



УДК 637.03:006.83 (447)

В.А. КОТЕЛЕВИЧ, канд. вет. наук, доцент
Д.А. БУРКІВСЬКА, студентка 5-го курсу
Житомирський національний агроєкологічний університет

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ПТИЦІ, ВИРОЩЕНОЇ В ПРИВАТНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ТА НА КОМПЛЕКСІ «АГРОМАРС»



Наведено результати порівняльного аналізу якості й безпеки продуктів забою птиці, вирощеної в приватному секторі та на комплексі. М'ясо птиці досліджено органолептично, біохімічно й бактеріологічно. За результатами досліджень встановлено, що м'ясо курей з приватного сектору значно перевищує за якістю м'ясо ТМ «Гаврилівські курчата».

В умовах кафедри паразитології, ветсанекспертизи та зоогієни Житомирського національного агроєкологічного університету було вивчено органолептичні й біохімічні показники м'яса птиці (по 6 тушок) контрольної (приватний сектор) та дослідної (ТМ «Гаврилівські курчата») груп. В умовах бактеріологічного відділу обласної санітарно-епідеміологічної станції м. Житомира з метою визначення санітарної якості м'яса птиці було проведено бактеріологічні дослідження відповідно до загальноприйнятих методик (ГОСТ 7702.2.0-95; ГОСТ 7702.2.2-93; ГОСТ 7702.2.1-95; ГОСТ 7702.2.3-93; ГОСТ 7702.2.4-93).

Нинішню екологічну ситуацію, стан харчування і здоров'я населення України провідні вчені оцінюють як загрозливі фактори для національної безпеки. Тому підвищення якості та безпеки харчових продуктів є одним з найважливіших і пріоритетних завдань держави [5].

Зважаючи на актуальність зазначеного питання, «Настанова з належної виробничої та гігієнічної практики (GMP/GHP) виробництва м'яса» [6] наголошує: «необхідно дотримуватись процедур, які дозволяють первинному виробнику отримувати інформацію про безпечність та якість м'яса, отриманого в результаті

переробки тварин (птиці). Це дозволить покращити санітарно-гігієнічні умови в господарстві та, за необхідності, вносити зміни до вимог щодо гігієни м'яса».

Мета роботи – провести порівняльний аналіз якості та безпеки продуктів забою птиці, яка вирощувалась у приватному секторі (с. Іванівка Житомирського району) й комплексі «Агромарс» (ТМ «Гаврилівські курчата»).

МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИ

Матеріалом для дослідження були продукти забою курей приватного сектору та ТМ «Гаврилівські курчата», що реалізуються на Житньому ринку м. Житомира.

РЕЗУЛЬТАТИ ТА ЇХ ОБГОВОРЕННЯ

Під час органолептичного дослідження звертали увагу на зовнішній вигляд, запах, колір, консистенцію м'язової тканини.



Бактеріологічні дослідження

Таблиця – Результати бактеріологічних досліджень, М±m; n=6

Мікро-організми	Групи досліджених тушок курей	
	контрольна	дослідна
Citrobacter	–	+
Enterobacter	–	+
Salmonella	–	–
Klebsiella	–	+
E. coli	–	+
Listeria	–	–
Shigella	–	–

У м'яса птиці з приватного господарства кірочка на поверхні суха, блідо-червоного кольору. Консистенція м'язів пружна, при натисканні утворювалась ямка, яка вирівнювалась упродовж хвилини. Поверхня розрізу волога, м'ясний сік прозорий. Запах м'яса приємний, специфічний.

У м'яса ТМ «Гаврилівські курчата» кірочка на поверхні темна, трохи прилипає до пальців. Поверхня розрізу більш темного порівняно з тушками домашньої птиці кольору, волога й злегка липка на дотик. М'ясний сік мутний. Консистенція м'язової тканини в'яла. Запах специфічний.

Біохімічне дослідження включало варіння, реакцію з сірчаною кислотою міддю, реакцію на пероксидазу та визначення рН.

Проба варіння. Бульйон із м'яса домашньої птиці прозорий, жирові краплі великі, запах приємний специфічний, ароматний, натомість із тушок ТМ «Гаврилівські курчата» – злегка мутний, жирові краплі різної величини, аромат відсутній.

