

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»  
ДУ «НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ  
ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ»**



**Всеукраїнська науково-практична конференція  
здобувачів вищої освіти**

**«МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ»**

**Актуальні проблеми ветеринарної медицини**

**22-23 квітня 2025 року**

Біла Церква  
2025

**УДК 001.895:338.43:378-053.6:636.09(063)**

**РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ**

**Шуст О.А.**, д-р. екон. наук, ректор.

**Варченко О.М.**, д-р. екон. наук.

**Димань Т.М.**, д-р с.-г. наук.

**Філіпова Л.М.**, канд. с.-г. наук.

**Царенко Т.М.**, канд. вет. наук.

**Куманська Ю.О.**, канд. с.-г. наук.

**Козій Н.В.**, канд. вет. наук.

**Славінська О.В.**, начальник редакційно-видавничого відділу.

Відповідальна за випуск – **Славінська О.В.**, начальник редакційно-видавничого відділу.

**Актуальні проблеми ветеринарної медицини:** матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 22-23 квітня 2025 р. Білоцерківський НАУ. – 282 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

**КАЧАН К.П.**, здобувачка вищої освіти  
Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук  
*Білоцерківський національний аграрний університет*

## **ОЦІНКА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ СВИНИНИ ОТРИМАНОЇ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИХ УМОВ ТДВ «М'ЯСОКОМБІНАТ «ЯТРАНЬ».**

Анотація: у роботі висвітлено процес доставки свиней на м'ясокомбінат, відбір та пересилання зразків м'яса до лабораторії, а також значення мікробіологічного контролю для безпечності продукції.

**Ключові слова:** мікробіологічне дослідження, м'ясо, свинина, контроль, транспортування.

М'ясо є одним з найцінніших продуктів харчування. Воно необхідне як матеріал для побудови тканин організму, синтезу і обміну речовин, як джерело енергії [1].

Складний процес забою свиней включає ряд операцій, починаючи від прийому тварин на бійні і закінчуючи отриманням кінцевого продукту. Таким чином, велика кількість тварин на лінії забою може сприяти виникненню перехресного та прямого мікробного зараження між тушами в цьому промисловому процесі. Крім того, на поверхні туші можуть перебувати різні типи та рівні мікроорганізмів, через що стадії забою впливають на контроль критичних точок у процесі, спрямованих на запобігання, зменшення або усунення мікробіологічних небезпек [2].

Перевозять тварин на спеціальних автомашинах. Кількість голів забійних тварин, яких навантажують на машину, залежить від марки автомашини, вгодованості тварин, відстані до м'ясокомбінату, стану дороги, сезону року та інших чинників [3].

Під час приймання ветеринарний лікар перевіряє правильність оформлення ветеринарних посвідчень, гуртової відомості (вказується вид худоби, кількість голів, вгодованість, маса), маршрутного журналу, актів і інших супровідних документів; проводить поголівний огляд худоби, а за необхідності й термометрію (поголівну або вибірковою), перевіряючи одночасно наявність вушних номерів тварин і відповідність їх супроводжувальним документам; виявляє причини недостачі, змущеного забою; перевіряє порядок вивантаження й розміщення тварин у сортувальних загонах для попередження травматичних ушкоджень і змішування партій. Після перевірки документів і огляду худоби ветеринарний лікар ставить візу на гуртовій відомості про допуск тварин на територію скотобазиса й надає дозвіл майстрові скотобазиса про приймання худоби. У напрямку вказують вид худоби, кількість голів, з якого господарства й куди направляється: на скотобазису, у цех передзабійного утримання або в карантин [1].

В загонах передзабійного витримування свиней тримають 12 год. їх не годують, але дають без обмеження воду. За 2 год. до забою воду подавати припиняють [4, с.310].

Перед забоєм тварин потрібно вимити для запобігання забрудненню м'яса, їх миють під душем протягом 3-5 хв [4, с.310].

Зразки м'яса транспортують до лабораторії з дотриманням вимог «холодового ланцюга» — важливо забезпечити належну температуру та мінімізувати час доставки для запобігання розвитку мікрофлори [5, с. 12-22].

Методи мікробіологічного дослідження включають: висів на середовища МПА, Ендо, Плоскірева, Кітт-Тароцці [5, с. 12-22]. Результати дослідження використовуються для прийняття рішення: чи м'ясо може бути реалізоване, перероблене або підлягає утилізації [5, с. 12-22].

