

серовариантов 03 и 09).

Иерсиниям характерен сапрофитный образ жизни, и они могут не только не терять своей жизнеспособности, но и размножаться в субстратах внешней среды, в кормах для животных, в пищевых продуктах, хранящихся в холодильнике [1].

Материалы и методы исследований. Брали 5 кусков мяса от туш здоровых свиней массой до 1 кг и инокулировали культурой иерсиний шприцеванием (в количестве от 10^5 до 10^8 микробных тел в несколько мест).

В первой серии опытов изучали воздействие на культуру возбудителя процессов созревания мяса при температуре $0^{\circ}+4^{\circ}\text{C}$ через 12, 24 и 48 часов. Во второй серии опытов мясо выдерживали при температуре $-18-22^{\circ}\text{C}$ в течение 10; 20; 30 и 40 дней.

Результаты исследований. При хранении мяса в охлажденном состоянии ($0+4^{\circ}\text{C}$) в течение 12, 24, 48 часов и после замораживания при температуре $-18^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ в течение 40 дней возбудитель *Yersinia enterocolitica* сохранял свою жизнеспособность.

Выводы. Процессы созревания и замораживания мяса не влияют на жизнедеятельность микроорганизма *Yersinia enterocolitica* и не обеспечивают обеззараживание мяса, обсемененного возбудителем иерсиниоза.

Список литературы. 1. Kapperud G., Langeland G. Enterotoxin production at refrigerator temperature by Yersinia enterocolitica and Yersinia enterocolitica-like bacteria // Curr. Microbiol. -1981.- Vol. 5, N2.- P. 119-121.

УДК 619:614.31:637.517.2:616-006.446

ГУРСКИЙ П. Д., аспирант

КОРОЧКИН Р. Б., ассистент

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

РЕЖИМЫ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ, ОБСЕМЕНЕННОГО *YERSINIA ENTEROCOLITICA*

Иерсиниоз свиней - инфекционная болезнь, вызываемая *Yersinia enterocolitica*, характеризующаяся поражением органов пищеварения, геморрагическим диатезом, дерматитом и артритом. Болезнь зарегистрирована у многих видов сельскохозяйственных и диких жи-

вотных, грызунов. Болеет иерсиниозом и человек.

Поскольку свиньи, как установлено многими исследователями, являются источником иерсиний, то их мясо и получаемые мясные продукты и субпродукты могут быть обсеменены возбудителем [1]. Следовательно, определенную опасность для человека может представлять и кишечное сырье, обсемененное *Yersinia enterocolitica*.

Участки кишок и мочевые пузыри от туш здоровых животных мы инокулировали культурой иерсиний шприцеванием (в количестве от 10^5 до 10^8 микробных тел в несколько мест), выдерживали их в холодильнике 5-10 дней для накопления массы возбудителя. Затем проводили обеззараживание кишок и мочевого пузыря посолом с концентрацией натрия хлорида 10, 12, 15% к массе кишок и жидкостном коэффициенте 1:4 с выдержкой в течение 3, 5, 7 и 10 дней, а также обработку 0,5%, 1% и 2% раствором формальдегида в течение 20, 30, 40 минут и 1 часа с последующей промывкой водой. Степень обеззараживания определяли путем высева проб материала на питательные среды.

Результаты исследований. Кишки и мочевые пузыри обеззараживались посолом с концентрацией натрия хлорида 15% и жидкостном коэффициенте 1:4 с выдержкой в течение 5 дней или обработкой 2% раствором формальдегида в течение 30 минут, 1% раствором в течение 40 минут или 0,5% раствором в течение 1 часа с последующей промывкой водой.

Выводы. Кишки и мочевые пузыри необходимо обеззараживать посолом с концентрацией натрия хлорида 15% и жидкостном коэффициенте 1:4 с выдержкой в течение 5 дней или 0,5% раствором формальдегида в течение 1 часа с последующей промывкой водой.

Список литературы. 1. Straton A., Straton C., Cuciuereau G. Cazure umane de infectie enterale cu Yersinia enterocolitica // Rev. med-chir. Jasi, - 1979. - Vol. 83, N3.- P. 453-456.