paszkiewicz W., Drozd L. & Pyz-Lukasik R. (2017). Veterinary regulations for obtaining and processing edible snails. *Medycyna weterynaryjna-veterinary medicine-science and practice*. 73 (12). 819-825. <http://dx.doi.org/10.21521/mw.5796>.