

Микробная обсемененность охлажденных мясных продуктов при хранении**Научный руководитель – Абдуллаева Асият Мухтаровна***Амбражеевич Ю.В.¹, Валитова Р.К.², Блинкова Л.П.³*

1 - Московский государственный университет пищевых производств, Москва, Россия, *E-mail: amb_yuliya@mail.ru*; 2 - Московский государственный университет пищевых производств, Москва, Россия, *E-mail: rumiya.valitova@gmail.com*; 3 - Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, Биологический факультет, Москва, Россия, *E-mail: b.larus@mail.ru*

Чаще всего патогены развиваются при нарушении санитарно-гигиенических режимов производства, а также при хранении мяса и мясопродуктов, контаминированных микроорганизмами [Серегин, 2015, 2015а, Абдуллаева и др., 2020]. В связи с увеличением болезней пищевого происхождения изучение динамики микробной контаминации пищевыми патогенами сырья и продуктов животного происхождения при хранении становится актуальным [Серегин И.Г. и др., 2015, Абдуллаева А.М. и др., 2017].

Материалом для исследований служили мясо и продукты из мяса птицы. Индикацию и идентификацию микроорганизмов проводили на накопительных и дифференциально-диагностических средах (МПА, МПБ, Эндо, XLD-агар, Китт-Тароцци, Вильсон-Блера, висмут-сульфитный агар, ЖСА, агар Байрда-Паркера, хромогенный агар для листерий по Оттавиани-Агости и др.) и на автоматических анализаторах «Темпо» и «Vidas» (Biomerieux, Франция) - в соответствии с МУК 4.2.3261-15, МУК 4.2.3262-15 [Серегин И.Г., 2015, 2015а, Абдуллаева А.М. и др., 2015а, 2017]. В исследованном нами мясе и полуфабрикатах среднее значение КМАФАнМ составило $(4,34 \pm 1,17) \times 10^3$ КОЕ/г, БГКП выявлены и идентифицированы в 13,3% проб, *Proteus* spp. - в 33,3%, сульфитредуцирующие клостридии 13,3%, *Salmonella* spp. - в 6,7%, *S. aureus* - в 13,3% проб. При хранении образцов в охлажденном состоянии в течение 3-5 дней КМАФАнМ увеличилось в 1,73 раза, БГКП выявлены в 33,3% проб, сульфитредуцирующие клостридии - в 20,0%, *Proteus* spp. - 53,3%, количество положительных проб на сальмонеллы и патогенные стафилококки увеличилось вдвое. *L. monocytogenes* не были обнаружены в пробах как в начале исследования перед закладкой на хранение, так и при хранении.

Заключение. В сырье и продуктах при хранении количество микроорганизмов повысилось на 6,7-20,0 % по сравнению с исходными данными. Выявленные патогены могут стать не только причиной порчи продуктов, но и болезней пищевого происхождения человека.

Источники и литература

- 1) Абдуллаева, А. М. Микробиологический мониторинг контаминации птицепродуктов / А. М. Абдуллаева, Л. П. Блинкова, Б. В. Уша, Р. К. Валитова, М. А. Хокканен // Российский журнал Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. – 2020. – № 3 (35). – С. 291–303. – DOI: 10.36871/vet.san.hyг.ecol.2020 03003.
- 2) Абдуллаева, А. М. Выявление *Salmonella* spp. в птицепродуктах на хромогенных питательных средах / А. М. Абдуллаева, Л. П. Блинкова, М. А. Хокканен // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2020а. – № 2 (82). – С. 179–185.
- 3) Абдуллаева, А.М. Микробиологический мониторинг коммерческих полуфабрикатов из мяса птицы / А. М. Абдуллаева, И. Г. Серегин, В. Е. Никитченко // Вестник

Российского университета дружбы народов. Серия: Агрономия и животноводство. – Т. 12. – № 4. – 2017. – С. 350–358.

- 4) Серёгин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов / И. Г. Серёгин, А. М. Абдуллаева, Д. В. Никитченко, Е. В. Куликов // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Агрономия и животноводство. – 2015а. – № 2. – С. 60–67.
- 5) Серёгин, И. Г. О болезнях пищевого происхождения / И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко, А. М. Абдуллаева // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Агрономия и животноводство. – 2015. – № 4. – С. 101–107.