

2. Fotina, G.A. (2014). Vyznachennya toksichnosti preparatu “Bidez” dlya dezinfektsii ptakhivnichikh ob'ektiv [Determination of the toxicity of the drug “Bi-des” for the disinfection of poultry objects]. *Naukoviy visnik Lvivskogo natsionalnogo universitetu veterinarnoi meditsini ta biotekhnologiy im. Gzhitskogo – Scientific Bulletin of S. Gzhytskyi Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies*, 16, 2(1), 340-347. Ukrainian

3. Фотіна Т.І., Фотіна Г.А. (2014). Мікрофлора пташників Наше птахівництво. № 6 (36). С. 84–88.

4. Vegad J. L. (2016). Antimicrobial Resistance: a Threat to Livestock Production and a Potential Risk for Public Health [Електронний ресурс] *Lohmann Tierzucht*. –Режим доступу до ресурсу: <http://www.ltz.de/en/news/lohmann-information/Antimicrobial-Resistance-a-Threat-to-Livestock-Production-and-a-Potential-Risk-for-Public-Health.ph>

УДК 619:618.98:579.869.1-047.27

ВИЯВЛЕННЯ *Listeria monocytogenes* У ГОТОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Боровик І. В., доктор філософії
ORCID iD: 0000-0001-5958-8396
E-mail: ira.borovik83@gmail.com

Дніпропетровський регіональний державний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації, м. Дніпро, Україна

Зажарська Н. М., к. вет. н. доцент
ORCID iD: 0000-0002-8328-6440
E-mail: zzharskayan@gmail.com

Дніпровський державний аграрно-економічний університет,
м. Дніпро, Україна

Вступ. На сьогодні проблема виявлення *Listeria monocytogenes* залишається актуальною як у ветеринарній, так і в гуманній медицині. Значна увага приділяється отриманню продуктів харчування, безпечних для споживання людей. Лістерії не впливають на зовнішній вигляд продукту й інші органолептичні показники. Зараження готовими до вживання салатами, молочними та м'ясними продуктами готових до вживання ринкових продуктів патогеном *L. monocytogenes* неодноразово задокументовано [1]. Наявність *L. monocytogenes* у готових до вживання харчових продуктах несе небезпеку для здоров'я, оскільки такі продукти можуть не піддаватися додатковій термічній обробці. Основною метою є проведення моніторингу ізолювання лістерій та забезпечення населення якісними та безпечними продуктами харчування.

Матеріали та методи

Основним завданням було вивчити ступінь мікробного забруднення готових до вживання харчових продуктів.

Лабораторне випробування готової харчової продукції проводилося з червня по липень 2023 року і складалося з трьох основних етапів: 1) відбір проб; 2) лабораторне випробування та 3) аналіз та узагальнення отриманих даних.

Детекція та виявлення *Listeria monocytogenes* у готових продуктах до вжитку, що продаються на різних ринках Дніпропетровської області. Досліджено 85 зразків овочів (помідори, зелень, морква, огірки та перець), 69 молочних продуктів (ряжанка, кефір, сир), 154 м'ясних продуктів (ковбаси, сальтисони, копчені та варені вироби).

Виділення та ідентифікацію *Listeria monocytogenes* проводили за допомогою *mini vidas*, культурального, біохімічного, гемолітичного тесту.

Випробування проводили за ISO 11290-2:2017 Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and of *Listeria* spp. — Part 2: Enumeration method.

Найбільше виявили позитивних результатів з м'ясних продуктів 40,25% (62 зразки), молочних продуктів 47,82% (21 зразок) та овочів 14,11% (12 зразків).

Висновки цього дослідження будуть корисними для оцінки ризику, пов'язаного з готовими харчовими продуктами [2].

Крім того, оскільки *L. monocytogenes* володіє здатністю розмножуватися і зростати за низьких температур, а саме тривале зберігання в холодильнику забезпечує розвиток патогену [3, 4].

