

УДК 636.3.09:616.995.1-07

СУЧАСНІ АСПЕКТИ САНІТАРНОЇ ОЦІНКИ БАРАНИНИ НА ПІВДНІ ОДЕЩИНИ

Півень О. Т., канд., вет. наук,

доцент кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-санітарного
інспектування ім. проф. В. Я. Атамася

E-mail: olhapiven@gmail.com

ORCID iD: [0000-0001-8168-1677](https://orcid.org/0000-0001-8168-1677)

Одеський державний аграрний університет, м. Одеса, Україна

Актуальність. Для півдня Одеської області вівчарство є традиційною галуззю тваринництва, яка, нажаль, протягом тривалого часу перебуває у стані занепаду. Пов'язано це, у першу чергу, з економічною та політичною ситуацією у країні, низькою вартістю сировини, що робить галузь нерентабельною для дрібних та середніх фермерських господарств. Окрім того, за умов дрібних фермерських вівцегосподарств важко отримати сировину високої санітарної якості, яка б могла бути конкурентоспроможною на європейському ринку та відповідала б за параметрами якості і безпечності міжнародним вимогам.

Попри зазначене, попит на баранину серед населення південних регіонів Одещини залишається стабільно високим, адже сировина характеризується гарними смаковими якостями, високою засвоюваністю та низьким, у порівнянні із м'ясом інших видів тварин, умістом холестерину. Окрім того, у баранині наявне оптимальне співвідношення білків, жирів, містяться мікро- та макроелементи, вітаміни, що дозволяє її використовувати у якості дієтичного продукту за деяких захворювань та у період відновлення після хвороб [4].

Літературні джерела показують, що значна частина баранини, яка надходить для реалізації на агропродовольчі ринки Одеської області та за орагнолептичної оцінки визнана свіжою, під час дослідження її лабораторними методами проявляє себе як сировина сумнівної свіжості та навіть проявляє ознаки слабкої токсичності [1].

Значно знижують отримання якісної і безпечної баранини інфекційні та інвазійні захворювання, а також факт дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час отримання сировини. У зв'язку із цим, під час ветеринарно-санітарної експертизи доцільним є врахування сезонної динаміки хвороб, піків інвазії під час різних періодів року [2]. Також, важливим моментом є те, що баранина, яка реалізується на півдні Одещини, отримується в умовах господарств, більшість яких є прикордонними, що вимагає уваги до епізоотичної ситуації у сусідніх (прикордонних) країнах [5].

Так, ураження овець інвазійними хворобами призводить до повільного зрушення показника рН у лужний бік. Це призводить до порушення процесів дозрівання м'яса та скорочення термінів його зберігання [3].

Усе зазначене вказує, що ветеринарно-санітарній оцінці баранини необхідно приділяти ретельну увагу, підходячи до питання комплексно.

Мета. Метою дослідження було провести моніторинг ефективності проведення ветеринарно-санітарної експертизи баранини що реалізується на агропродовольчих ринках півдня Одещини.

Матеріали і методи. Протягом дослідного періоду, що тривав із травня 2024 р по серпень 2024 р було досліджено 20 проб баранини, що відбирались рандомно на агропромисловому ринку м. Болграда Одеської області. Дослідження зразків баранини проводились у лабораторії кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-

санітарного інспектування ім. проф. В. Я. Атамася. Проби оцінювали органолептично, проводили бактеріоскопічне дослідження мазків-відбитків з поверхневих та глибоких шарів баранячих туш та ставили реакцію з міді сульфатом. Усі отримані числові результати опрацьовувались статистично за загальноприйнятими методиками.

Результати. Протягом дослідного періоду, яким обрано час, на який припадає пік більшості інвазійних та інфекційних захворювань, усі проби баранини за результатами органолептичного дослідження відповідали за кольором, запахом, консистенцією, ступенем знекровлення вимогам щодо свіжого м'яса, яке придатне для реалізації на агропродовольчому ринку.

Аналіз отриманих результатів показав, що у окремих зразках, що визнані свіжими згідно органолептичної оцінки, виявлено у мазках-відбитках з поверхневих шарів кількість мікроорганізмів, яка вказує на сумнівну свіжість сировини. Найбільшу кількість таких випадків встановлено у липні – 75 % усіх досліджених проб, причому у мазках-відбитках із глибоких шарів туш кількість мікроорганізмів була характерною для свіжого м'яса і становила $4,6 \pm 0,3$ м.о., тоді як у поверхневих шарах цей показник становив $11,1 \pm 0,5$ м.о. При цьому реакція із міді сульфатом вказала на сумнівну свіжість лише 40 % проб. Зокрема, у пробі баранини, в якій у мазках-відбитках із поверхневих шарів виявлено $10,3 \pm 0,4$ м.о., реакція на пероксидазу пройшла без зміни кольору, що вказує на свіжість сировини.

