

Котелевич В. А.

к. вет. н., доцент

Кучерук О. Ю.

студент

Житомирський національний агроекологічний університет, м. Житомир

e-mail: kotelevich-v@mail.ru

ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА І ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ОЦІНКА ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ВРХ У ТОВ «РИТОН», ВІННИЦЯ

Актуальність проблеми. Харчова цінність м'яса характеризується не лише швидкістю і ступенем перетравлення, а й засвоєнням, тобто ступенем використання харчових речовин продукту організмом.

Поживна цінність м'яса залежить від його хімічного складу, ступеня засвоюваності та органолептичних показників. В м'ясі тварин містяться всі речовини, що необхідні для росту й розвитку організму людини, а також підтримки його життєдіяльності. М'ясо і м'ясопродукти – джерело повноцінних білків, тваринного жиру, необхідних мінеральних солей та багатьох вітамінів.

На якість м'яса впливає цілий ряд різних факторів: вид тварин, порода, вік, стать, вгодованість тощо. В залежності від цього м'ясо сільськогосподарських тварин має відмінності в морфологічному, хімічному складу, вмісті мінеральних речовин, вітамінів. Біологічна цінність м'яса хворих тварин значно нижча, ніж здорових [2].

Матеріали і методи дослідження. Матеріалом дослідження були м'ясо та субпродукти великої рогатої худоби після зачистки. Дослідження проводили в умовах бактеріологічного відділу лабораторії м'ясокомбінату відповідно до ДСТУ 21237-75 «М'ясо. Методи бактеріологічного дослідження»^[1].

Результати досліджень. Проведеними нами дослідженнями санітарної якості продуктів забою, отриманих після зачистки з причин фасціольозу, ехінококозу, цирозу, пневмонії, плевриту, міокардиту, перикардиту встановлено, що загальне обсіменіння цих продуктів у порівнянні з такими ж, які отримані від здорових тварин, значно вища.

Зокрема, загальне обсіменіння печінки, яка вибраковується з причин фасціольозу вища, ніж в цьому ж органі, отриманому від здорових тварин, на 83,0%, з причин ехінококозу – на 10,1%, цирозу – на 100,0%.

Порівняльний аналіз обсіменіння печінки, легень і серця показує, що найбільш обсіменінними є печінка і легень, дещо менше серце. З санітарно-показникової мікрофлори було визначено лише *E. coli* та кліпсіелу, тоді як на сальмонели і протей були відсутні у всіх досліджуваних зразках.

Найбільший відсоток уражених проб по наявності *E. coli* було виявлено при дослідженні легень (50%), по наявності кліпсіелли – серце (50%).

В продуктах забою, отриманих від здорових тварин, кліпсіелли були відсутні, а кількість уражених кишковою паличкою проб була на рівні 10,0 – 20,0%.

Таким чином, отримані нами результати досліджень свідчать про погіршення санітарної якості продуктів забою великої рогатої худоби, отриманих після зачистки з причин фасціольозу, ехінококозу, цирозу, пневмонії, плевриту, міокардиту та перикардиту.

Висновки. На основі проведених досліджень виявили, що санітарна якість продуктів забою великої рогатої худоби, отриманих після зачистки знижується, збільшується на 83,0 – 101,6% загальна обсіменінність та на 30,0 – 50,0% вміст кишкових паличок та кліпсіелл.

Література

1. ДСТУ 21237-75 «М'ясо. Методи бактеріологічного дослідження».
2. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварині ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. – Житомир. 2002 р.