Детекція *L. monocytogenes* на диференціально діагностичному хромогенному середовищі L-моно агар (ALOA). Принцип диференціації лістерій базується на виявленні в мікроорганізмів цього роду ферменту фосфоліпази, який притаманний для *L. monocytogenes* та *L. ivanovii*. (рис. 1). [5, 6].

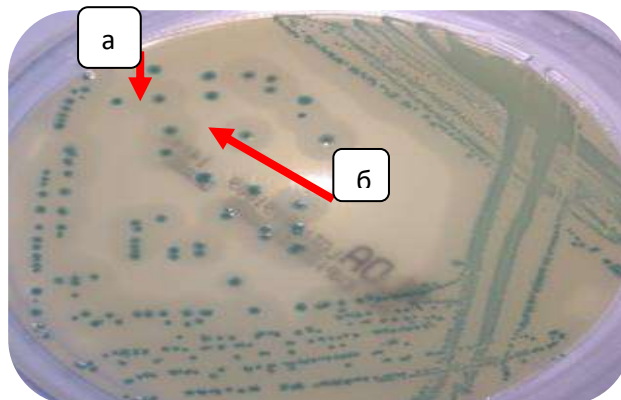


Рис. 1. Піст *Listeria* spp. на середовищі *L. mono* (ALOA): а) *Listeria* spp., б) *L. monocytogenes* або *L. ivanovii*

Присутність *L. monocytogenes* у м'ясних, молочних продуктах та овочах вказує на потенційний ризик для здоров'я споживачів, оскільки готові до вживання продукти споживаються з мінімальною обробкою.

Це дослідження наголошує на важливості моніторингу поширення цих бактерій та загрозу для населення.

Список використаних джерел

1. Seyoum, E. T., Woldetsadik, D. A., Mekonen, T. K., Gezahegn, H. A., & Gebreyes, W. A. (2015). Prevalence of *Listeria monocytogenes* in raw bovine milk and milk products from central highlands of Ethiopia. *The Journal of Infection in Developing Countries*, 9(11), 1204-1209.
2. 4. Borovyk, I. V. (2022). Efficiency of *Bacillus* spp. probiotic microorganisms use for sanitary treatment of surfaces. *Bulletin of Sumy National Agrarian University*. 3(54), 3–10. doi:10.32845/bsnau.vet.2021.3.1.
3. Borovuk, I., Zazharska N. (2022). Evaluation of broiler meat in experimental listeriosis. *Journal of Advanced Veterinary and Animal Research*. 9(1), 155-165. doi:10.5455/javar.2022.i580.
4. Боровик І. В., Зажарська Н. М. (2019). Особливості лабораторної діагностики *Listeria* spp. *Theoretical and Applied Veterinary Medicine*. 7(4), 236–244. doi:10.32819/2019.74041.
5. Боровик І. В., Зажарська Н. М. (2019). Моніторинг виявлення *Listeria* spp. в м'ясопродуктах птиці у Дніпропетровській області. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*. 21(93), 103-108. doi.org/10.32718/nvlvet9318
6. Borovyk, I., Zazharska, N., & Fotina, T. (2022). Вплив збудника лістеріозу на організм курчат-бройлерів в умовах експерименту. *НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Ветеринарні науки*, 24(108), 130-136. <https://doi.org/10.32718/nvlvet10819>

УДК 637.513.017

ФІЗИЧНІ МЕТОДИ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ ТУШ НА ЕТАПІ ЇХ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ

Вовкотруб В.Г., здобувач PhD
ORCID iD: 0009-0007-2760-4559
E-mail: vetmed_bcrda@ukr.net

Якубчак О.М., д. вет. н., професор
ORCID iD: 0000-0002-9390-6578
E-mail: olga.yakubchak@gmail.com

Національний університет біоресурсів і природокористування України,
м. Київ, Україна