

нки і селезінки, ураження брижеечних і регіонарних лімфовузлів і загибеллю тварин в діапазоні 31-42 діб.

## **САНІТАРНА ЯКІСТЬ М'ЯСА, ЯКЕ ОДЕРЖУЮТЬ НА ПТАХОФАБРИЦІ**

**Зажарський В.В.** – к.вет.н., доцент

**Яговкіна Анна** – магістр

**Давиденко П.О.** – к.вет.н., доцент

Дніпровський державний аграрно-економічний  
університет, м. Дніпро

**Актуальність проблеми.** В умовах загальної економічної кризи в нашій країні відмічається спад у сільськогосподарському виробництві, зокрема - птахівництві, яке в даний час не здатне повною мірою забезпечити населення яйцями та м'ясом. Спеціалісти ветеринарної медицини повинні проводити заходи щодо підвищення якості продукції тваринництва, а товаровиробники несуть відповідальність за отримання доброякісних, нешкідливих для людини харчових продуктів.

**Мета досліджень.** Провести санітарно-товарну якість м'яса курей, виявити або спростувати факт фальсифікації. Матеріал дослідження: м'ясо курей. Методи дослідження: органолептичні, мікробіологічні та хімічні.

**Результати дослідження.** Якісна фальсифікація м'яса – заміна якісного м'яса на низькоякісне з такими дефектами, як ослизнення, пліснявін-

ня, гниття, а також заморожування м'яса з ознаками псування, підміна м'яса (наприклад, яловичини – кониною або кролика – кішкою), реалізація м'яса старих, схудлих і виснажених тварин, м'яса тварин, померлих від випадкових обставин, загнаних тварин або тих, які перенесли стрес, м'яса перенасиченого кров'ю або водою.

Інформаційна фальсифікація м'яса – це обман споживача за допомогою спотворення інформації про товар або умисне її спотворення.

Проведені органолептичні дослідження показали, що м'ясо свіже – витяжка набула зеленувато-жовтого кольору. При цьому виявлені бактерії роду *Salmonella*, на що вказують наступні їх властивості: на середовищі Олькеницького – сечовину не розщеплює, лактозу, сахарозу та саліцил не ферментує, на середовищі Лізин – маніт та мальтозу ферментує до кислоти та газу, на середовищі МПА проводився посів для отримання ізольованих колоній та подальшої типізації (реакція аглютинації).

**Висновки:** проведена санітарна оцінка якості партії м'яса курей від дослідної птахофабрики, в якій виявлені бактерії роду *Salmonella*. М'ясо відправлено на виготовлення варених ковбас при температурі 88-90 °С до досягнення температури всередині батона не нижче 75 °С.