

ковбасних виробів.

Список використаних джерел

1. Про основні принципи та вимоги про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України (офіційне видання). Київ, 2014. 14 с.
2. Про встановлення загальних принципів і приписів законодавства про харчові продукти, про заснування Європейського органу з безпеки продуктів харчування і про закріплення процедур щодо безпеки продовольчих товарів: Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського Парламенту та Ради від 28 січня 2002 р.
3. Desker E., Xu Z. Minimizing rancidity in muscle food. *Food Technology*. 2003. № 52 (10). P. 54–59.
4. Івченко В. М., Шарандак В. В., Денисенко І. М. та ін. Довідник санітарно-мікробіологічних методів дослідження харчових продуктів та об'єктів довкілля. Біла Церква : БДАУ, 2004. С. 212-215.



Головко Наталя

к.вет.н, старший викладач

Бусол Леся

к.вет.н, доцент

Цивірко Інна

к.вет.н, доцент

Харківська державна зооветеринарна академія

Харків, Україна

ВПЛИВ ДОБАВКИ «ПРОБІКС» НА ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ

Стрімкий розвиток птахівництва потребує підвищення вимог до безпечності та якості продукції. Особливо це стосується вирощування курчат-бройлерів і отримання м'ясної продукції.

З 1 січня 2006 року у Європейському Союзі введено заборону на використання антибіотиків – стимуляторів росту [1, 2]. В Україні також введені значні обмеження щодо використання антимікробних препаратів у кормах, а також вмісту антибіотиків у продуктах тваринного походження.

Тому на ринку ветеринарних препаратів антибіотики витісняються безпечними та корисними пре- і пробіотиками [3]. В їх застосуванні під час вирощуванні птиці є багато позитивного, адже їх дія полягає у використанні та мобілізації «власних сил організму», його імунної системи, яка повинна боротися та протистояти бактеріальним і вірусним інфекціям, патогенним грибам, отруєнням тощо [4–7].

Від правильного та раціонального вибору пре- і пробіотика, які застосовують для відгодівлі курчат-бройлерів та інших тварин, залежить не лише ефективність

вирощування, а й споживчі характеристики продуктів забою курчат [8, 9].

Пробіотики змінюють співвідношення корисних і шкідливих мікроорганізмів шлунково-кишкового каналу тварин, а, отже, регулюють мікробіологічний баланс кишечника, що дає змогу збільшити середньодобові прирости за рахунок підвищення засвоєння кормів [10, 11].

Пребіотики – це, відносно, нова група кормових добавок, що підсилюють дію пробіотиків, є імуномодуляторами [12]. До пребіотиків відносять органічні сполуки малої молекулярної маси – олігосахариди, органічні кислоти, які сприяють розвитку корисних мікроорганізмів і пригнічують дію шкідливих мікроорганізмів [13–16]. Вони є енергетичним субстратом для нормальної мікрофлори кишечника – біфідобактерій і лактобацил [17].

Одним із таких новостворених препаратів симбіотичної природи є кормова добавка «Пробікс» (суміш пробіотиків і пребіотиків), яка рекомендована для використання, у тому числі і у птахівництві.

У роботі експериментально підтверджено позитивний вплив кормової добавки «Пробікс» на показники безпечності продуктів забою курчат-бройлерів.

За збагачення раціону курчат-бройлерів кормовою добавкою «Пробікс» м'ясо добре зберігається в умовах холодильника за температури 0...4 °С упродовж чотирьох діб і відповідає критеріям свіжого м'яса за фізичними, хімічними і мікроскопічними показниками.

Бактеріологічні показники, зокрема кількість МАФАНМ, БГКП як у м'язах, так і у їстівних субпродуктах курчат-бройлерів не перевищують допустимих кількостей. Патогенних мікроорганізмів роду *Salmonella* виду *S. aureus*, *L. monocytogenes* під час зберігання продуктів забою курчат не виявлено.

Не встановлено негативного впливу проб м'яса курчат-бройлерів, яким збагачували раціон кормовою добавкою «Пробікс», на морфологічні показники інфузорій *Colpoda steinii*, а отже, зазначене м'ясо не токсичне.

