

## ГАРМОНІЗАЦІЯ СУЧАСНОГО СТАНУ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ КУРЯЧИХ ЯЄЦЬ

Слепов Р.О., здобувач вищої освіти ОП «Ветеринарна медицина»

Науковий керівник – Дегтярьов М.О., к. вет. н., доцент,

*Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна*

**Актуальність проблеми.** У збереженні високого рівня здоров'я населення значна роль належить спеціалістам ветеринарної медицини, тому що ветеринарно-санітарна експертиза сировини та продукції тваринництва, яка на 75 % надходить з присадибних і фермерських господарств, має за мету не допустити до споживачів неякісну продукцію тваринництва [1]. Вимоги до якості продукції тваринництва та птахівництва постійно підвищуються і в подальшому будуть тільки зростати. Але відсутність на сьогодні в Україні достатньої кількості необхідних приладів для проведення експрес-методів ускладнює вирішення проблеми якості і безпеки продукції птахівництва, зокрема яєць.

Яйця за своїми смаковими та поживними властивостями посідають одне з найбільш важливих місць у харчуванні людини. Вони містять усі необхідні для життя поживні та біологічно активні речовини, які перебувають у легкозасвоюваній формі і в оптимальному співвідношенні. Яйце засвоюється організмом людини на 96-98 %. Але яйця також можуть бути джерелом різних патогенів, залишків хімічних сполук, що викликають небезпечні захворювання у людей. Тому яйця птиці, які надходять на реалізацію, підлягають товарній оцінці та ветеринарно-санітарній експертизі, головною метою якої є визначення якості яєць та яєчних продуктів на відповідність їх показникам чинних нормативно-правових актів з метою забезпечення прав споживача на якісні та безпечні продукти [7]. Ветеринарно-санітарна експертиза курячих яєць є одним із об'єктів роботи лікаря ветеринарної медицини і спрямована на реалізацію якісної продукції споживачу [6].

**Завдання досліджень.** Метою роботи є порівняльний аналіз законодавчих та літературних даних стосовно сучасних вітчизняних та європейських вимог до харчових курячих яєць. Для проведення досліджень був використаний порівняльний метод підходу до правових діючих нормативних документів та до тих, які впроваджуються по оцінці якості і безпеки яєць, згідно до європейських вимог [3,4].

**Результати досліджень.** Згідно ДСТУ 5028:2008. «Яйця курячі харчові», залежно від якості та терміну зберігання до дня реалізації (від виробника до споживача) яйця підрозділяють на групи: 1) для реалізації в Україні: харчові дієтичні; харчові столові; харчові охолоджені; для промислової переробки; 2) для експорту: харчові „extra”; харчові класу А; харчові класу В.

Залежно від маси харчові яйця підрозділяють на категорії: відбірні, або XL – 73 г і більше; вища, або L – від 63 до 72,9 г; перша, або M – 53-62,9 г; друга, або S – 45-52,9 г; дрібні – 35-44,9 г.

До класу „extra” відносять харчові яйця, термін зберігання яких не перевищує 9 діб від дня знесення, за температури не нижче ніж 5 °С і не вище ніж 15 °С. До класу А відносять харчові яйця, термін зберігання яких не перевищує 28 діб за температури не нижче ніж 5 °С і не вище ніж 15 °С від дня знесення. До класу В відносять харчові яйця, які відповідають вимогам щодо столових яєць, а саме: температура зберігання від 0 °С до 20 °С не більше ніж 25 діб, не враховуючи дня знесення.

Яйця „extra” та класу А повинні мати такі якісні характеристики: шкаралупа – чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду; білок - чистий, щільний, світлий, прозорий, без будь-яких сторонніх домішок; жовток – у разі овоскопування видно як тінь, без чітко помітного контуру, без помітних зрушень від центру яйця під час обертання, вільний від домішок будь-якого виду; ембріон у зародковому стані, розвиток непомітний; повітряна камера – нерухома, висота не більше ніж 4 мм для яєць

„extra” та не більше ніж 6 мм для яєць класу А; запах – природний, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Яйця, які не відповідають вимогам або їх зберігали чи транспортували за температури нижче 5С протягом більше, ніж 24 години, відносять до класу В і можуть бути експортовані для використання у харчовій промисловості.

В країнах ЄС реалізацію яєць у торговій мережі здійснюють у пакуванні (6, 10, 12 і т.д.) з врахуванням їхньої маси. Це дозволяє встановлювати достатньо великий проміжок (до 10-11 г) між категоріями. Характеристика яєць по категоріях багато в чому визначає технічний характер, пов'язаний з особливостями сортування в межах маси, що задана.

За європейським стандартом яйця масою менше 43 г не класифікують, оскільки кури відкладають їх в невеликій кількості у перші 2 тижні яйцекладки (18-19 тиж.). Питома вага дрібних яєць 43-52 г швидко знижується з 87,5% у 20-ти тижневому віці до 1,6% у 40 тижнів. Яйця категорії екстра масою більше 73 г- посідають 9,1-10,7% у кінці продуктивного періоду. Маса яєць курей сучасних яєчних кросів за продуктивний період (52-55 тиж.) складає у середньому 62 грама. В країнах ЄС є обов'язковим досліджувати дієтичні яйця *S. enteritidis*, а столові *S. typhimurium*, тушки птиці на *E. coli*

**Висновок.** Таким чином, діючий ДСТУ 5028:2008. „Яйця курячі харчові. Технічні умови” є актуальним і своєчасним на даному етапі розвитку яєчного птахівництва, який характеризується у питаннях гармонізації сучасного стану безпечності і якості харчових яєць в Україні згідно Європейських вимог.

#### **Бібліографічний список:**

1. Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (підприємств, цехів) щодо забою, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції птиці та яйцепродуктів.(2001), Київ, Ветінформ.
2. ДСТУ 5028. „Яйця курячі харчові”. Технічні умови. (2008), 18.
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». № 2042-VIII, ВВР, №31 (2017),
4. Мелисса С. (2006) Продукция животноводства и здоровье человека. Специализированный журнал з питань тваринництва. 2(10) , 24–26.