

УДК 664

Жанна Свергун

Тернопільська регіональна державна лабораторія Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, Україна

Микола Кухтин

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ЕФЕКТИВНА ДЕЗИНФЕКЦІЯ ЯЄЦЬ ЗАПОРУКА ОТРИМАННЯ БЕЗПЕЧНИХ ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ

Zhanna Sverhun, Mykola Kukhtyn

EFFECTIVE DISINFECTION OF EGGS IS THE KEY TO OBTAINING SAFE EGG PRODUCTS

У світі актуальним є питання щодо тривалого зберігання харчового яйця та яєчних продуктів з гарантованими характеристиками якості та безпеки. Якщо технологічні режими зберігання давно увійшли до світових стандартів, то питання санітарної обробки яєць перед переробкою залишається дискусійним. Адже від безпеки яєць напряму залежить безпека виготовлених яєчних продуктів. Яєчні продукти (меланж, яєчний порошок) широко використовують у харчовій промисловості та громадському харчуванні. Яєчні продукти виготовляють із курячих харчових яєць за ДСТУ 8719:2017. Продукти яєчні з дотриманням санітарних та ветеринарних правил. При цьому мікробіологічні показники даних продуктів відносяться до основних. Власне, особливу біологічну небезпеку для здоров'я споживачів несуть яєчні продукти, які контаміновані патогенними та умовно-патогенними бактеріями: *Salmonella spp*, *E. coli*, *S. aureus*, *P. aeruginosa* та ін. [1]. Тому для зменшення обсягів яєчних продуктів мікрофлорою застосовують дезінфекцію яєць різними біоцидними препаратами (на основі формаліну, четвертино амонієвих сполук, полігексабіогунідину, гіпохлориту кальцію, глутарового альдегіду, перекису водню, хлорвмісними, тощо) [2]. До недоліків значного застосування дезінфікуючих засобів відносять формування і розповсюдження стійких мікроорганізмів та накопичення залишків біоциду в продукції. Проте, незважаючи на високу ефективність дезінфекції яєць виготовлені яєчні продукти завжди містять мікрофлору. Тому під час розморожування меланжу починається швидке розмноження залишкової мікрофлори. Отже, якість санітарної обробки яєць, дотримання санітарно-гігієнічного режиму істотно впливають на рівень обсягів мікроорганізмів яєчних продуктів. У висушених яйцепродуктах зберігаються життєздатні спори бактерій і часто вегетативні форми мікроорганізмів. У складі залишкової мікрофлори постійно присутні аеробні бацили, анаеробні клостридії, різні коки, іноді виявляють сальмонели. Враховуючи вище наведене, перспективним напрямом у технології виробництва яєчних продуктів з мінімальним мікробним забрудненням є розробка і застосування простих, дешевих, екологічних та ефективних методів дезінфекції яєць.

Література

1. Фотіна, Т. І., Касьяненко, О. І., Фотіна, Г. А., Дворська, Ю. Е. (2014). Епізоотологічне та епідеміологічне значення харчових бактеріальних патогенів. Науково-технічний бюлетень Інституту біології тварин і ДНДКІ ветпрепаратів та кормових добавок, 15(2-3), 141-148.
2. Кухтин, М. Д., Перкій, Ю. Б., Семанюк, В. І., & Мурська, С. Д. (2012). Сучасні погляди на санітарну обробку технологічного устаткування у харчовій промисловості. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького*, 14(3-3 (53)), 302-307.