

## **ВЛИЯНИЕ АССОЦИИРОВАННЫХ ИНФЕКЦИЙ НА КАЧЕСТВО МЯСА ПТИЦЫ И ПИЩЕВЫХ ЯИЦ**

Фотина Т.И., Миланко А.А.

Сумский государственный аграрный университет, Украина

В настоящее время в птицеводческих хозяйствах Украины доминирующими являются болезнь Марека, эшерихиоз, сальмонеллёз, микоплазмоз, инфекционный ларинготрахеит, эймериоз. Зачастую отмечается ассоциированное течение заболеваний, вызываемое двумя и более агентами вирусно-бактериальной или бактерио-протозойной или вирус-бактерио-протозойной этиологией.

Паразитоценозы значительно сложнее диагностируются и наносят значительный экономический ущерб птицеводческим хозяйствам (Апатенко В.М., 1995; Герман В.В., 1997, Зон Г.А., 1998). Высокая плотность посадки птицы и конвейерная система технологических процессов приводит к непрерывному, многократному пассированию микроорганизмов и усилению их вирулентности. Особую опасность при этом представляют условно-патогенные микроорганизмы, в особенности эшерихии. Обсемененные условно-патогенной микрофлорой мясо и яйцо птицы вызывают у человека токсикоинфекции.

В связи с этим, целью нашей работы было провести ретроспективный анализ изоляции условно-патогенной микрофлоры на птицефабриках Украины и изучить степень обсеменения этой микрофлорой тушек птицы и пищевых яиц. С этой целью были подвергнуты эпизоотологическому обследованию птицефабрики северо-восточной, восточной, южной и центральной части Украины. Обследованию подвергались промышленные птицефабрики по производству яиц. Изоляцию возбудителей проводили из воздушной среды птичников, трупов и тушек птицы, а также из пищевых яиц. Установили, что эшерихии, кокковая флора, синегнойная палочка, протей, клебсиелла и иерсинии выделялись в большинстве обследованных хозяйств. При этом наибольший удельный вес – 49,9% приходился на эшерихии. Кокковой микрофлоры было выделено 21,1%, 29,0% приходилось на клебсиеллы, синегнойную палочку, протей и иерсинии. Установили высокую степень обсеменённости тушек птицы и яиц эшерихиями, синегнойной палочкой и иерсиниями.

При сравнительном изучении химического состава мяса здоровой птицы и обсеменённой бактериями в различных сочетаниях (эшерихии+иерсинии, эшерихии–синегнойная палочка и т.д.) установили, что в мясе больной птицы увеличивается влажность, уменьшается жир, калорийность, количество витаминов, калия, кальция и меняется его минеральный состав. Исследованиями определили, что при ассоциированных бактериозах изменяется не только качественный состав мяса, но и меняется пищевая ценность яиц. Так, в желтке снижается количество каратиноидов и уменьшаются сроки хранения таких яиц.