

**БЕСАРАБ А.В.**, магістрант  
Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук  
Білоцерківський національний аграрний університет  
e-mail: 98969@i.ua

**ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ТУШОК БРОЙЛЕРІВ,  
ОТРИМАНИХ ЗА УМОВ ЗАБІЙНОГО ЦЕХУ  
ТОВ «ВІННИЦЬКА ПТАХОФАБРИКА ГРУПИ МХП»**

**Анотація.** В тезах наведено аналіз проведених досліджень безпечності та якості тушок курчат бройлерів отриманих при забої бройлерів в умовах забійного цеху ТОВ «Вінницька птахофабрика групи МХП»

**Ключові слова:** курчата бройлери, тушки, безпечність, якість, токсичні речовини, мікробіологічне дослідження.

На фоні занепадаючого свинарства та скотарства в Україні, на сьогодні, птахівництво є одним з найперспективніших напрямів аграрної галузі.

Вирощування курей легше піддається масштабуванню, на відміну від свиней і тим більше великої рогатої худоби, якій потрібні свіжі корми і бажані відкриті пасовища [1].

Птахівництво – скоростигла галузь тваринництва, окрім того окупність корму в птахівництві значно вища, ніж в інших галузях тваринництва і, як результат – собівартість м'яса птиці найнижча, тому продукція птахівництва є доступною для споживачів [2].

Аналізуючи стан виробництва м'яса птиці нами з'ясовано, що якщо у 2018 році Україна виробила близько 300 тис. тонн м'яса птиці, то у 2019 році цей показник перевищив 350 тис. тонн.

За обсягами виробництва м'яса птиці Україна поступається лише Бразилії, США, ЄС (із Великобританією), Китаю (з Гонконгом) і Туреччині і посідає третє місце серед головних експортерів курятини до країн ЄС [3].

Окрім того, з точки зору харчової цінності м'ясо птиці поживне і легко засвоюється (на 93 %). Воно містить білки (15-22 %), жири (5-39 %), мінеральні солі, екстрактивні речовини, а також вітаміни групи В, А, D, РР. Жир птиці плавиться при низькій температурі (23-39°C), в ньому багато ненасичених кислот. При тепловій обробці він розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смак. У м'ясі птиці переважають повноцінні білки. З мінеральних речовин м'ясо містить солі калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді. В м'ясі птиці багато екстрактивних речовин, тому бульйони, особливо з курей, ароматні, викликають посилене виділення травних соків, а це сприяє кращому засвоєнню їжі [4].

Проте надмірне споживання м'яса птиці особливо курятини може бути небезпечним для здоров'я споживачів.

Інститутом аграрної політики підраховано, що у середньому українець вживає за рік близько 25 кілограмів курятини.

Відомо також і те, що м'ясо курки може бути смертельно небезпечним для людини, оскільки досить часто, недобросовісні виробники для попередження хвороб, в годівлі птиці використовують антибіотики. Через постійне вживання такого м'яса організм людини страждає [5].

Окрім того технологія забою, обробки та зберігання також може нести загрозу з точки зору контамінації м'яса птиці умовно патогенними та патогенними мікроорганізмами, які можуть спричиняти харчові токсикози та токсикоінфекції.

Враховуючи наведене вище, метою наших досліджень було проведення оцінки безпечності та якості тушок курчат бройлерів, отриманих в умовах забійного цеху ТОВ «Вінницька птахофабрика групи МХП»

В результаті дослідження було встановлено, що тушки птиці патрані без внутрішніх органів, голова відокремлена між другим та третім шийними хребцями, шия відділена на

рівні плечових суглобів, ноги - по заплюсневий суглоб, наявний жир в нижній частині живота. Окрім того у окремих тушок виявляли незначне відшарування епідермісу шкіри, намини на кілі грудної кістки на стадії несильного ущільнення та точкові крововиливи. При визначенні маса тушок коливалася в межах від 1,150 кг до 1,210кг.

При органолептичному дослідженні встановлено, що колір та запах тушки були притаманні свіжому м'ясу птиці, а консистенція м'язів була пружною, що також свідчить про свіжість тушки птиці.

Дослідження мікробного обсіменіння тушок виявило, що кількість мезофільних аеробних і факультативно- анаеробних мікроорганізмів, КУО/г не перевищувало  $1 \cdot 10^5$ , патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду сальмонела та *listeria monocytogenes* в 25 г не виявлені.

При дослідженні вмісту токсичних речовин встановлено, що кількість свинцю, кадмію, миш'яку та ртуті не перевищували допустимих рівнів затверджених наказом МОЗ України від 06.08.2013р № 695 «Про затвердження Параметрів безпечності м'яса птиці» . Також відсутніми були афлатоксин В1 та антибіотики.

Отже, досліджені тушки курчат-бройлерів відповідно до ТУУ 15.1-25412361-011:2010 за органолептичними показниками, бактеріологічним обсіменінням вмістом токсичних речовин в тому числі антибіотиків, слід віднести до свіжих тушок першого сорту, і є безпечними для споживання.

#### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Виробництво м'яса в Україні: надаємо перевагу птиці. 27 вересня 2019. URL: <https://bakertilly.ua/news/id47069>
2. Мельник А.Ю. Аналіз і перспективи галузі птахівництва України, поширення та класифікація метаболічних хвороб сільськогосподарської птиці. Науковий вісник ветеринарної медицини. Біла Церква, 2015. №2 (122). С. 67.
3. Кучерук М. Д. Якість і безпечність органічної курятини. Біоресурси і природокористування. 2018. Т.10. №3-4. С 54-56.
4. Україна другий рік поспіль посідає шосте місце серед світових виробників курятини. 27.02.2020. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/2885792-ukraina-drugij-rik-pospil-posidae-soste-misce-sered-svitovih-virobnikiv-kuratini.html>
5. Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості. Наказ МОЗ України від 06.08.2013р № 695 «Про затвердження Параметрів безпечності м'яса птиці».

**УДК 619:614.31:637.56**

**ВИКИДАНЕЦЬ О.О.**, магістрантка

Науковий керівник – **ЛЯСОТА В.П.**, д-р вет. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

[lyasota777@gmail.com](mailto:lyasota777@gmail.com)

#### **БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Науково обґрунтовано та експериментально доведено доцільність постійного проведення ветеринарно-санітарної оцінки сирів кисломолочних різних молокопереробних підприємств Київщини, в тому числі з визначенням його фальсифікації, згідно з діючими Національними стандартами та нормативно-правовими актами України. Запропоновані нові достовірні, експресні, зручні способи для визначення фальсифікації сирів кисломолочних крохмалем мікроскопічним методом та гідрокарбонатом натрію із застосуванням бромтимолового синього масової концентрації 0,04 %. Рекомендуються до використання методичні вказівки «Санітарно-гігієнічна оцінка сиру кисломолочного (експрес методи визначення фальсифікації молочного продукту)».

**Ключові слова:** сири кисломолочні, виробник, безпека, якість, продукція, Національний стандарт, нормативно-правовий акт, харчовий продукт.

**Актуальність.** Забезпечення населення високоякісними продуктами рослинництва і