

## ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА ПТИЦІ ПОДРІБНЕНОГО ТА ВИЗНАЧЕННЯ ЙОГО ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

**Богатко А. Ф.** – аспірант  
Білоцерківський національний аграрний університет,  
м. Біла Церква

**Богатко Д. А.** – офіційний лікар вет. медицини  
Об'єднання ветеринарної медицини в місті Києві

**Актуальність проблеми.** Виробництво м'яса птиці в Україні є досить перспективною галуззю сільського господарства. Засади ринкової політики регламентують отримання безпечної та якісної продукції з мяса птиці, зокрема мяса та продуктів забою курчат-бройлерів. На Держпродспоживслужбу покладено завдання щодо ризик-орієнтованого контролю за дотриманням належних гігієнічних вимог під час виробництва м'яса птиці та його обігу за реалізації у супермаркетах, магазинах та використання його в закладах ресторанного бізнесу (Prylipko et al., 2019; Radionova, 2016).

**Мета роботи:** провести аналіз діючих гігієнічних вимог на потужностях з виробництва м'яса птиці, зокрема м'ясного фаршу, та встановити фальсифікацію м'ясного фаршу за реалізації.

**Результати дослідження.** На потужності з виробництва подрібненого м'яса птиці здійснюється організація роботи таким чином, щоб запобігти або мінімізувати його забруднення. За зберігання м'яса птиці температура становила від 0 до 4 °С. М'ясо птиці подрібнюють на потужностях з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог, враховуючи дотримання термінів і режимів його охолодження (не більше 3-х діб). М'ясо,

яке піддавалося подрібненню має бути упаковане та марковане і охолоджене до температури не вище як 2 °С. Проте, за зберігання напівфабрикатів охолоджених не вище 4 °С, заморожених -18 °С.

За зберігання м'ясної сировини офіційні лікарі ветеринарної медицини контролюють режими температури. М'ясна сировина, що застосовується для виробництва м'яса механічного відокремлення (ММВ), має зберігатися не більше 3 діб. Якщо м'ясо механічного відокремлення не було використано одразу, воно має бути упаковане та охолоджене до температури не вище 2 °С або заморожене до температури не вище мінус 18 °С. Зазначений температурний режим повинен підтримуватись під час зберігання та транспортування.

При підтвердженні підприємством шляхом проведення лабораторних випробувань відповідності м'яса механічного відокремлення (м'ясного фаршу) мікробіологічним критеріям (вміст МАФАНМ – не більше  $5 \cdot 10^5$  КУО/г), вказує на забезпечення належного санітарно-гігієнічного стану на потужності. Якщо в м'ясі механічного відокремлення, зокрема в м'ясному фарші встановлено перевищення вмісту МАФАНМ, то воно направляється для виготовлення м'ясних продуктів при застосуванні термічної обробки.

За зберігання та реалізації охолодженого м'ясного фаршу за температури в межах 0–2 °С упродовж 3 діб нашими дослідженнями була встановлена його фальсифікація крохмалем/борошном запатентованим мікроскопічним методом (Богатко та ін., 2018). Для проведення випробування використовували зразок м'ясного фаршу курячого у кількості 0,05–0,06 г, який проглядають під мікроскопом за використання розчину Люголя і подальшим підрахуванням кількості клітин крохмалю/борошна зафарбованих у синій колір та виводили середнє арифметичне значення клітин крохмалю/борошна на 1 поле зору.

Вірогідність якісних показників випробувань становила 99,8 % порівняно до показників безпечності та якості м'ясних фаршів, отриманих від м'яса птиці.

Також для випробування щодо встановлення фальсифікації м'ясного фаршу застосовували наступну запатентовану методику (Богатко та ін., 2015). Для проведення випробування використовували зразок водної витяжки з м'ясного фаршу курячого у співвідношенні 1:2. У подальшому до кількісного об'єму м'ясоводної витяжки додавали розчин Люголя і спостерігали за зміною кольору в пробірці. За відсутності фальсифікації крохмалем/борошном – колір безбарвний (негативна реакція), за утворення в пробірці синього кольору різної інтенсивності вказувало на фальсифікацію (позитивна реакція) м'ясного фаршу крохмалем/борошном.

Вірогідність якісних показників випробувань становила 99,7 % порівняно до показників якості м'ясних фаршів, отриманих від м'яса птиці.

Із 28 зразків м'ясного фаршу курячого – у 19 зразках відсутні сині клітини крохмалю/борошна, а у 9 зразках – виявляли сині клітини крохмалю/борошна, кількість яких в 1 полі зору становила від  $21 \pm 2$  до  $45 \pm 4$ .

**Висновок:** на потужностях з виробництва та обігу м'ясного фаршу курячого необхідно здійснювати фахівцями ветеринарної медицини ризик-орієнтований контроль за показниками безпеки м'ясної сировини та дотримуватися гігієнічних вимог за її виробництва та обігу, а також для запобігання виникнення фальсифікацій м'ясних фаршів крохмалем/борошном використовувати запатентовані методики, які мають вірогідність у випробуваннях 99,7–99,8 %.