

5. Дирофіляріоз: навчальний посібник / Л. М. Соловйова, Л. П. Артеменко, А. А. Антіпов, Т. І. Бахур. Біла Церква, 2018. 56 с.
6. Дослідження крові тварин та клінічна інтерпретація отриманих результатів / В. І. Левченко, В. М. Соколюк, В. М. Безух та ін. Біла Церква, 2002. 56 с.
7. Интерпритация гематологических исследований / Л. М. Верхоглядова, Л. В. Курганова, Н. И. Миронова и др. Ветеринарна практика, 2008. № 8. С. 18–23.

**УДК 619:614.31:637.5**

**ХІЩЬКА О.А.**, канд. вет. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

## **КОНТРОЛЬ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ СУПЕРМАРКЕТУ**

У статті наведені результати досліджень показників якості та безпечності м'яса і м'ясних продуктів вітчизняного виробництва у м'ясному цеху супермаркету.

**Ключові слова (Keywords):** м'ясо, м'ясні продукти, якість, безпечність, державний контроль, м'ясний цех.

Питання постачання операторами ринку безпечних харчових продуктів вийшло на широкий загаль у зв'язку з вимогами нового харчового законодавства, яке покладає відповідальність за безпечність продуктів на виробника і зобов'язує його запроваджувати необхідні процедури контролю виробничих і допоміжних процесів [1, 2].

Не менша відповідальність покладається на заклади роздрібної торгівлі, які є однією з ланок харчового ланцюга і повинні дотримуватися гігієнічних вимог, встановлених законодавством. За цих умов зростає роль державного ветеринарного контролю, який є складовою державного регулювання якості та безпечності харчових продуктів.

Вхідний контроль сировини у м'ясному цеху (відділі) є однією з найважливіших ланок системи безпечності харчових продуктів. Для оцінки якості м'яса важливе значення мають його органолептичні показники, хімічний склад та біохімічні властивості. Доброякісність продукту визначається відповідністю органолептичних та фізико-хімічних показників нормам, які передбачені державними стандартами.

Дослідження біохімічних показників м'яса різних видів (табл.1), показало, що воно мало досить високу активність ферменту пероксидази, в ньому були відсутні продукти білкового розпаду (негативна реакція з розчином сірчаної кислоти міді), що вказувало на доброякісне походження м'ясної сировини та відсутність в ній процесів глибокого автолізу (псування).

Таблиця 1 - Показники хімічного складу м'яса різних видів

Вид м'яса	Вміст, %			
	вода	білок	жир	зола
Яловичина I кат.	63,0±3,2	16,5±1,2	18,3±1,4	0,9±0,6
Яловичина II кат.	74,2±1,2	18,7±1,0	15,9±1,8	1,0±0,3
Свинина	73,2±0,7	15,1±0,5	27,3±1,2	0,97±0,4
Птиця	64,5±0,4	12,3±0,7	13,7±0,3	0,9±0,1

Кількість летких жирних кислот не перевищувала допустимих рівнів і становила в середньому в яловичині 3,38±0,4 мг КОН, свинині – 4,44±0,3 мг КОН, м'ясі птиці – 4,04±0,2 мг КОН. Під час визначення аміаку та солей амонію витяжка з м'яса курей мала жовто-зелений колір і залишалась прозорою, що свідчить про те, що м'ясо є належної якості. Дослідження окремих м'ясних виробів (ковбас, копченостей) показало, що вони мали добрі органолептичні показники.

Усі фізико-хімічні зміни, що відбуваються в м'ясі під час зберігання та реалізації, є наслідком мікробіологічних процесів.

Кількість мікроорганізмів у мазках-відбитках із різного м'яса та м'ясних продуктів значно коливалася. Так, найбільшу кількість мікробних клітин ми відмічали у мазках-відбитках фаршу.

