

*Сергеев С.Г.*

*Студент 4 курса 14 группы*

*Московская государственная академия ветеринарной медицины и*

*биотехнологии -МВА имени К.И.Скрябина.*

### **БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ**

*Аннотация: статья посвящена вопросам биологической безопасности перепелиных яиц. В ней рассматриваются меры по предотвращению заражения яиц бактериями и вирусами, которые могут оказать негативное влияние на здоровье человека Работа содержит информацию, полезную для птицеводов, потребителей и специалистов в области здравоохранения и биологической безопасности.*

*Ключевые слова: безопасность, экспертиза, перепелиные яйца..*

*Sergeyev S.G.*

*Student 4 kursa 14 gruppy*

*Moskovskaya gosudarstvennaya akademiya veterinarnoy meditsiny i*

*biotekhnologii -MVA imeni K.I.Skryabina.*

### **BIOLOGICHESKAYA BEZOPASNOST' PEREPELINYKH YAITS**

*Annotatsiya: stat'ya posvyashchena voprosam biologicheskoy bezopasnosti perepelinykh yaits. V ney rassmatrivayutsya mery po predotvrashcheniyu zarazheniya yaits bakteriyami i virusami, kotoryye mogut okazat' negativnoye vliyaniye na zdorov'ye cheloveka Rabota soderzhit informatsiyu, poleznuyu dlya ptitsevodov, potrebiteley i spetsialistov v oblasti zdravookhraneniya i biologicheskoy bezopasnosti.*

*Klyuchevyye slova: bezopasnost', ekspertiza, perepelinyye yaysa..*

Введение. Яйца являются высокоценным пищевым продуктом, содержащим в своем составе все необходимые вещества в оптимальных соотношениях и легко усвояемый форме [2]

Перепелиное яйцо - ценнейший, антибактериальный, иммуномодулирующий, противоопухолевый продукт. Биологическая безопасность перепелиных яиц включает в себя меры по предотвращению заражения яиц бактериями или вирусами, которые могут негативно повлиять на здоровье людей.

Цель. Анализ научной документации, которая подтверждает наличие негативных последствий при трипсинизации клеток почек курицы.

Материалы и методы исследования. В результате исследования использовался системный анализ контента литературы с использованием информационных платформ Pubwed, cvberleniokaru, Elibrarvan.

Важно следить за условиями содержания перепелов, обеспечивать им чистоту в помещении, правильное питание и воду, чтобы избежать заболеваний птиц. Также необходимо соблюдать гигиенические стандарты при сборе, хранении и транспортировке яиц. Кроме того, рекомендуется правильно готовить и хранить яйца перед их употреблением, чтобы минимизировать риск передачи инфекций [1].

Результаты исследования. Биологическая безопасность перепелиных яиц включает в себя следующие ключевые аспекты:

1. Микробиологическая безопасность:

- Отсутствие патогенных микроорганизмов, таких как сальмонелла, листерия, кампилобактер и др.
- Низкая общая бактериальная обсемененность

2. Отсутствие химических загрязнителей:

- Соответствие допустимым уровням тяжелых металлов (свинец, кадмий, ртуть)
- Отсутствие остаточных количеств пестицидов, антибиотиков и других ветеринарных препаратов

3. Радиационная безопасность:

- Соответствие нормативам по содержанию радионуклидов

#### 4. Питательная ценность и качество:

- Сбалансированный состав питательных веществ (белки, жиры, витамины, минералы)
- Высокая усвояемость

#### 5. Отсутствие генетически модифицированных компонентов:

- Перепелиные яйца должны быть получены от птиц, не подвергавшихся генетической модификации

Выводы: Важно следить за условиями содержания перепелов, обеспечивать им чистоту в помещении, правильное питание и воду, чтобы избежать заболеваний птиц. Также необходимо соблюдать гигиенические стандарты при сборе, хранении и транспортировке яиц. Кроме того, рекомендуется правильно готовить и хранить яйца перед их употреблением, чтобы минимизировать риск передачи инфекций.

Соблюдение этих требований обеспечивает высокий уровень биологической безопасности перепелиных яиц и их пригодность для употребления в пищу.

#### **Использованные источники:**

1. Гомза, М. М. Потребительские свойства и конкурентоспособность перепелиного яйца / М. М. Гомза // Вестник Международного института экономики и лингвистики ИГУ. Серия: Товароведение и экспертиза товаров. – 2011. – № 2. – С. 118-123. – EDN QRUSIR.

2. Подвалова, В. В. Соответствие показателей качества пищевых домашних яиц, реализуемых в условиях ООО "Рынок" Г. Уссурийск, требованиям ветеринарных правил / В. В. Подвалова, К. Ю. Моргунова // Актуальные вопросы и инновационные технологии в ветеринарной медицине, животноводстве и природоохранном комплексе : Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 40-летнему юбилею со дня образования ветеринарного факультета,

Уссурийск, 06–08 ноября 2019 года. Том 2. – Уссурийск: Приморская  
государственная