

УДК 619:614.31:637.54

ЛЯСОТА В.П., д-р вет. наук

БОГАТКО Н.М., БУКАЛОВА Н.В., МЕЛЬНИК А.Ю.,

БОГАТКО Л.М., кандидати вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ

За вгодваністю тушки курчат-бройлерів відповідали першій категорії вгодваності (*Class «А»*). встановлені показники якості та безпечності м'яса курчат бройлерів за згодовування птиці кормовою добавкою «Пробікс»: масова частка води – $73,48 \pm 3,27$ %; жиру – $1,39 \pm 0,19$ %; білка – $24,13 \pm 2,21$ %, сухої речовини – $26,50 \pm 2,68$ %; золи – $1,04 \pm 0,14$ %. За дегустаційним оцінюванням грудні м'язи курчат-бройлерів становили $4,96 \pm 0,12$ балів. Важливим критерієм безпечності м'яса птиці є його бактеріологічні показники. Кількість МАФАНМ ($1,27 \pm 0,11$) $\times 10^3$ КУО/г у м'язах курчат-бройлерів не перевищувала допустимих рівнів, установлених нормативно-правовими актами України. БГКП та патогенних мікроорганізмів роду *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *L. monocytogenes* у м'ясі птиці не виявлено.

Ключові слова: м'ясо птиці, курчата-бройлери, харчова добавка, якість, безпечність.

В Україні здійснюються необхідні реформи з метою адаптації правового режиму щодо питань безпечності та якості харчових продуктів у повну відповідність до міжнародного законодавства [1]. Продовольча безпека нашої держави зумовлена виробництвом достатньої кількості якісних, екологічно нешкідливих, повноцінних продуктів харчування тваринного походження, серед яких і продукція птахівництва [2]. Птахівництво України є однією з найінтенсивніших і динамічних галузей сільського господарства, що має можливості за короткий термін значно збільшити виробництво дієтичних продуктів для споживачів [3].

За даними науковців, на частку виробництва м'яса курчат-бройлерів припадає 70–80 % від продукції м'ясного птахівництва. Характерною особливістю м'яса курчат-бройлерів є не лише його дієтичні властивості, а й високі економічні показники виробництва. Висока ефективність вирощування курчат-бройлерів відбувається, насамперед, завдяки низькому коефіцієнту конверсії корму [4]. Тому, пошук екологічно доцільних добавок до корму для покращення росту та розвитку курчат-бройлерів, а також підвищення показників якості й забезпечення безпечності продуктів забою птиці є актуальним питанням сьогодення [5].

Дослідженнями встановлені показники якості та безпечності м'яса курчат-бройлерів за згодовування птиці кормової добавки «Пробікс». Під час передзабійного огляду курчата-бройлери швидко реагували на зовнішні подразники, активно рухалися та споживали корм і воду. На момент забою птиця була клінічно здоровою й відповідала вимогам ДСТУ 3136–95 «Птиця сільськогосподарська для забою» [6].

За післязабійного огляду встановлено: тушки птиці добре знекровлені, без крововиливів, травм, ущільнень та набряків; шкіра чиста, суха, білувато-жовтого кольору; підшкірний жир блідо-жовтого кольору, розміщений на спині незначними видовженими острівками та в ділянці нижньої частини живота (попереково-крижовому відділі). За вгодваністю тушки курчат-бройлерів відповідали першій категорії вгодваності (*Class «А»*). Грудні м'язи на розрізі

незначно зволожені, пружної консистенції, блідо-рожевого кольору, скелетні м'язи – пружної консистенції, злегка вологі, блідо-рожевого кольору, зі специфічним запахом свіжого м'яса; під час натискання пальцем ямка, що утворювалася, швидко виповнювалася. Скелет мав природну анатомічну будову, без переломів та ушкоджень.

Грудна клітка округлої форми, з м'яким кілем. Суглоби природної анатомічної форми та розмірів, не деформовані. Внутрішні органи в порожнині тіла тушок птиці розміщені анатомічно правильно. Патологічних змін у м'язовій тканині та внутрішніх органах не виявлено.

Визначені хімічні показники грудних м'язів курчат-бройлерів: масова частка води – $73,48 \pm 3,27$ %; жиру – $1,39 \pm 0,19$ %; білка – $24,13 \pm 2,21$ %, сухої речовини – $26,50 \pm 2,68$ %; золи – $1,04 \pm 0,14$ %. Грудні м'язи птиці також оцінювали за наступними показниками: зовнішній вигляд, колір, запах (аромат), смак, соковитість, вираховували загальну оцінку в балах.

За дегустаційним оцінюванням, грудні м'язи курчат-бройлерів становили $4,96 \pm 0,12$ балів за п'ятибальною шкалою. Оцінювання бульйону з грудних м'язів проводили за наступними показниками: зовнішній вигляд, колір, запах (аромат), смак, навар та вираховували загальну оцінку в балах – $4,82 \pm 0,08$.

Показники безпечності м'яса курчат-бройлерів: кількість МАФАНМ – $(1,27 \pm 0,11) \times 10^3$ КУО/г; БГКП та патогенних мікроорганізмів *L. monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* у м'ясі птиці не виявлено.

Висновок. Унаслідок дотримання належних санітарно-гігієнічних вимог під час вирощування птиці, її утримування, годівлі, зокрема, за згодовування птиці кормової добавки «Пробікс», а також забою і первинної переробки, м'ясо курчат-бройлерів було безпечним та мало високі якісні показники.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT). Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ, 2007. 30 с.
2. Богатко Д.Л., Богатко Н.М. Особливості запровадження системи HACCP на м'ясопереробних підприємствах України. *Збірник наук. праць Харківської державної зооветеринарної академії. Проблеми зооінженерної та ветеринарної медицини*. 2014. Вип. 28. Ч. 2. С. 49–55.
3. Терещенко О. В. Катеринич О.О., Рожковський О.В. Сучасні напрями розвитку птахівництва України: стан та перспективи наукового забезпечення галузі. *Ефективне птахівництво*. 2011. № 11 (83). – С. 7–12.
4. Березівський П., Макрив Г. Державне регулювання та цінова політика щодо галузі птахівництва. *Ефективне птахівництво*. 2010. № 6. С. 7–10.
5. Grashorn M. A. Aspects of feeding and management on nutritional value and safety of poultry meat. *XVII th European Symposium on the Quality of Poultry Meat Doorwerth, The Netherlands*. 2005. № 26. P. 85–92.
6. ДСТУ 3136–95. Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови. Київ, 1996. 20 с.
7. ДСТУ 3143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. Київ, 2014. 29 с.