

ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 579.62

ИССЛЕДОВАНИЕ МЯСА КУР НА БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКУЮ ОБСЕМЕНЁННОСТЬ

Воротников А.П., Белая Ю.В., Тутарова Е.А.

3 курс факультет ветеринарной медицины

Научные руководители: д.б.н., профессор Васильев Д.А., к.б.н., доцент
Марьина О.Н.

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: Мясо кур, стафилококкок.

Работа посвящена изучению микробиологической обсеменённости куриного мяса. В процессе работы были выделены чистые культуры бактерий, а именно *Staphylococcus epidermidis*, *Staphylococcus saprophyticus*, *Staphylococcus haemolyticus*.

Целью работы являлось изучение микробиологической обсеменённости куриного мяса. В ходе работ использовались образцы продукции птицефабрик Ульяновской области а также образцы, полученные из частного хозяйства села Новая Малыкла.

Исследование мяса кур на бактериологическую обсеменённость

В ходе работ в качестве нормативных документов использовались ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур», ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов», ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые». Подготовка проб для микробиологических анализов, ГОСТ Р 51446-99» Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований».

Мясо кур выпускают в виде целых тушек и их частей (кроме цыплят): полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочков, крыльев, голени и бедра. В ходе работ использовались части грудных мышц отделенные от целой тушки. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур, цыплят-бройлеров подразделяют на 1-й и 2-й сорт. В ходе работ все образцы производства ульяновских птицефабрик были отмечены полученная из частного хозяйства села Новая Малыкла по упитанности относилась к 1 сорту [6].

Исследования проводились на базе кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Ульяновской ГСХА им Столыпина П.А.

В процессе работы были выделены чистые культуры бактерий [1]. Полученные культуры высевались на среды Гисса для определения биохимических свойств [8]. Выявление бактерий рода *Pseudomonas* проводили по схеме, предложенной Васильевым Д.А., Викторовым Д.А., Гриневой Т.А. [2,

3, 4]. Использовалось стандартное лабораторное оборудование. Инкубирование чашек проводилось в термостате при температуре 37⁰ С [9].

Выводы

Было установлено что, все образцы мяса кур соответствуют нормам, предусмотренным ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. В мясе кур было обнаружено небольшое количество стафилококков, а именно *Staphylococcus epidermidis*, *Staphylococcus saprophyticus*, *Staphylococcus haemolyticus*.

Библиографический список:

1. Ryan KJ, Ray CG, ed. /Sherris Medical Microbiology (4th ed.). //McGraw Hill. (2004).
2. Васильев, Д.А. Разработка схемы ускоренной индикации бактерий родов *Pseudomonas* и *Bacillus*, вызывающих порчу продуктов питания / Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин, Н.А. Феоктистова, Д.А. Викторов, М.А. Юдина, Т.А. Гринева, А.М. Артамонов, А.В. Алешкин // Биотехнология: реальность и перспективы в сельском хозяйстве: Материалы Международной научно-практической конференции, Саратов, ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 28-29 января 2013. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2013. – С. 171-173.
3. Викторов Д.А. Усовершенствование методов выделения, идентификации и индикации бактерий *Pseudomonas putida* // Автореф. дис. ... канд. биол. наук. – Саратов. – 2011. – 22 с.
4. Викторов, Д.А. Выделение и типирование бактерии *Pseudomonas fluorescens* / Д.А. Викторов, А.М. Артамонов, И.И. Богданов // Ветеринарная медицина XXI века: инновации, опыт, проблемы и пути их решения: Материалы Международной научно-практической конференции, Ульяновск, 2011. – Т. 3. – С. 65-67.
5. Гринева, Т.А. Схема выделения *Pseudomonas chlororaphis* / Т.А. Гринева, Д.А. Викторов, Д.А. Васильев // Вестник ветеринарии. – Ставрополь: «Энтропос», 2013. – № 1 (64). – С. 18-20.
6. Морокова Н.Н. Вареная колбаса как объект экспертизы / Н.Н. Морокова, Ю.Б. Васильева, О.Н.Марьина, Е.М. Марьин// Материалы Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». / - Ульяновск: ГСХА им. П.А. Столыпина, 2013, т. IV., – С. 185 – 188.
7. Морокова Н.Н. Санитарно-микробиологическое исследование вареных колбас/ Н.Н. Морокова, Ю.Б. Васильева, О.Н.Марьина, Е.М. Марьин// Материалы Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». / - Ульяновск: ГСХА им. П.А. Столыпина, 2013, т. IV., – С. 188 – 191.
8. Морокова Н.Н. Определение хлористого натрия в вареных колбасах/ Н.Н. Морокова, Ю.Б. Васильева, О.Н.Марьина, Е.М. Марьин// Материалы Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». / - Ульяновск: ГСХА им. П.А. Столыпина, 2013, т. IV., – С. 191 – 194.

INVESTIGATION OF CHICKEN MEAT ON BACTERIOLOGICAL CONTAMINATION

Vorotnikov A.P., Belaya Y.V., Tutarova E.A. Marina O.N.

Keywords: chicken, *Staphylococcus*..

Work is devoted to the study of the microbiological contamination of chicken meat. In the process were isolated pure cultures of bacteria. namely *Staphylococcus epidermidis*, *Staphylococcus saprophyticus*, *Staphylococcus haemolyticus*.