Реакція з сірчаною кислотою міддю в бульйоні. Бульйон із м'яса домашньої птиці прозорий, а з тушок ТМ «Гаврилівські курчата» – злегка мутний з домішками пластівців.

Реакція на пероксидазу. Витяжка з м'яса птиці з приватного господарства впродовж 2 хв набула синьо-зеленого кольору й дуже повільно перейшла в бурий колір. Витяжка з м'яса ТМ «Гаврилівські курчата» впродовж 3 хв стала синьо-зеленого кольору й швидко перейшла в бурий.

Визначення рН. Величина рН витяжки м'язової тканини з домашньої птиці становить 5,8, ТМ «Гаврилівські курчата» – 6,0.

Згідно з наведеними в таблиці даними під час бактеріологічних досліджень у м'ясі курей контрольної групи (приватний сектор) мікроорганізмів не виявлено, тоді як у м'ясі дослідної групи (продукція комплексу «Агромарс») було зареєстровано *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella* та *Escherichia coli*, що свідчить про порушення санітарних умов переробки, зберігання, транспортування й реалізації продуктів забою птиці.

ВИСНОВКИ

1. За результатами наших досліджень якість м'яса курей контрольної групи з приватного сектору значно перевищує якість аналога з дослідної групи – ТМ «Гаврилівські курчата».

2. Згідно з органолептичними й біохімічними дослідженнями м'ясо курей ТМ «Гаврилівські курчата» сумнівної свіжості й вимагає термічної обробки.

3. За результатами бактеріологічних досліджень м'ясо курей ТМ «Гаврилівські курчата» значно поступається аналогам із контрольної групи, що свідчить про порушення санітарних умов переробки, зберігання, транспортування й реалізації продуктів забою птиці.

4. Для поліпшення якості м'яса курей ТМ «Гаврилівські курчата» потрібно посилити контроль фахівців ветеринарної медицини щодо санітарних умов його переробки, зберігання, транспортування й реалізації.

Перспективи подальших досліджень. Буде продовжено дослідження щодо наявності в м'ясі птиці антибіотиків.

СПИСОК

ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

- ГОСТ 7702.2.0-95 М'ясо птиці, субпродукти та полуфабрикати птиць. Методи отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям.
- ГОСТ 7702.2.2-93 М'ясо птиці, субпродукти та полуфабрикати птиць. Методи виявлення кількості бактерій групи кишеч-

них палочек (колиформних бактерій родів *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*).

- ГОСТ 7702.2.3-93 М'ясо птиці, субпродукти та полуфабрикати птиць. Методи виявлення сальмонелл.
- ГОСТ 7702.2.4-93 М'ясо птиці, субпродукти та полуфабрикати птиць. Методи виявлення й определения количества *Staphylococcus aureus*.
- Методичні рекомендації щодо впровадження системи HACCP на молокопереробних підприємствах / О.М. Якубчак, Т.М. Димань, Л.В. Олійник, Т.Г. Мазур. – К.: Біопром, 2005. – 40 с.
- Настанова з належної виробничої та гігієнічної практики (GMP/GHP) виробництва м'яса / О.М. Якубчак, Т.В. Таран, Л.В. Адаменко, В.О. Загребельний. – К.: Біопром, 2012. – 56 с.

Держано 5.03.2013

Сравнительный анализ продуктов забоя птицы, выращенной в частном хозяйстве и на комплексе «Агромарс». В.А. Котелевич, Д.А. Бурковская

Приведены результаты сравнительного анализа качества и безопасности продуктов забоя птицы, выращенной в частном хозяйстве и на комплексе. Были проведены органолептические, биохимические, бактериологические исследования мяса птицы. Согласно результатам исследований мясо кур из частного сектора значительно превышает по качеству мясо кур ТМ «Гаврилівські курчата».

Comparative analysis of quality of products of stope of chicken, which is grown in a private economy and on a complex «Agromars». V. Cothelevych, D. Burkivska

In the article the resulted results of comparative analysis of quality and safety of products of backwall of chicken, grown in a private sector and on a complex. The organoleptical, biochemical, bacteriologic examinations of chicken are conducted. It is set as a result of our researches, that chickens from private a sector considerably exceeds quality of the «Gavrilovski kurchata».

