

продукти. Рекомендуємо в перший день після операції використовувати спеціальний післяопераційний корм, наприклад «Рекавери» від «Роял Канін» чи «Реконвалісценс» від «Пуріна».

Операції кастрації у котів є більш простою, ніж стерилізація у кішок. Шрам у них залишається зовсім маленький, і виглядає як звичайна подряпина. Але ранка ця протягом трьох днів повинна оброблятися. Якщо кіт завзято рветься її вилізувати, або треться нею об підлогу або інші предмети, то краще заховати її за допомогою тканинного підгузника, щоб запобігти інфекції та іншим неприємним наслідкам.

Упродовж тижня після кастрації лікарі не рекомендують застосовувати наповнювачі. Краще замінити їх папером. Це має кілька плюсів, а саме на папері будуть помітні крапельки крові, які стануть попередженням небезпеки та папір не дратує травмовані органи kota.

Після наркозу у котів температура тіла знижується на 1-2 градуси через що тварина буде тремити. Це цілком нормально, але щоб кіт не замерз варто покласти його на м'яку підстилку та накрити. Іноді можна використати грілку, але прикладати її треба до спини kota, але не до живота.

В подальшому після операції кішка може набрати вагу, тому краще зменшити порції, а потім слід годувати спеціальним кормом для стерилізованих тварин, найбільш популярні спеціалізовані корми від «Роял Канін», «Пуріна», «Хіллс», які по якості вважаються супер-преміум якості і забезпечені всіма необхідними поживними речовинами, які в подальшому потрібні для нормальної життєдіяльності тварини.

УДК 636.03

Саулко І. А., магістрант II курсу спеціальності 211 «Ветеринарна медицина»

Науковий керівник – Горюк Ю. В., кандидат вет. наук
Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ М'ЯСА ЗА РІЗНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗБЕРІГАННЯ

Свіжовиготовлені харчові продукти зазнають псування, яке викликається, в основному, життєдіяльністю мікроорганізмів, і термін їх зберігання вимірюється, як правило, декількома годинами. Консервування – обробка харчових продуктів для запобігання біологічного псування і подовження терміну зберігання, дозволяє вирішувати такі проблеми харчової промисловості, як створення і збереження запасів сировини і харчових продуктів; рівномірне розподілення продуктів харчування між регіонами; ліквідацію, так званої, “сезонної” нестачі продуктів харчування. Але саму назву “консервні” вони одержали по основному виду продукції, які випускають – консервам – продуктам в герметичній тарі, зберігання яких забезпечується тепловою обробкою, яка називається стерилізацією або пастеризацією. При такому способі консервування ті мікроорганізми, які знаходились усередині консервної банки, гинуть, а нові збудники, що знаходяться у навколишньому середовищі, завдяки герметичній упаковці

усередину банки потрапити не можуть і, таким чином, консерви теоретично можуть зберігатися необмежений час.

Метою наших досліджень було порівняти зміни у м'ясі, яке зберігалось без плівки і під вакуумною плівкою.

Результати досліджень органолептичних і фізико-хімічних показників м'яса свинини, свідчать, що свіже м'ясо за органолептичними показниками відповідало вимогам ДСТУ 7158 : 2010 М'ясо. Свинина в тушах і напівтушах. М'ясо було рожеве, пружне на дотик. При постановці проби варіння отримували духмяний специфічний для м'яса свинини бульйон від прозорого до прозоро-матового. Реакція з сірчаною кислотою міддю встановила, що бульйон без пластівців та без желеподібних згустків. Реакція на пероксидазу була позитивна, а на аміак негативна. Вміст аміно-аміачного азоту у всіх пробах м'яса становив від 1,30 до 1,33 од. Кількість летких жирних кислот не перевищувала $4,03 \pm 0,05$ мг КОН/г.

Отже, отримані дані вказують, що усі проби м'яса свинини перед початком досліджу за органолептичними і фізико-хімічними показниками відносилися до свіжого м'яса.

Органолептичні і фізико-хімічні показники м'яса свинини, яке зберігалось без плівки за температури $2 \pm 0,5$ °C вказують на те, що органолептичні зміни в м'ясі, яке зберігалось в охолодженому стані без плівки починають проявлятися після 15 денного терміну. Вони характеризуються сумнівною реакцією з сірчано-кислотою міддю та отримання бульйону при варінні з легка неприємним запахом і мутним відтінком. На 30 добу реакція з сірчаною кислотою міддю позитивна, а бульйон при варінні м'яса з неприємним запахом, мутний, з пластівцями. Про погіршення м'яса після 15 доби зберігання вказує і реакція на пероксидазу, яка стає негативною, збільшується вміст летких жирних кислот і аміно-аміачного азоту та зростає рН м'яса.

Результати органолептичних і фізико-хімічних показників м'яса свинини, яке зберігалось упакованим під вакуумну плівку за температури $2 \pm 0,5$ °C вказують на те, що органолептичні зміни в м'ясі, яке зберігалось в охолодженому стані під вакуумною плівкою починають проявлятися після 25- денного терміну. Вони характеризуються сумнівною реакцією з сірчано-кислотою міддю та отримання бульйону при варінні з легко неприємним запахом і мутним відтінком.

На 30 добу реакція з сірчаною кислотою міддю позитивна, а бульйон при варінні м'яса з неприємним запахом, мутний, з пластівцями. Реакція на пероксидазу стає негативною, збільшується вміст летких жирних кислот до $8,1 \pm 0,5$ мг/КОН і аміно-аміачного азоту до $1,59 \pm 0,04$ од.

В охолодженому м'ясі, яке заповане під вакуумом і зберігалось упродовж 25 діб за температури $2 \pm 0,5$ °C після відкриття відчувався кисломолочний сторонній запах, який зник протягом 5 діб. Проте фізико-хімічні зміни у бульйоні після варіння не відмічалися. Бульйон прозорий без стороннього запаху.

Проведені органолептичні та фізико-хімічні дослідження вказують на те, що зберігання м'яса свинини, запованого під вакуумну плівку за температури $2 \pm 0,5$ °C, може продовжити терміни його зберігання з 15 до 25 діб.