

Изучение микробной контаминации продуктов из мяса индеек

Научный руководитель – Абдуллаева Асият Мухтаровна

Стоянов Иван Аркадьевич

Студент (бакалавр)

Московский государственный университет пищевых производств, Москва, Россия

E-mail: ivan0707@gmail.com

В нашей стране в последнее время уровень потребления и производства мяса индеек стремительно растет. Индюшатина идеально подходит не только для диетического, но и детского питания, так как имеет низкую калорийность, не вызывает аллергии. Мясо индеек является источником полноценного белка животного происхождения, содержит сбалансированное количество жирных кислот, а также витамины, макро- и микроэлементы, необходимые для рационального и здорового питания человека [1].

Целью работы является изучение микробной контаминации продуктов из мяса индеек в режиме реального времени.

Для исследований были отобраны полуфабрикаты из охлажденного мяса индеек различных торговых марок. Количественный учет микробных клеток проводили с помощью посевов на питательные среды и на автоматических анализаторах Tempo и Vidas (Biomerieux, Франция) [2]. Проводили исследования адгезионных свойств выделенных контаминантов с использованием электронного сканирующего микроскопа (микроскоп JSM-7600F, Япония) [3]. Полученные результаты исследования анализировали и подвергали статистической обработке.

В продуктах из мяса индеек, реализуемых в розничных торговых сетях, выявлены и идентифицированы культуры *Salmonella* spp. (13,8%), бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (32,3%), *Listeria monocytogenes* (6,7%), *Staphylococcus aureus* (17,5%).

Высокая адгезивная способность отмечена при электронной микроскопии у БГКП и стафилококков. В составе биопленок пищевые патогены обладают повышенной устойчивостью к антибиотикам и дезинфицирующим веществам.

Апробация и изыскание эффективных методов и способов детекции и дифференциации вирулентных свойств патогенных микроорганизмов позволит научно обосновать и разработать комплекс мероприятий, направленных на предупреждение болезней пищевого происхождения человека.

Источники и литература

- 1) Абдуллаева А.М., Смирнова И.Р., Трохимец Е.В., Губанкова А.А. Микробиологический контроль полуфабрикатов из мяса индеек при холодильном хранении // Ветеринария. – 2017. – № 8. – С. 49-53.
- 2) МУК 4.2.3261-15. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Определение количества микроорганизмов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды методом наиболее вероятного числа с применением автоматического экспресс-анализатора».
- 3) Ножевникова А.И., Бочкова Е.А., Плаунов В.К. Мультивидовые биопленки в экологии, медицине и биотехнологии. Микробиология. 2015. 84. - №6. – С.623-644.