

## ВПЛИВ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИХ І ТЕХНОЛОГІЧНИХ УМОВ ЗАБОЮ НА МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСА КРОЛІВ

Р. Шевчик, Ю. Дуда, Л. Кунєва  
rimmasvytoslavna@gmail.com

Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро, Україна

На сьогодні в Україні дедалі більшим попитом користується м'ясо кролів, що обумовлено його дістичними характеристиками, приваблюваними споживчими властивостями. Попри те, що м'ясо кролів продається і споживається в усьому світі, інформація про мікробіологічний стан продукту обмежена. Повідомлення про виявлення в продуктах забою кролів *Listeria ivanovii*, *Listeria innocua* (Rodriguez-Calleja J. M. et al., 2006), *E. coli*, *Staphylococcus aureus* (Bello O. O. et al., 2018; Nakyinsige K. et al., 2014) спонукають шукати можливі джерела бактеріального забруднення м'ясної сировини з метою здійснення регулярного контролю небезпечних точок, починаючи з забійних підприємств і завершуючи місцями реалізації. Тому метою роботи було проаналізувати вплив ветеринарно-санітарних і технологічних умов забою та первинної переробки кролів на мікробіологічні показники м'яса в умовах приватного підприємства.

Дослід складався з визначення органолептичних і мікробіологічних показників м'яса кролів, технологічних особливостей процесу забою і первинної переробки кролів та санітарно-гігієнічних умов виробництва. Передзабійний огляд кролів і післязабійну ветеринарно-санітарну експертизу продуктів забою здійснювали відповідно до «Правил передзабійного ветеринарного огляду та ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» (2002 р.), мікробіологічні дослідження м'яса — згідно з ДСТУ 8381:2015 «М'ясо та м'ясні продукти», ДСТУ ISO 6888-1:2003. Статистичний аналіз даних проводився з використанням програми *Statistica*, версія 6 (*StatSoft Inc.*, США). Матеріалом для виконання роботи була партія 77-денних кролів породи *Huplus* в кількості 85 тварин, середньої живої маси 2720 г.

Технологічна схема виробництва в забійному цеху відповідала ветеринарно-санітарним вимогам і здійснювалась у такому порядку: оглушення тварин електрошоком з контактним столом, знекровлення відділенням голови ручним способом, забілування і зняття шкурки з тушки методом «трубки», нутрування, вологий туалет душем і формування тушки. Обмежене використання технологічних пристроїв та ручне виконання більшості операцій уповільнюють технологічний процес, а забруднення кров'ю шкурок під час знекровлення знижують їхню якість.

В забійному цеху організовано чотири точки післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи: огляд голів, внутрішніх органів, тушки і фінальна. Причинами вибракування досліджених продуктів забою партії кролів були гемоаспірація легень (3,3 %), травматичні ушкодження (гематоми) на тушці (1,8 %) та погане знекровлення тушки (1,2 %). Відсоток вибракованої продукції в загальній масі склав 1,65 %. Можливо, причиною гемоаспірації легень і поганого знекровлення тушки було порушення техніки забою.

Ветеринарно-санітарні умови виробництва загалом відповідали вимогам. При цьому нами виявлена відсутність повної комплектації ділянки для обробки рук персоналу і корозія металевих конструкцій забійного цеху.

Результати мікробіологічного дослідження відібраних проб охолодженого м'яса кролів показали відповідність санітарним нормам. Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів становила  $1,23 \pm 0,13 \times 10^3$  КУО/г, бактерії групи кишкової палички, а також патогенні мікроорганізми: *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *L. monocytogenes* не були виявлені.

Відповідність нормативам мікробіологічних характеристик досліджених продуктів забою кролів забезпечується дотриманням на підприємстві технологічної схеми первинної переробки кролів, післязабійною ветеринарно-санітарною експертизою та задовільними санітарно-гігієнічними умовами виробництва приватного підприємства. Однак для випуску гарантовано якісної продукції необхідно впровадження на підприємстві системи контролю якості і безпечності продукції ХАССП.

**Ключові слова:** МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ, ПРОДУКТИ ЗАБОЮ, ЕКСПЕРТИЗА, САНІТАРНИЙ СТАН