Це зумовлено, на нашу думку, тим, що під час приготування фаршу зростає мікробне його забруднення внаслідок додаткового контакту з руками робочих та обладнанням, яке використовується для його приготування. КМАФАнМ у фарші також була дещо більшою, ніж у шматковому м'ясі. А от мікробне забруднення готових м'ясних продуктів було в 2–3 рази нижчим, порівняно з м'ясною сировиною. Це свідчить про те, що під час технологічної обробки (варіння, коптіння, запікання) відбувається знищення значної кількості мікрофлори.

Під час мікробіологічного дослідження у м'ясі та м'ясних продуктах не виявляли патогенних мікроорганізмів, що свідчить про дотримання технологічних режимів виробництва продукції, а також про дотримання умов та вимог щодо її перевезення і зберігання.

Аналіз бактеріологічного дослідження змивів з столів для розбирання м'ясних півтуш у м'ясному цеху показав, що бактеріальне обсіменіння обладнання в кінці робочої зміни було вдвічі вищим, ніж на початку роботи, та в 1,7 рази вищим, порівняно з серединою робочої зміни. Мікробна забрудненість повітря в середині робочої зміни зростала в 1,3 рази, а в кінці робочої зміни в 1,7 рази вищою, порівняно до показника мікробного забруднення на початку робочої зміни.

#### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ:

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України / Верховна рада України. Офіц. вид. К.: Парлам. Вид-во, 2014. 85 с. (Бібліотека офіційних видань).

2. Хімичева Г. І., Зенкін М.А., Скалига Т.М. Аналіз сучасних принципів і підходів до оцінки якості та безпечності харчової продукції / Вісник КНУТД. №6 (92), 2015. С. 156-163.

**УДК 619.616.006.441.084**

**ЦАРЕНКО Т.М.**, канд. вет. наук

**ЯРЧУК Б.М.**, канд. вет. наук

**ДОВГАЛЬ О.В.**, канд. вет. наук

**ШУЛЬГА П.Г.**, канд. вет. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

### **ЗАСТОСУВАННЯ ПОЛІМЕРАЗНОЇ ЛАНЦЮГОВОЇ РЕАКЦІЇ У СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТІЙКОГО БЛАГОПОЛУЧЧЯ СТАДА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ ЩОДО ЛЕЙКОЗУ**

Лейкоз великої рогатої худоби є актуальною проблемою ветеринарної медицини України. Нині спостерігається збільшення кількості виявлених інфікованих тварин та неблагополучних господарств, що ймовірно пов'язано із підвищенням ефективності діагностики в результаті поширення ІФА-діагностики на більшість поголів'я сільськогосподарських підприємств. У науково-дослідній лабораторії новітніх методів (ІФА та ПЛР) БНАУ апробована методика діагностики лейкозу ВРХ методом полімеразної ланцюгової реакції з електрофоретичною детекцією. Метод ПЛР дозволяє виявляти інфікованих вірусом лейкозу великої рогатої худоби тварин віком до 6 місяців, що забезпечує виключення їх із епізоотичного процесу та прискорення оздоровлення стада. В оздоровлених методом ІФА господарствах серед молодняку до 6-місячного віку методом ПЛР виявляли 11-15 % інфікованих тварин. Рекомендується на заключних етапах оздоровлення перевіряти молодняк методом ПЛР з інтервалом 2 місяці та негайно вилучати інфікованих вірусом лейкозу ВРХ тварин із стада.

**Ключові слова:** велика рогата худоба, лейкоз, ІФА, ПЛР, молекулярна діагностика

Лейкоз великої рогатої худоби (ензоотичний лейкоз ВРХ, *Enzootic bovine leukosis – EBL*) є хронічним інфекційним захворюванням великої рогатої худоби, збудником якого є онкогенний вірус сімейства *Retroviridae* – вірус лейкозу ВРХ (ЛВРХ). Хвороба характеризується порушенням дозрівання клітинних елементів крові, злоякісним ростом гемопоетичних і лімфоїдних тканин, утворенням пухлин в різних органах, що призводить до дисфункції різних