

УДК 637.03:006.83 (447)

**ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ПТИЦІ,
ВИРОЩЕНОЇ У ПРИВАТНОМУ ГОСПОДАРСТВІ І НА КОМПЛЕКСІ**

В. А. Котелевич, канд. вет. наук, доцент
gytomir-kaf-vse@i.ua

Житомирський національний агроекологічний університет, м. Житомир

Нинішня екологічна ситуація, стан харчування і здоров'я населення України оцінюються провідними вченими як загрозові фактори для національної безпеки. У такій ситуації підвищення безпеки та якості харчових продуктів є одним з найважливіших і пріоритетних завдань держави. З огляду на актуальність цього питання у «Керівництві виробничої та гігієнічної практики (GMP/GHP) виробництва м'яса» зазначається, що необхідно дотримуватися процедур, які дозволяють первинному виробнику отримувати інформацію про безпечність та якість м'яса, отриманого в результаті переробки тварин (птиці). Це дозволить поліпшити санітарно-гігієнічні умови в господарстві і за необхідності вносити зміни у вимоги до гігієни м'яса. Для вирішення деяких питань вищезазначеної проблематики, метою нашої роботи було провести порівняльний аналіз якості та безпеки продуктів забою птиці, яка вирощувалася у приватному секторі (с. Іванівка Житомирського району) та на комплексі.

Матеріалом для дослідження були тушки курей приватного сектору (контрольна група) і комплексу (дослідна група). В умовах кафедри паразитології, ветсанекспертизи і зоогієни ЖНАЕУ (м. Житомир) було вивчено органолептичні та біохімічні показники м'яса птиці. В умовах бактеріологічного відділу Обласної санепідемстанції м. Житомир були проведені бактеріологічні дослідження з визначення санітарної якості м'яса птиці.

При органолептичному дослідженні звертали увагу на зовнішній вигляд, запах, колір, консистенцію м'язової тканини. Оцінка м'яса птиці з приватного господарства: з поверхні кірочка суха, блідо-червоного кольору. Консистенція м'язів пружна, при натисканні утворилася ямка, яка вирівнювалася протягом 1 хв. Поверхня розрізу волога, м'ясний сік прозорий. Запах м'яса приємний, специфічний. Оцінка м'яса тушок дослідної групи: з поверхні кірочка темна, злегка прилипає до пальців. Поверхня розрізу темнішого кольору, ніж тушки домашньої птиці, волога і злегка липка на дотик. М'ясний сік мутний. Консистенція м'язової тканини в'яла. Запах специфічний.

Біохімічні показники охоплювали пробу варіння, реакцію з сірчаною кислотою міддю, реакцію на пероксидазу і визначення рН. Проба варіння: бульйон з м'яса свійської птиці — прозорий, жирові краплі великі, запах приємний специфічний, ароматний; з тушок дослідної групи — злегка мутний, жирові краплі різної величини, запах — аромат відсутній. Реакція з сірчаною кислотою міддю в бульйоні: бульйон з м'яса свійської птиці прозорий; з тушок дослідної групи — злегка мутний з домішками пластівців. Реакція на пероксидазу: витяжка з м'яса птиці з приватного господарства набула синьо-зеленого кольору протягом 2 хв. і дуже повільно перейшла в бурий колір; витяжка з м'яса дослідної групи набула синьо-зеленого кольору протягом 3 хв і швидко перейшла в бурий. рН витяжки м'язової тканини з домашньої птиці — 5,8; з комплексу — 6,0.

За результатами бактеріологічних досліджень, в м'ясі тушок курей контрольної групи мікроорганізмів не виявлено, тоді як в їх аналогів дослідної групи виявлено *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella* і *E. coli*, що вказує на порушення санітарних умов їх переробки, зберігання, транспортування та реалізації.

Таким чином, м'ясо птиці дослідної групи за якістю значно поступається курятині контрольної групи, що вказує на порушення санітарних умов їх переробки, зберігання, транспортування та реалізації і вимагає посилення контролю з боку фахівців ветеринарної медицини.