

УДК 664

Жанна Свергун, аспірант

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», Україна

СПОСОБИ ДЕЗІНФЕКЦІЇ КУРЯЧИХ ЯЄЦЬ

Zhanna Sverhun, graduate student

METHODS OF DISINFECTION OF CHICKEN EGGS

Хвороби харчового походження, викликані мікробіологічними факторами ризику, становлять значну і зростаючу проблему для охорони здоров'я. Значним джерелом бактеріального обсіменіння харчових яєць у процесі їх виготовлення є низький санітарний стан приміщень, обладнання, апаратури, інвентарю та спецодягу робітників. Постає проблема визначення факторів, що впливають на санітарну якість та безпечність продуктів птахівництва; удосконалення системи ветеринарно-санітарного контролю та вивчення джерел бактеріального обсіменіння продуктів птахівництва [1].

Відповідно до ветеринарно-санітарних вимог усі яйця, що надходять на переробку, мають бути продезінфіковані. Дезінфекційні засоби діляться за своїми властивостями поділяються на хімічні, фізичні, біологічні; дезінфекція може бути вологою, аерозольною чи газовою; одноразовою або багаторазовою [1, 2].

Найбільш поширеним є хімічний метод дезінфекції, який заснований на застосуванні різних дезінфектантів у вигляді водних розчинів, твердих чи сипких речовин, аерозолів, газу. Тому хімічні засоби найбільш поширені і широко застосовуються на практиці. Зараз на ринку України існує значний асортимент дезінфектантів. Більша частина з них є закордонного виробництва, вони містять одну або декілька діючих речовин [1, 2, 3]. Однак не всі вони, у силу багатьох причин, можуть бути використані на об'єктах птахівництва та безпосередньо для обробки яєць та обладнання. Також для дезінфекції яєць рекомендується і озон, що отримується шляхом електросинтезу на спеціальних установках озонаторах "Озон-2М", "Озон-2М-02", ДС-1, ОП-4, "Озон-180" та ін. Обробку яєць озоном проводять в концентрації 0,3-1 г/м³ повітря протягом 60 хвилин при температурі 15-20 °С та відносній вологості 50-70% [1, 3]. Однак вищезазначені способи дезобробки достатньо ефективні тільки при дезінфекції чистих яєць, оскільки озон і пари формальдегіду не спроможні проникати під шар забруднення на шкаралупі. Тому в останній час широке розповсюдження набула волога дезінфекція з використанням водних розчинів різних мийних та дезінфікуючих препаратів на основі поверхнево-активних речовин [1]. До катіоноактивних поверхнево-активних речовин належать, зокрема, четвертинні амонієві сполуки, які широко використовують у харчовій промисловості, як дезінфектанти [2, 3].

Отже, підсумовуючи вищенаведений аналіз літератури, вважаємо, що перспективним методом наукових досліджень є розробка безпечних способів дезінфекції із використанням сучасних діючих речовин.

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.
3. Якубчак О.М. Чим краще обробити ?//Сучасне птахівництво.- 2006.-№ 6.-С. 14-15