

Литература. 1. Фотина, Т. И. Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение бактериальных болезней птиц / Т. И. Фотина, А. А. Фотина, Ю. Е. Дворская // Ученые записки УО ВГАВМ : сб. науч. статей. - Витебск, 2014. - Т. 50, № 2, ч. 1. - С. 62-65. 2. Microbiological monitoring of escherichiosis pathogens / T. I. Fotina // 24 Worlds Poultry Congress. - Brazilia, 2012. - P. 138-150. 3. Визначення чутливості ешерихій до цефтріокуру / Т. І. Фотіна // Матеріали XI Міжнар. Конгресу спеціалістів вет. медицини, 3-4 жовтня 2013 р. - К., 2013. - С. 61-63. 4. Короленко, Л.С. Еймеріоз свійської птиці у господарствах центральних областей України, заходи боротьби і профілактики /Л. С. Короленко, В. А.Веселий, І. І. Коваленко, Т.В. Маршалкіна, Г. В. Заїкіна //Вет. мед. України. - 2012. - № 4. - С. 21-22. 5. Jang S. I. Eimeria maximarecombinant Gam82 gametocyteantigen vaccine protects against coccidiosis and augments humoral and cell-mediated immunity / S. I. Jang, H. S. Lillehoj, S. H. Lee, K. W. Lee, M. S. Park, S. R. Cha, E. P. Lillehoj, B. M. Subramanian, R. Sriraman, V.A. Srinivasan]. - 2010. - Vaccine 28 (1T). - P. 2980-2985. 6. Древаль, Д. В. Современные тенденции в развитии методов борьбы с кокцидиозом кур /Д. В. Древаль. - Сучасна вет. медицина. - 2012. - № 1. -С. 26-30. Т. Сучасні тенденції діагностики та профілактики еймеріозів птиці /1. К. Авдос'єва, О. М. Щербентовська, Н. О. Сидорук, А. М. Федів // Птахівництво : міжвідом. темат. наук. зб. /ІТНААН. -Харків, 2013. - Вип. 69. - С. 5-15.

УДК 619:614.48:616.98:579.873.21

ОПРЕДЕЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА ПТИЦЫ, БОЛЬНОЙ ЭЙМЕРИОЗОМ

***Фотина Т.И., **Щербакова Н.С., *Фотин А.И.**

*Сумский национальный аграрный университет, г. Сумы, Украина,

**Полтавская государственная аграрная академия,
г. Полтава, Украина

Введение. Международные стандарты ставят жесткие требования к экспертной проверке продуктов птицеводства (мясо, яйцо, меланж, яичный порошок), которые без соответствующего сертификата не допускаются на потребительский рынок и считаются «потенциально опасными». Куриное мясо - одна из важнейших составляющих здорового питания. Источник белков, витаминов, аминокислот, минералов, легко усваивается - незаменимый материал для роста и функционирования любого организма, основа профилактики ряда заболеваний. Это далеко не полный перечень функций куриного мяса в рационе человека. В курином мясе белка больше, чем в мясе других видов животных. Научные исследования доказали, что именно мясо птицы обеспечивает полноценный баланс белка в организме человека [1, 2]. Но в случае, если мясо было получено от больной птицы, оно может содержать в своем составе токсины, которые выделяют в процессе своей жизнедеятельности паразитирующие организмы. Такое мясо является небезопасным для организма человека [3, 4, 5].

Цель работы - установить, является ли опасным мясо, полученное от птицы, больной эшерихиозом и эймерриозом.

Материалы и методы исследований. Основным объектом исследований было мясо кур, больных эймериозом и эшерихиозом, мясо здоровой птицы.

Изучение определения токсичности мяса проводили с помощью сухой культуры колподы (*Colpoda steinii*) по «Методике по применению культуры колподы сухой для токсикологических исследований мяса и мясопродуктов от животных и птицы» (2002) [4]. Изготовление сухой культуры колподы осуществлялось в соответствии с требованиями ТУ У 46.15.243-97 из стандартной коммерческой серии культуры колподы штамм П-1. Метод основан на извлечении из исследуемых продуктов различных фракций токсических веществ дистиллированной водой и впоследствии действием этих экстрактов на культуру инфузории *Colpoda steinii*.

Результаты исследований. В процессе исследования тушек птицы, больной эймериозом и эшерихиозом с признаками истощения, мы установили, что у 90% проб мяса гибель колпод наступала в течение трех часов. Это указывает на то, что мясо, полученное от тушек больной эймериозом и эшерихиозом птицы с признаками истощения, токсично. Следовательно, такое мясо направляется на техническую утилизацию. Исследуя мясо, полученное от тушек без признаков истощения птицы, больной эймериозом и эшерихиозом, мы получили результаты, которые указывают, что в всех пробах интенсивность гибели колпод составила менее 90%. Интенсивность их роста также была ниже 90%. Учитывая полученные данные, можно сделать вывод, что мясо слаботоксичное. Пробы мяса, полученные от тушек здоровой птицы, были нетоксичными, во всех пробах в течение двух часов колподы оставались подвижны, а интенсивность их роста достигала 90%. Для инактивации токсинов в мясе птицы без признаков истощения мы проводили термическую обработку тушек в течение трех часов, а затем определили их токсичность. Доказано, что после термической обработки мясо птицы было нетоксичным, и может быть использовано для пищевых целей.

Заключение. Мясо, полученное от тушек с признаками истощения птицы, больной эймериозом и эшерихиозом, - токсично, 90% колпод погибли. Мясо, полученное от птицы без признаков истощения, больной эймериозом и эшерихиозом - слаботоксично. После термической обработки тушек происходит инактивация токсинов и мясо становится безопасным и может быть использовано для пищевых целей.

Литература. 1. Апатенко, В. М. Эмерджентные болезни и паразитоценозы / В. М. Апатенко, В. М. Горжеев // Збірник наукових праць Луганського НАУ : Ветеринарні науки. - 2003. - № 27/39. - С. 10-15. 2. Епізоотичний стан птахівництва в Україні / О. Вержиховський, Ю. Колос, В. Титаренко [та ін.] // Ветеринарна медицина України. - 2007. - № 6. - С. 8-10. 3. Ковбасенко В. М., Воробей А. М. Экспресс-метод определения токсичности пищевых продуктов с использованием инфузории колподыстении / В. М. Ковбасенко, А. М. Воробей // Ветеринария в птицеводстве. - С.-Пб. - 2002. - № 4. - С. 26-28. 4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В. М. Позняковский. - Новосибирск. - 2002. - 526 с. 5. Фотіна, Т. І. Фундамент якості / Т. І. Фотіна // Наше птахівництво. - 2012. - № 5. - С. 84-86.