



**Національний  
університет  
біоресурсів і  
природокористування  
України**

**Факультет  
ветеринарної  
медицини**

**НДІ Здоров'я тварин**



**«ЄДИНЕ ЗДОРОВ'Я – 2022»  
Матеріали Міжнародної наукової конференції**



**22-24 вересня 2022 р.  
НУБіП України, м. Київ**

**УДК 636.09:614.31:637.5:636.4(477.44)**

**ГІГІЄНИЧНА ОЦІНКА СВИНИНИ В УМОВАХ ДЕРЖАВНОЇ  
ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ НА  
РИНКУ**

**Півень О. Т., кандидат ветеринарних наук, доцент**  
*Одеський державний аграрний університет*

Свинина є продуктом харчування, що характеризується високою біологічною та харчовою цінністю. Цей вид м'яса також характеризується високою калорійністю, соковитістю, гарними смаковими властивостями. На сьогоднішній день саме свинина вважається найбільш вживаним різновидом м'яса у світі. У той же час, саме вона найчастіше стає джерелом захворювань тварин і людей.

Якісні показники свинини залежать від багатьох факторів: вік, порода, годівля, умови утримання, фізіологічний стан тощо. До змін у якісному складі свинини призводить дія стресових чинників, що є особливо актуальним для інтенсивного свинарства. Це проявляється зменшенням кількості замінних і незамінних амінокислот.

Існують повідомлення, що на якість м'яса впливає показник рН, бо саме

він визначає перебіг процесу автолізу. Провідним фактором, що визначає якість і безпечність свинини є дотримання санітарно-гігієнічних умов на всіх технологічних етапах отримання сировини.

У той же час, свинина є швидкопсуваним продуктом, виступає у якості доброго поживного середовища для розвитку ряду мікроорганізмів. Тому, виявлення небезпечної сировини є основним завданням ветеринарних фахівців.

Безпосередньо у цеху забою на санітарний стан свинини впливають обробка, розбирання туш, гігієнічні умови.

Окрім того, значно знижується якість свинини за інфекційних, інвазійних та незаразних захворювань.

Усе вищеперелічене вказує, що пріоритетною задачею ветеринарних фахівців є збереження здоров'я населення шляхом недопущення до реалізації і вживання неякісної та небезпечної сировини.

Тому метою дослідження було провести гігієнічну оцінку свинини за основними показниками якості і безпечності в умовах державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку.

Дослідження проводились на базі державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на районному ринку м. Шаргорода Вінницької області, а також на базі багатопрофільної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи Одеського державного аграрного університету. Воно включало проведення аналізу ризиків під час отримання свинини, а також проведення органолептичного і біохімічного дослідження 15-ти зразків свинини, що були відібрані рандомно у різних реалізаторів у м'ясному корпусі на ринку.

У ході проведеного дослідження, встановлено, що у технології отримання свинини виділяють 12 основних етапів, включаючи реалізацію сировини у роздрібній торгівельній мережі.

З 12-ти етапів виявлено 10, на яких можливе виникнення різних видів ризиків, тобто, виокремлено 10 критичних контрольних точок. Усі 3 групи ризиків (фізичні, хімічні, біологічні) притаманні етапам зберігання, транспортування та реалізації. Найбільш поширеним ризиком виявився біологічний, який притаманний всім 10-ти критичним контрольним точкам.

Під час лабораторного дослідження свинини, яка реалізується на агропромисловому ринку м. Шаргорода Вінницької області, органолептичним аналізом, постановкою реакцій із міді сульфатом та реактивом Несслера, а також на основі аналізу показників рН встановлено свіжість всіх 15-ти дослідних зразків. Однак, під час передзабійного огляду туш у 20 % виявлено у печінці ехінококозне ураження середнього і низького ступеня. У той же час, біохімічний склад свинини від уражених ехінококозом тварин характеризувався підвищеним вмістом вологи (відповідно  $63,6 \pm 3,3$ ;  $61,2 \pm 3,8$  та  $62,2 \pm 3,8$  %) та дещо нижчим вмістом білка (відповідно на 10,1; 8,2 та 7,0 %).

Таким чином, можна дійти висновку, що отримання свинини складається із 12-ти основних етапів, 10 з яких характеризуються ризиками. Найчастішим різновидом ризику є біологічний. У частини досліджуваних туш свиней, під час проведення ветеринарно-санітарної експертизи, виявлено ехінококозне ураження печінки (20 % випадків). При цьому ураження не перевищувало 1/3

органу, що дозволяє використовувати орган без обмежень після зачищення. Органолептичних відхилень виявлено не було і зразки визнані свіжими. На свіжість свинини вказали і результати реакції із міді сульфатом, реактивом Несслера та показник рН. У той же час, незважаючи на відсутність відхилень під час органолептичного дослідження, біохімічний склад свинини від уражених ехінококозом тварин характеризувався підвищеним вмістом вологи (відповідно  $63,6 \pm 3,3$ ;  $61,2 \pm 3,8$  та  $62,2 \pm 3,8$  %) та нижчим вмістом білка (відповідно на 10,1; 8,2 та 7,0 %).