**Гирич Сергій Володимирович. Якість і безпека м'ясопродуктів, отриманих в несприятливих еколого- епізоотичних умовах: дис... канд. техн. наук: 05.18.15 / Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К., 2004. , табл.**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Гирич С.В. Якість і безпека м’ясопродуктів, отриманих в несприятливих еколого-епізоотичних умовах. – Рукопис.Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.15 – Товарознавство харчових продуктів. Київський національний торговельно-економічний університет Міністерства освіти і науки України, Київ, 2003.Дисертація присвячується товарознавчій оцінці м’яса та субпродуктів, отриманих в несприятливих еколого-епізоотичних умовах. Проведено екологічну оцінку аграрного комплексу Вінниччини в аспекті отримання товарного м’яса, складено карти-схеми зон техногенного забруднення Вінницької області, показано ймовірність отримання небезпечних в харчовому відношенні м’ясопродуктів в несприятливих умовах. Вивчено вплив малих доз радіації на споживні властивості м’яса курей та можливість його тривалого зберігання.Оцінено харчову цінність та безпеку яловичого м’яса, отриманого від великої рогатої худоби, ураженої туберкульозом. Розроблено експрес-метод мікроскопічного виявлення збудника туберкульозу в м’ясопродуктах, який дає можливість скоротити тривалість досліджень до 1-2 годин (за загальноприйнятою методикою потрібно 30-90 діб). |

 |
|

|  |
| --- |
| 1. Вивчено якість та безпеку м’ясопродуктів, отриманих в несприятливих еколого-епізоотичних умовах аграрного комплексу Вінницької області.2. Розроблено карти-схеми техногенних забруднень, показана ймовірність отримання небезпечних в харчовому відношенні м’ясопродуктів на несприятливих територіях.3. Встановлено, що м’ясо курей, яке надійшло із забруднених радіонуклідами територій, за органолептичними та фізико-хімічними показниками практично не відрізняється від м’яса з екологічно чистих територій, але має більший вміст води, а тому меншу енергетичну цінність. Тушки курей, уражені радіонуклідами, мають нижчі показники збереженості за рахунок більш високого рівня рН, інтенсивнішого накопичення летких жирних кислот.4. Досліджено, що м’ясо великої рогатої худоби, інфіковане збудником туберкульозу, за органолептичними, фізико-хімічними та біохімічними показниками в незначній мірі відрізняється від м’яса здорових тварин, але має нижчий вміст жирів і відповідно меншу енергетичну цінність.5. Встановлено, що існуючі методи визначення безпеки м’яса та субпродуктів довготривалі і не дають можливості виявити проміжні форми збудника туберкульозу в м’ясопродуктах. Отже, не виключається небезпека споживання шкідливих для здоров’я та життя людини м’ясопродуктів.6. Розроблено нові підходи до мікроскопічних досліджень збудника туберкульозу в м’ясі та субпродуктах, отриманих на несприятливих еколого-епізоотичних територіях, з урахуванням циклу біологічного розвитку збудника туберкульозу в системі крові тварин. Вперше ідентифіковані стадії розвитку збудника туберкульозу та встановлено закономірності їх впливу на безпеку м’ясопродуктів.7. Розроблено новий, простий, доступний та безпечний в застосуванні експрес-метод мікроскопічного виявлення збудника туберкульозу в м’ясопродуктах, який на 100% співпадає з результатами бактеріологічних досліджень. Запропонований метод значно прискорює оцінювання безпеки м’яса та субпродуктів: з 30-90 діб за існуючим методом до 1-2 годин – за розробленим.8. Досліджено біологічну цінність та харчову придатність яловичого м’яса, отриманого від туш великої рогатої худоби, в мазку крові яких були виявлені стадії розвитку збудника туберкульозу. Доведено на лабораторних тваринах, що показники біологічної цінності такого м’яса практично не відрізняються від яловичого м’яса, отриманого від здорових тварин. Проте бактеріологічні дослідження та запропонований експрес-метод мікроскопічного виявлення збудника туберкульозу дали однаково позитивний результат, що підтверджує небезпеку використання такого м’яса в харчуванні.9. Розроблено, опубліковано та впроваджено для практичного застосування харчовими лабораторіями м’ясопереробних підприємств методичні рекомендації "Комп’ютерно-мікробіологічна експрес-оцінка безпечності м’яса". |

 |