

# **ІННОВАЦІЙНІ ЗАСОБИ ДЕКОНТАМІНАЦІЇ ОБ'ЄКТІВ ВЕТЕРИНАРНОГО КОНТРОЛЮ НА ПТАХОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ**

*Родіонова К.О., Палій А.П., Казаков М.В.*

Луганський національний аграрний університет, вул. Алчевських, 44, Харків, 61002, katerina.rodionova@ukr.net

У більшості країн Європи та світі на підставі моніторингових досліджень щодо оцінки ризику мікробіологічної контамінації продукції птахівництва встановлено домінуючу роль термофільні кампілобактерій (*Campylobacter spp.*) серед інших ізолятів. Лише 53-750 КУО/см<sup>2</sup> кампілобактерій у свіжому курячому м'ясі може зумовити у людини розвиток токсикоінфекції. Слід зазначити, що токсикоінфекції, спричинені *Campylobacter spp.* особливо часто зустрічаються серед дітей у віці до двох років та іноді призводять до летальних випадків. За даними ВООЗ зараження людей найчастіше відбувається при поїданні сирого або термічно обробленого за низьких температур м'яса птиці.

Мета роботи - розробити екологічно-безпечну схему деконтамінації м'яса птиці, виробничих приміщень та технологічного обладнання в умовах птахопереробних підприємств.

Для досліджень тушок птиці використовували неруйнівний метод відбору змивів відповідно до ISO 17604. Ізоляцію та ідентифікацію кампілобактерій здійснювали відповідно до ДСТУ ISO 10272-1:2007. Експериментальні дослідження щодо зниження мікробної контамінації тушок птиці на етапі переробки проводили шляхом застосування препарату, який містить: перекис водню (10,0 - 20,0%), надоцтову кислоту (15,0 - 17,0%), оцтову кислоту (25,0 - 30,0%), гідрокситиліден дифосфонову кислоту (0,5 – 1,5%) та воду – до 100,0%. Для дезінфекції виробничих приміщень та технологічного обладнання використовували дезінфікуючий препарат «ДЗПТ-2» (Україна).

Бактерицидні властивості дезінфікуючих засобів визначали відповідно до чинних методичних рекомендацій (Коваленко В.Л., 2014).

Встановлено, що виділені культури мікроорганізмів з тушок курчат-бройлерів (після процесу патрання) за культурально-морфологічними та біохімічними властивостями мали типові біологічні ознаки, характерні для *Campylobacter jejuni*. Рівень ізоляції *C. jejuni* зі змивів тушок склав 4,49 %, у той час, як при дослідженні непошкоджених сліпих кишок – 7,46 % від усіх досліджених проб. Висока бактерицидна активність дослідного препарату щодо *Campylobacter* spp. проявлялась при його застосуванні у концентрації 0,03 % за експозиції 30 хв. При органолептичній оцінці якості м'яса птиці після обробки дослідним препаратом встановлено його відповідність вимогам нормативної документації. Вже через 2 години був відсутній сторонній запах оцтової кислоти. Препарат «ДЗПТ-2» для волової дезінфекції виробничих приміщень і технологічного обладнання діє бактерицидно за використання у концентрації 0,5 % та експозиції 120 хвилин та у концентрації 1,0 % й експозиції 60 хвилин. Норма витрати засобу складає 150 мл/м<sup>2</sup>.

Розроблений режим застосування дослідного препарату на основі надоцтової кислоти та перекису водню (0,03 % – 30 хв) забезпечує повне знищення мікрофлори на поверхні тушок курчат-бройлерів та забезпечує мікробіологічну стійкість продукції впродовж 9 діб (патент на корисну модель № 117395). Використання дезінфікуючого засобу «ДЗПТ-2» у концентрації 1,0 % за експозиції 60 хвилин забезпечує повне знищення *Campylobacter* spp. на поверхнях технологічного обладнання птахопереробних підприємств (патент на корисну модель № 124348).