

роков и признаков порчи. Температура молока, отобранного непосредственно из молочных цистерн, составляла не более +4°C, что указывает на соблюдение условий хранения сырья, обеспечивает сохранение его бактерицидной фазы и подтверждается результатами оценки титруемой кислотности, которая составляла не более 18°Т. Массовая доля жира и белка составляла 3,2-3,8%, 2,9-3,3% соответственно. В молоке отсутствовали механические примеси, всем пробам была присвоена первая группа чистоты, ингибиторы роста микроорганизмов, микробная обсемененность не превышала 1×10^5 КОЕ/см³, соматических клеток обнаруживали не более $4,0 \cdot 10^5$ в 1 мл.

Заключение. Таким образом, утвержденная программа производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке молока на молочном комбинате «Петмол», филиал АО «Данон Россия», при изготовлении молочных продуктов обеспечивает использование молочного сырья, соответствующего требованиям ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое». Производственные условия на предприятии и технологические схемы, в свою очередь, соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», что в совокупности обеспечивает выпуск в реализацию безопасных и доброкачественных молочных продуктов для потребителя.

Литература. 1. ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http:// docs.cntd.ru /document/ 1200102731](http://docs.cntd.ru/document/1200102731). Дата обращения 11.03.2019. 2. Орлова Д.А., Воронцова В.В. Входной контроль молока-сырья в АО «Данон Россия» / Д.А. Орлова, В.В. Воронцова // *Материалы международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Знания молодых для развития ветеринарной медицины и АПК страны».* – СПб, Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ. - 2018 г. – С.173-174. 3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/499050562>. Дата обращения 11.03.2019.

УДК 619:616.933.192.1: 615.332:636.5.033

КАРМОВА Д.Х., студент

Научный руководитель - **АВДАЧЕНОК В.Д.**, канд. вет. наук, доцент

УО «Витебская государственная ордена «Знак Почета» академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА МЯСА КУР ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ПРЕПАРАТОВ ЗВЕРОБОЯ ПРОДЫРЯВЛЕННОГО

Введение. В условиях интенсивного развития птицеводства для увеличения продуктивности птицы и улучшения качества и безопасности получаемой от нее продукции большое значение имеет применение новых, высокоэффективных противопаразитарных препаратов, какими и являются препараты, полученные на основе зверобоя продырявленного [1].

Материалы и методы исследований. Целью нашего исследования явилось изучение влияния препаратов зверобоя продырявленного на качество мяса кур. Для этого было сформировано 4 группы кур, по 15 голов в каждой по принципу условных аналогов. В первой группе куры получали сухой экстракт зверобоя продырявленного энтерально в дозе 25 мг/кг. Во второй группе получали жидкий экстракт зверобоя продырявленного энтерально в дозе 15 мг/кг. В третьей группе задавали ампролиум в терапевтической дозе. Четвертая группа была контролем и препараты не получала. Убой был произведен на 1,3,7 и 14 дни исследования.

Для органолептических исследований было отобрано по 3 туши птицы из каждой группы, на каждый день убоя.

Исследование образцов мяса птицы проводилось на кафедре фармакологии и токсикологии и кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы академии. Послеубойную ветсанэкспертизу и органолептическое исследование проводили согласно ГОСТу 7702.0-74 [2].

Мясо было исследовано по следующим показателям: определение первичных продуктов распада белков с серноокислой медью, биологическая ценность и безвредность с использованием инфузорий Тетрахимена пириформис.

Результаты исследований. В результате проведения эксперимента было установлено, что при определении первичных продуктов распада белков с серноокислой медью и безвредности мяса показатели в опытных группах и контроле достоверно не отличались между собой на протяжении всего времени эксперимента.

При определении относительной биологической ценности мяса установлено, что она составляет 98%.

Заключение. Таким образом, можно сделать вывод, что при применении сухого и жидкого экстрактов зверобоя продырявленного показатели мяса оказались идентичными показателям контрольной группы и соответствовали показателям свежего мяса. Мясо кур после применения препаратов зверобоя продырявленного было нетоксичным и безвредным.

Литература. 1. Авдаченок, В.Д. *Токсико-фармакологическая характеристика препаративных форм зверобоя продырявленного и их эффективность при стронгилятозах желудочно-кишечного тракта овец и телят: Автореферат диссертации канд. вет. наук: 03.00.19, 16.00.04. - Витебск, 2006. - 24 с.* 2. ГОСТ 7702.0–95 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. – М.: Изд-во стандартов, 1980. – 5 с.

УДК 19:619:614.31:637.524

ЛАРИНА К.С., студент

Научный руководитель - **КОТЕЛЕВИЧ В.А.**, канд. вет. наук, доцент

УО «Житомирский национальный агроэкологический университет», г. Житомир, Украина

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА И ВЕТСАНОЦЕНКА КОЛБАС, КОТОРЫЕ РЕАЛИЗУЮТСЯ НА ЖИТНЕМ РЫНКЕ Г. ЖИТОМИРА

Введение. Колбасы - ценный продукт питания для человека. Одновременно они являются хорошей питательной средой для микроорганизмов, из-за которых они портятся. Колбасные изделия употребляют в пищу без дополнительной термической обработки, поэтому их производство требует постоянного контроля за их качеством [1, 2].

Мясопродукты изготавливают на огромном количестве мясоперерабатывающих предприятий различной мощности и субъектами индивидуального предпринимательства, что иногда приводит к снижению их санитарного качества и безопасности для потребителя [3, 4].

Материалы и методы исследований. Образцы колбас (вареные, варено-копченые), изготовленные ЧП «Марьян» и ЗАО «Житомирский мясокомбинат». Методы исследований: органолептические, физико-химические и бактериологические.

Результаты исследований. Проведенными нами исследованиями санитарного качества колбас, реализуемых на Житнем рынке г. Житомира в разное время года, установлено, что более качественные изготавливаются на крупных мясоперерабатывающих предприятиях, менее качественные - субъектами индивидуального предпринимательства. По результатам исследований общее бактериальное обсеменение в летний период колбасы «Любительская» ЗАО «Житомирский мясокомбинат» составило $2 \cdot 10^3$, колбасы «Любительская» ЧП «Марьян» - $9,5 \cdot 10^3$ (при норме $1 \cdot 10^3$), то есть превышало нормативные требования соответственно на 50,0% и 95,0%. Содержание нитритов в «сардельках молочных» ЧП «Марьян» составляло 0,0062% (при норме не более 0,005%). В зимний период исследуемые колбасы соответствовали нормативным требованиям по всем показателям.

Заключение:

1. Колбасы, которые реализуются на Житнем рынке г. Житомира в летнее время года, не всегда соответствуют ветеринарно-санитарным требованиям. Общее бактериальное обсеменение колбасы «Любительская» ЗАО «Житомирский мясокомбинат» составило $2 \cdot 10^3$, а