

УДК:637.075

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ
«ТРОЕКУРОВА» НА ОБНАРУЖЕНИЕ БАКТЕРИЙ РОДА SALMONELLA И LISTERIA,
СОГЛАСНО НОРМАМ ТР ТС 021/2011.**

Наумович Ольга Владимировна

студентка

ФГБОУ ВО Омский ГАУ, факультет ветеринарной медицины, г. Омск

Научный руководитель: **Заболотных Михаил Васильевич**

доктор биологических наук, профессор

кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных факультета ветеринарной медицины ИВМиБ, г. Омск

Аннотация. На сегодняшний день предприятия пищевой промышленности производят огромный ассортимент продукции из разного рода сырья, которое должно отвечать всем показателям качества и безопасности, утвержденным нормативно-технической документацией. Для производства продукции высокого качества, необходимо вести контроль на протяжении всего производства. [1, с.7, 203]

Ключевые слова: сельскохозяйственная продукция, нормативная документация, микробиология, исследование, экспертиза.

Для выполнения данной работы были поставлены следующие цель и задачи:

Цель: провести микробиологическое исследование продукции торговой марки «Троекурово» на обнаружение следующих категорий микроорганизмов: бактерий рода *Salmonella* и *Listeria* и дать ветеринарно-санитарную оценку исследуемым образцам исследуемой продукции.

Задачи:

1. Провести микробиологическое исследование на наличие санитарно-показательных микроорганизмов (БГКП, *Staphylococcus aureus*, бактерий рода *Clostridium*, бактерий рода *Salmonella*).
2. Провести микробиологическое исследование на наличие бактерий рода *Listeria*.

В ходе проведения анализа были исследованы следующие образцы: котлеты филейные куриные, головы цыплят-бройлеров замороженные, тушка цыпленка-бройлера, филе цыпленка-бройлера, рулет для запекания из мяса птицы, колбаски рубленые из отборного куриного мяса, филейный фарш, реализуемые в торговых точках города Омска, на соответствие показателей ТР ТС 034/2013. Проводился анализ в БУ Омской области «Омская областная

ветеринарная лаборатория» в отделе ветеринарно-санитарной экспертизы и ФГБОУ ВО Омский ГАУ кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы ИВМиБ.

Для обнаружения санитарно-показательных микроорганизмов мы руководствовались: ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*», ГОСТ 31747-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)», ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*», ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях».

Результаты исследования.

В таблице №1 представлены образцы продукции торговой марки «Троекурово», исследуемые на обнаружение санитарно-показательных микроорганизмов и результаты.

Таблица 1. Результаты микробиологического исследования мясной продукции торговой марки «Троекурово» на обнаружение санитарно-показательных микроорганизмов на соответствие ТР ТС 021/2011. [3]

Наименование пищевой продукции	Нормативная документация, по которой проводилось исследование	Сущность метода	Масса навески	Дата начала исследования	Дата окончания исследования	Результат исследования	Соответствие ТР ТС 021/2011
Котлеты филейные	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> ».	метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> в определенной массе или объеме продукта	25 г.	01.10.18	06.10.18	не обнаружено	соответствует ТР ТС 021/2011
Головы цыплят-бройлеров замороженные			25 г.	02.10.18	07.10.18	не обнаружено	соответствует ТР ТС 021/2011
Тушка цыпленка-бройлера			25 г.	08.10.18	13.10.18	не обнаружено	соответствует ТР ТС 021/2011
Филе цыпленка-бройлера			25 г.	08.10.18	13.10.18	не обнаружено	соответствует ТР ТС 021/2011
Рулет для запекания из мяса птицы			25 г.	08.10.18	13.10.18	не обнаружено	соответствует ТР ТС 021/2011
Колбаски рубленые из отборного куриного мяса			25 г.	08.10.18	13.10.18	не обнаружено	соответствует ТР ТС 021/2011
Филейный фарш			25 г.	09.10.18	14.10.18	не обнаружено	соответствует ТР ТС 021/2011

Исследование на обнаружение БГКП во всех испытуемых образцах мясной продукции торговой марки «Троекурово» дало отрицательный результат.

В исследуемых образцах мясной продукции торговой марки «Троекурово» в ходе исследования на обнаружение бактерий рода *Staphylococcus aureus* обнаружено не было.

В результате исследования образцов мясной продукции торговой марки «Троекурово» на обнаружение колоний типичных роду *Clostridium* обнаружено не было.

Для обнаружения бактерий рода *Listeria* мы руководствовались ГОСТ32031-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeriamonocytogenes*».

Результаты исследования.

В таблице №2 представлены образцы мясной продукции торговой марки «Троекурово», исследуемые на обнаружение бактерий рода *Listeria monocytogenesi* результаты.

Таблица 2. Результаты микробиологического исследования мясной продукции торговой марки «Троекурово» на обнаружение бактерий рода *Listeriamonocytogenes* на соответствие ТР ТС 021/2011. [2]

Наименование пищевой продукции	Нормативная документация, по которой проводилось исследование	Сущность метода	Масса навески	Дата начала исследования	Дата окончания исследования	Результат исследования	Соответствие ТР ТС 021/2011
Головы цыплят-бройлеров замороженные	ГОСТ 32031-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeriamonocytogenes</i> ».	Метод выявления бактерий <i>L. monocytogenes</i> в определенной массе или объеме продукта	25 г.	02.10.18	07.10.18	Не обнаружено	Соответствует ТР ТС 021/2011
Тушка цыпленка-бройлер			25 г.	08.10.18	13.10.18	Не обнаружено	Соответствует ТР ТС 021/2011
Филе цыпленка-бройлер			25 г.	08.10.18	13.10.18	Не обнаружено	Соответствует ТР ТС 021/2011
Филейный фарш			25 г.	09.10.18	14.10.18	Не обнаружено	Соответствует ТР ТС 021/2011

В результате проведенного испытания, сделала вывод, что все образцы продукции торговой марки «Троекурово» по всем показателям отвечают нормам ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевой продукции» и являются безопасными. [4]

Список литературы:

1. Основы технологии продукции общественного питания : учебное пособие / Е. Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Кнорус, 2010. 336 с.
2. ГОСТ 32031 – 2012. Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeriamonocytogenes* [Текст]. – Введ. 2014-07-01. – М. :Стандартинформ, 2014. – 26 с.
3. ГОСТ 31659 – 2012. Метод выявления бактерий рода *Salmonella* [Текст]. – Введ. 2013-07-01. – М. :Стандартинформ, 2014. – 20 с.
4. ТР ТС 021/2011. О качестве и безопасности пищевой продукции [Текст]. Введ. 2013-07-01. – СПб. : Изд – во ГИОРД, 2015. – 147 с.