Потім у червні виявлено бактеріоскопічним дослідженням дещо меншу кількість проб баранини сумнівної свіжості – 40 %. Так, середній вміст мікроорганізмів у мазках-відбитках з поверхневих шарів становив $8,9 \pm 0,4$ м.о., а у мазках-відбитках з глибоких шарів – $1,8 \pm 0,1$ м.о. Лише одна проба у реакції з міді сульфатом прореагувала як зразок сумнівної свіжості, що становить 20 % від загальної кількості зразків, досліджених протягом місяця.

Загалом, протягом дослідного періоду бактеріоскопічним дослідженням виявлено 35 % проб сумнівної свіжості. При цьому у них кількість мікроорганізмів у мазках-відбитках з поверхневих шарів становила в середньому $12,6 \pm 0,8$ м.о., а у мазках-відбитках із глибоких шарів – $5,5 \pm 0,3$ м.о. Щодо кількості зразків, які прореагували як сумнівно свіжі у реакції з міді сульфатом, то їх кількість склала протягом дослідного періоду 4, що становить 20 % до загальної кількості дослідженого матеріалу.

Отже, отримані результати вказують, що ветеринарно-санітарна експертиза баранини потребує більш ретельного підходу у регіонах, що є несприятливими з інвазійних та інфекційних захворювань овець, адже навіть ті хвороби, що не становлять загрози для здоров'я населення, призводять до глибоких змін в організмі тварин, знижуючи імунну відповідь, впливаючи на перебіг біохімічних процесів, що безпосередньо пов'язано з якістю і безпечністю сировини, яка від них отримується.

Висновки. Якість баранини напряму залежить від епізоотичного благополуччя місцевості. Сировина, що отримується у південних районах Одещини часто отримується від тварин, уражених паразитарними захворюваннями, пік інвазії яких припадає на літні місяці. Тому, у цей період доцільно органолептичне дослідження і огляд туш доповнювати бактеріоскопічним дослідженням та постановкою лабораторних проб, що підтверджують свіжість м'яса. Так, у липні виявлено найбільшу кількість зразків баранини, які визнані за органолептичними показниками свіжими та допущені до реалізації, проте під час бактеріоскопічного дослідження показали сумнівну свіжість. У той же час 20 % проб показали сумнівну свіжість у реакції з міді сульфатом. Сумнівну свіжість протягом всього періоду дослідження виявлено бактеріоскопічним методом у 35 % проб, а у реакції з міді сульфатом – у 20 %.

Список використаних джерел

1. Дівенко Н. Ю., Петренко О. В., Дубенська А. А. Безпечність яловичини і баранини які реалізуються на агропродовольчих ринках районів Одеської області. Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині: матеріали III Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (15-16 лютого 2018 р, м. Полтава). Полтава: ТОВ НВП «Укрпромторгсервіс», 2018. С. 17-20.
2. Євстаф'єва В. О., Кручиненко О. В., Мельничук В. В., Михайлютенко С. М., Корчан Л. М. Особливості поширення паразитозів овець у осінньо-пасовищний період. *Scientific Progress & Innovations*. 2020. Вип. 4. С. 163-169.
3. Півень О. Т., Богач М. В. Вплив ураження овець монієзіями на якість баранини. *Ветеринарна медицина: міжвід. темат. наук. зб.* Харків, 2017. Вип. 103. С. 263-265.
4. Яценко І. В., Бінкевич В. Я., Микитин Л. Є. Харчова цінність баранини, як перспективного та необхідного продукту харчування. *Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини*. Харків, 2015. Вип. 30 (2). С. 276-280.
5. Piven O. T. Monitoring of the detection of sheep infection by helminthoses in the southern border regions of the Bolgrad district, the Odessa region. *Agrarian Bulletin Black Sea Littoral*. 2023. Iss. 108. P. 84-89.

УДК 619:614. 48:636. 5

САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ПТИЦІ ПРИ ЗАСТОСУВАННІ ВІТАМІННО-МІНЕРАЛЬНОЇ ДОБАВКИ

Петров В. В., аспірант кафедри ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії

ORCID: 0000-0002-1594-1431

E-mail: petrov8787@gmail.com

Березовський А. В., д-р вет. наук, професор, професор кафедри ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії

ORCID: 0000-0002-5825-9504

E-mail: bav13@meta.ua

Петров Р. В., д-р вет. наук, професор, завідувач кафедри ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії

ORCID: 0000-0001-6252-7965

E-mail: romanpetrov1978@gmail.com

Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

Занепокоєння гуманних та ветеринарних лікарів в останній час викликають питання пов'язані з антибіотикорезистентністю [1]. Технологічний процес вирощування продукції тваринництва не передбачає використання антибіотиків, сульфаніламідних препаратів, нітрофуранів при збереженні здоров'я тварин та птиці. Проте різні стрес-фактори зовнішнього середовища, такі як порушення параметрів мікроклімату, порушення технологічних прийомів розміщення та годування тварин та птиці, невчасне проведення санітарно-гігієнічних заходів, утворення резистентності мікрофлори до існуючих дезінфекційних заходів сприяють порушенню резистентності організму