

ИЗУЧЕНИЕ МИКРОФЛОРЫ ОХЛАЖДЕННОЙ И МОРОЖЕНОЙ МОРСКОЙ РЫБЫ

Морская рыба – пищевая продукция, имеющая ограниченный срок хранения и реализации, которая в процессе оборота может подвергнуться контаминации чужеродными веществами, непреднамеренно делающими продукцию небезопасной и непригодной для употребления.

В связи с этим, рыбная продукция должна проходить качественный ветеринарно-санитарный контроль, цель которого - вовремя предупредить и не допустить в продажу морскую рыбную продукцию с внешними и внутренними изменениями, произошедшими в процессе оборота рыбной продукции. Для достижения цели были поставлены задачи - определение органолептических показателей морской рыбы при разных условиях хранения, определение влияния длительного хранения и температурного режима на микробную контаминацию морской рыбы.

Материалом для исследований послужили: охлажденная белая морская рыба – минтай, мороженая белая морская рыба – минтай, мороженая белая морская рыба – минтай, которая хранилась в течение 8 месяцев при низкой температуре (-12⁰С), мороженая красная морская рыба – кижуч.

Перед микробиологическим анализом проверялись органолептические показатели (внешний вид, наружные повреждения, консистенция, запах), являющиеся первыми признаками качества продукции. Затем отбирались пробы образцов для выделения общей микробной обсемененности, БГКП, *Staph. aureus* и для выявления рода *Salmonella*, с последующим посевом на специальные питательные среды. Микробиологический анализ проводился для определения качественного и количественного состава микроорганизмов с их последующей идентификацией.

В результате проведенной работы были сделаны выводы:

1. Морская охлажденная и мороженая рыба с нормальным сроком хранения по органолептическим показателям была в пределах нормы и соответствовала требованиям ГОСТ.

2. Мороженая белая рыба – минтай, которая хранилась в течение 8 месяцев в условиях низкой температуры, утратила внешний вид и не отвечала требованиям ГОСТ на мороженую рыбу.

3. Общая микробная обсемененность во всех исследуемых образцах была в пределах и ниже нормы СанПиН 2.3.2.1078-01, БГКП и *Staph. aureus* выявлено не было.

4. Патогенная микрофлора в виде рода *Salmonella* была обнаружена только у одного образца исследуемой продукции - охлажденная белая морская рыба – минтай.