Згодовування лабораторним щурам м'яса курчат-бройлерів, раціон яких збагачували кормовою добавкою «Пробікс», не спричиняє змін їх фізіологічного стану, перебігу вагітності, росту і розвитку нащадків, а також патоморфологічних змін у внутрішніх органах самок-щурів та щуренят.

За комплексом ветеринарно-санітарних параметрів, продукти забою курчат-бройлерів, яким упродовж відгодівлі застосовували кормову добавку «Пробікс» у рекомендованій виробником дозі за хімічними, токсико-біологічними, макро- та мікроскопічними, бактеріологічними показниками, є безпечними, а отже, можуть бути допущені до реалізації без обмежень.

Список використаних джерел

1. Beloeil Pierre-Alexandre, Battisti Antonio, Jordi Torren Edo et. al. Борьба с устойчивостью к антибиотикам с позиции безопасности пищевых продуктов в Европе. 2011. 106 р. URL : http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0011/144695/e94889R.pdf. (дата звернення : 12.02.2018)
2. Засєкін Д., Прус В., Рева О. У СОТ та ЄС – без антибіотиків у кормах і продукції тваринництва! *Ветеринарна медицина України*. 2006. № 4. С. 30-31.
3. Стегний Б. Т., Гужвинская С. А. Перспективы использования пробиотиков в

- животноводстве. *Ветеринария*. 2005. № 11. С. 10-11.
4. Швыдков А. Пробиотик МКД для цыплят-бройлеров. *Птицеводство*. 2010. № 4. С. 34-35.
5. Кравців Р. Й., Кравців Ю. Р., Маслянко Р. П. Сучасні погляди на формування та застосування пробіотиків. *Ефективні корми та годівля*. 2009. № 5 (37). С. 20-22.
6. Bengmark S. Colonic food: pre – and probiotics. *Am. J. Gastroenterol*. 2000. № 95 (1), Suppl: 5-7. P. 321-322.
7. Newman M. C., Scheuren-Portocarrero Am. J. Multiple antibiotic resistance: what is the cure? Nutritional Biotechnology in the Feed and Food Industries, Proceedings of Alltech's 21st Annual Symposium. Nottingham (T. P. Lyons and K.A. Jacques, eds) : Nottingham University Press, UK. 2005. P. 201-212.
8. Долгов В. С. Использование пробиотиков в животноводстве. Доклады Российской академии сельскохозяйственных наук. 2007. № 5. С. 48-50.
9. Имангулов Ш., Игнатова Н., Харламов К. Пробиотики в кормлении бройлеров. *Комбикорма*. 2007. № 2. С. 82-84.
10. Овод А. С. Направленное формирование бактериоценоза кишечника. *Ветеринария*. 2003. № 2. С. 23-26.
11. Панин А. Н., Малик Н. И., Степаненко И. П. Формирование кишечного микробиоценоза у цыплят. *Ветеринария*. 2000. № 7. С. 23-26.
12. Шевелева С. А. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Современное состояние вопроса. *Вопросы питания*. 1999. № 2. С. 32-40.
13. Бігун Ю. П. Доцільність застосування біологічних кормових добавок у птахівництві та їх вплив на якість продукції. *Проблеми харчування*. 2006. № 3. С. 40-42.
14. Cummings J. H., Macfarlane G. T., Englyst H. N. Prebiotics digestion and fermentation. *Am. J. Clin. Nutr*. 2001. V. 73. P. 415-420.
15. Hirayama M. Novel physiological functions of oligosaccharides. *Applie Chemistry*. 2002. № 74. P. 1271-1279.
16. Permender R., Hema C., Kanchan K. et al. The facts about prebiotics. *Pharma Times*. 2008. V. 40, № 9. P. 11-17.
17. Fuller R., Gibson G. P. Probiotics and prebiotics: microflora management for improved gut health. *Clin. Microb. Inf.* 1998. № 4. P. 477-480.