Мікробіологічна оцінка є частиною системи НАССР, яка дозволяє запобігти потраплянню небезпечної продукції до споживача, враховуючи ризики харчових токсикоінфекцій [5, с. 12-22].

Аналізуючи вище сказане, нами було поставлено за мету провести аналіз процесу транспортування, забою та первинної обробки свиней, а також провести оцінку якості та безпечності свинини отриманої за умов ТДВ «М'ясокомбінат «ЯТРАНЬ».

Для перевезення великої кількості тварин автотранспортом, використовують спеціальні машини - скотовози. В одну автомашину вантажать тварин однієї статі і віку. Один скотовоз вміщує до 45 голів свиней. Коли свиней доправили до м'ясокомбінату «Ятрань» їх переганяють у приймальне відділення де ветеринарний лікар перевіряє всю інформацію про тварин яка вказана у супровідній, а також проводять ветеринарний контроль стану здоров'я свиней у спеціальних боксах. Тварин утримували в передзабійному цеху 12 годин без їжі, а за 2 години до забою свиням припиняють подавати води. Свиням перед забоєм проводять санітарний душ. Та направляють у спеціальний бокс де їх оглушують струмом, потім проводять забій та знекровлення, потім проводять зняття шкури, нутрування та розділення на напівтуші. Після проведення ветсанекспертизи туші клеймують визначають категорію вгодованості та за результатами ветсанекспертизи направляють на зберігання або на подальшу переробку.

З метою оцінки санітарного стану м'яса було відібрано чотири зразки із різних туш свиней після забою. Відбір проводили згідно з ветеринарно-санітарних вимог, з дотриманням стерильності, після чого зразки поміщали у стерильні контейнери та транспортували до лабораторії з дотриманням холодового ланцюга ( $t 0-4^{\circ}\text{C}$ )

Перед відбиранням зразків для мікробіологічного дослідження туші піддавали органолептичному дослідженню. Досліджували зовнішній вигляд, консистенцію та запах. М'ясо мало рожево-червоний колір, злегка вологе, поверхня блискуча, консистенція м'язів еластична, без сторонніх запахів.

У лабораторії зразки м'яса піддали мікробіологічному дослідженню на наявність бактерій групи кишкової палички та сальмонел. Для виявлення кишкової палички проводили посів на ендо-агар з подальшим інкубуванням за температури  $37^{\circ}\text{C}$  протягом 24 годин. Визначення сальмонел здійснювалося з використанням попереднього збагачення у бульйоні Рапатора, з подальшим посівом на диференціально-діагностичні середовища (вісмут-сульфідний агар, середовище Плоскірева).

В результаті дослідження взятих 4 зразків м'яса свиней не було виявлено бактерій групи кишкової палички та сальмонел. Це свідчить про те, що забійне поголів'я яке надходило для забою на ТДВ «М'ясокомбінат «ЯТРАНЬ» було здорове, а технологія забою та первинної обробки туш свиней здійснюють з дотриманням належних санітарно-гігієнічних вимог.

Враховуючи результати органолептичного та мікробіологічного досліджень можна сказати, що досліджене м'ясо свиней може бути придатним до тривалого зберігання та випускати у вільну реалізацію.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Загальні поняття про якість свинини та її харчову цінність: веб. сайт URL. Електронний ресурс: <https://vukkladach.pp.ua>
2. Cê, E. R., Giombelli, A., Kich, J. D., Moresco, K. S., Miranda, A., Pedrão, M. R., Johann, G., Badaró, A. C. L., Hashimoto, E. H., Machado-Lunkes, A. (2023). Monitoring of pig slaughter stages and correlation in the prevalence of pathogens and levels of microorganisms that indicate microbiological quality and hygiene using a predictive model. *Journal of Food Protection*, 86(1), 100034.: Електронний ресурс: <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2022.100034>.
3. Ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин і птиці до забою: веб. сайт URL: Електронний ресурс: <https://polka-knig.com.ua>
4. Лихач, В. Я. Технологія виробництва продукції свинарства. /В. Я. Лихач, В. С. Топіха, Г. І. Калиниченко, Р. О. Трибрат, С. І. Луговий, А. В. Лихач.: Миколаївський національний аграрний університет.: 2018. С. 310.
5. Мельник, В. О., Дуднік, Т. В. Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів. Миколаївський національний аграрний університет.: 2018. - С. 12-22.