

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ У ВИПАДКУ ЙОГО ФАЛЬСИФІКАЦІЇ РОЗЧИНОМ ГІДРОКАРБОНАТУ НАТРІЮ

**Богатко Н. М., Мазур Т. Г.,
Букалова Н. В.** – к. вет. н., доценти
Богатко А. Ф. – аспірант
Білоцерківський національний університет, м. Біла Церква
Приліпко Т. М. – д. с.-г. н., професор
Заклад вищої освіти «Подільський державний
університет», м. Кам'янець-Подільський

Актуальність проблеми. Одним із передумов отримання безпечного та якісного м'яса птиці є здійснення ризик-орієнтованого контролю щодо виявлення фальсифікації харчових продуктів на різних стадіях їх виробництва, зберігання й обігу м'яса птиці, а саме виявлення та попередження хімічного небезпечного чинника при застосуванні системи *VACCP* та *TACCP*. Також за виробництва та обігу м'яса птиці актуальним є застосування постійно діючих процедур – *GMP* (належна виробнича практика), *GHP* (належна гігієнічна практика) та *GLP* (належна лабораторна практика) (Регламент ЄС №625/2017, 2019; Стибель & Сімонов, 2018).

Фальсифікація м'яса та м'ясопродуктів є соціальною проблемою. Внаслідок укриття неякісного та небезпечного харчового продукту здійснюються порушення та недотримання санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва, зберігання та обігу м'яса птиці на потужностях з їх виробництва та обігу – оптових базах, агропродовольчих ринках, супермаркетах, закладах ресторанного бізнесу (Kim et al., 2018).

Отже, нині є актуальним розроблення і застосування простих випробувань щодо встановлення безпечності м'яса птиці за виявлення його фальсифікації розчином гідрокарбонатом натрію внаслідок уникнен-

ня псування м'яса, зокрема уповільнення розвитку мікроорганізмів.

Мета роботи: провести випробування безпечності м'яса птиці на встановлення його фальсифікації розчином гідрокарбонатом натрію.

Результати дослідження. М'ясо птиці охолоджене за температури 0–4°C, яке реалізувалося на агропродовольчих ринках, було досліджене на встановлення фальсифікації за оброблення розчином гідрокарбонату натрію за розробленою запатентованою методикою. Вперше була використана розроблена експресна запатентована методика визначення фальсифікації м'яса птиці за оброблення розчином натрію гідрокарбонату при застосуванні стійкого спиртового розчину хромового темно-синього (0,5%) (Богатко, 2019). Розроблена методика ґрунтується на визначенні фальсифікації м'яса птиці за оброблення розчином гідрокарбонатом натрію: наносили на поверхню мяса тушки 1–2 краплі спиртового розчину хромового темно-синього з масовою часткою 0,5 % і через декілька секунд

встановлювали утворення блідо-рожевого кольору, що характеризувало відсутність фальсифікації мяса птиці або утворення світло-фіолетового (до 5,0 % нанесення розчину гідрокарбонату натрію на поверхню тушки) до темно-фіолетового кольору (більше 5,1 % нанесення розчину гідрокарбонату натрію на поверхню тушки).

За не дотримання санітарно-гігієнічних вимог і термінів реалізації м'яса птиці (понад 5 діб) й температурного режиму (вище 4°C) відбувається накопичення в мясі летких жирних сполук, аміаку, сірководню, а також збільшується вміст мікроорганізмів, що є ознакою псування м'яса. Тому в охолодженому м'ясі птиці на 6 добу реалізації за температури 6 °C вміст КМАФАнМ вірогідно збільшувався у 1,8 рази ($p < 0,001$) та становив $1 \cdot 10^3$ КУО/г порівняно з показниками контрольної групи м'яса птиці.

Із досліджуваних 39 тушок мяса птиці встановлено, що у 26 тушках птиці – фальсифікація розчином

натрію гідрокарбонатом (негативна реакція) не встановлена; у 8 тушках птиці встановлено фальсифікацію розчином натрію гідрокарбонатом – наявність світло-фіолетового кольору на поверхні тушок птиці (позитивна реакція); у 5 тушках птиці встановлено фальсифікацію розчином натрію гідрокарбонатом – наявність темно-фіолетового кольору на поверхні тушок птиці (позитивна реакція);

Висновок: експресна запатентована методика встановлення фальсифікації м'яса птиці внаслідок оброблення розчином гідрокарбонату натрію ґрунтувався на використанні стійкого спиртового розчину хромового темно-синього (0,5 %). Результатами досліджень встановлено, що вірогідність показників інтенсивності кольору за фальсифікації м'яса птиці за оброблення розчином гідрокарбонатом натрію становила 99,9 %. Дана розроблена експресна методика рекомендується для випробувальних державних лабораторій Держпродспоживслужби.

СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ МОЛОКА

Вербельчук С. П. – к. с.-г. н., доцент
Литяга С. С., Беліца В. В. – студенти
Грейман В. О., Гончарук А. С. – студенти
Поліський національний університет, м. Житомир

Актуальність проблеми. Молочне скотарство в Україні стоїть перед викликами, які вимагають докорінної реструктуризації галузі, виведення її зі складної кризової з метою підвищення обсягів виробництва необхідних харчових продуктів для населення та сировини для промисловості. Молочна галузь є важливою ланкою сільськогосподарського виробництва в цілому. Від поточного стану виробництва молока залежить соціально-економічний розвиток країни в цілому.