

**Букалова Наталія**

канд. вет. наук, доцент

**Артеменко Людмила**

канд. вет. наук, доцент

**Богатко Надія**

канд. вет. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Біла Церква, Україна

## ЯКІСТЬ М'ЯСА ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ ЗА ЦИСТИЦЕРКОЗУ

Упродовж останніх років увага вчених, лікарів, економістів світу прикута до зоонозних хвороб, що не тільки завдають значних збитків економіці держав, а й заподіюють шкоду здоров'ю людей [1, 2]. До цих хвороб належить теніоз-цистицеркоз бовісний [3]. Зокрема, великі економічні збитки від захворювання тварин на цистицеркоз бовісний визначаються його розповсюдженням, інтенсивністю інвазії, зниженням продуктивності, обмеженням на експорт яловичини, загибеллю тварин, витратами на переробку туш інтенсивно заражених і обробку слабо заражених *S. bovis*, зниженням ціни на знезаражене м'ясо (проварювання, переробка на консерви, заморожування), погіршенням якості продуктів забою та утилізацією туш і органів [4]. У зв'язку з цим, нашим завданням було визначення впливу цистицерків на якість м'яса великої рогатої худоби.

Залежно від інтенсивності інвазії, піддослідних тварин, які надходили до Білоцерківського районного заготівельно-виробничого підприємства «Хутровик», м. Узин, розділили на 3 групи: 1-а група – слабкий ступінь ураження (1 цистицерк); 2-а група – середній ступінь (3–4 цистицерки); 3-тя група – сильний ступінь (8–13 цистицерків у м'язах туші, серця, жувальних). Контроль – 3 туші великої рогатої худоби, вільних від цистицерків.

Проведені дослідження показали зниження виходу м'яса за цистицеркозу бовісного. За слабого ступеню цистицеркозної інвазії вихід м'яса склав 46,0 %, середньої – 45,3 %, сильної – 42,7 % порівняно з 49,1 % – у контролі. Органолептичні показники продуктів забою уражених тварин за слабого ступеня інвазії були в межах норми, за середнього і сильного – знекровлення було задовільним, бульйон – від злегка мутного до мутного з кислуватим запахом. В одній туші за сильного ступеню ураження – деякі відхилення в біохімічних показниках м'яса: формольна проба і реакція з сірчаноокислим купрумом були слабо позитивними.

Хімічний склад м'яса тварин, уражених цистицерками, залежав від інтенсивності інвазії. У туш інвазованих тварин масова частка води коливалася в межах від 72,0±6,0 до 76,4±3,0 %, білка – від 18,2±3,3 до 20,0±1,9 %, жиру – 4,2±0,47 – 6,9±0,66 %. У контролі ці показники становили з 69,3±4,11 %, 20,7±4,11% та 9,1±0,63 % відповідно. Уміст золи в м'ясі великої рогатої худоби дослідних і контрольних груп мав однакові показники (1,09 і 1,1%). Білково-якісний показник м'яса уражених тварин склав, у середньому, 3,2±0,6 проти 6,3±0,65 у м'ясі від здорових тварин.

Отже, за результатами досліджень, можна засвідчити, що м'ясо тварин, уражених цистицерками, має низьку вгодованість туш, менший вихід м'яса, гірші

органолептичні та фізико-хімічні показники. У м'ясі таких тварин накопичуються продукти розпаду білків, знижується його харчова та біологічна цінність.

### Список використаних джерел

1. Про основні принципи та вимоги про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України (офіційне видання). Київ, 2014. 14 с.
2. Про встановлення загальних принципів і приписів законодавства про харчові продукти, про заснування Європейського органу з безпеки продуктів харчування і про закріплення процедур щодо безпеки продовольчих товарів: Регламент (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 р.
3. Бессонов А.С. Тениаринхоз-цистицеркоз. Биологические основы профилактики. Москва : Наука, 1988. 197 с.
4. Pavlovski Z., Kozakievicz B., Wroblevski H. *Vet. Ski. Commun.* 1978. № 2. P. 137-139.



**Букалова Наталія**

канд. вет. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

Біла Церква, Україна

**Приліпко Тетяна**

д.-р. с.-г. наук, професор

Подільський державний аграрно-технічний університет

Кам'янець-Подільський, Україна

**Лясота Василь**

д.-р. вет. наук, професор

Білоцерківський національний аграрний університет

Біла Церква, Україна

## **ЗМІНА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ КОВБАС ЗА НЕДОТРИМАННЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИХ ТА ТЕХНОЛОГІЧНИХ УМОВ ЇХ ВИРОБНИЦТВА І ЗБЕРІГАННЯ**

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Регламенту ЄС 178/2002, які є базою нормативно-правового забезпечення державної політики у сфері здорового харчування населення, добросовісної діяльності господарюючих суб'єктів у галузі виробництва харчових продуктів, передбачають охорону здоров'я населення від неякісних та небезпечних продуктів [1, 2, 5]. Ковбасні вироби споживають без додаткової теплової обробки. Тому, до цих продуктів, технологічного процесу їх виготовлення та зберігання пред'являють підвищені санітарні вимоги [3, 4].

У зв'язку з цим, завданням досліджень було визначення причини виникнення