

EVALUAREA IGIENICĂ A MEZELURILOR

Ion Bagrin, Elena Gheorghisenco

(Conducător științific: Alexei Chirlici, dr. șt. med., asist. univ., Catedra de igienă)

Introducere. Pe parcursul ultimilor decenii a avut loc o diversificare largă a sortimentelor de mezeluri. Totodată, în legătură cu consumul sporit a mezelurilor de către populație un interes deosebit prezintă inofensivitatea acestora.

Scopul lucrării. Evaluarea igienică a rezultatelor investigațiilor de laborator a mezelurilor.

Material și metode. Au fost analizate și evaluate rezultatele investigațiilor de laborator a probelor de mezeluri, efectuate în Centrul de Sănătate Publică din municipiul Chișinău pe parcursul anilor 2014-2018. În lucrare au fost utilizate următoarele metode de studiu: igienică, matematico-statistică, istorică.

Rezultate. După indicatorii sanitaro-igienici ponderea medie a probelor neconforme a fost de 0,88%, acestea fiind în creștere până în anul 2017, când a ajuns la 1,55%. Cea mai înaltă neconformitate a fost stabilită după umiditate. Conținutul nitriților a depășit, în medie, normativele în vigoare în 3,94% de probe. Toate investigațiile neconforme la conținutul de fosfați au fost stabilite doar în anul 2017. Nici într-o investigație la substanțele toxice, micotoxine și substanțe cancerigene n-au fost stabilite devieri de la normativele în vigoare. După indicatorii sanitaro-microbiologici ponderea investigațiilor neconforme a alcătuit 2,76%, în special, pe contul bacteriilor coliforme și numărului total de germeni mezofili aerobi și facultativ anaerobi.

Concluzii. Pe parcursul perioadei de 5 ani, luate în studiu, neconformitatea cerințelor în vigoare a probelor de mezeluri cercetate după indicatorii sanitaro-igienici a fost, în medie, de 0,88%, conținutul de nitriți – de 3,94%, iar după indicatorii sanitaro-microbiologici – de 2,76%.

Cuvinte cheie: mezeluri, siguranța alimentelor, evaluare igienică.

HYGIENIC ASSESSMENT OF SAUSAGES

Ion Bagrin, Elena Gheorghisenco

(Scientific adviser: Alexei Chirlici, PhD, asst. prof., Chair of hygiene)

Introduction. Over the last decades, a wide variety of sausage products has taken place. At the same time, with regard to the increased consumption of sausage by the population, a particular interest represents their harmlessness.

Objective of the study. Hygienic evaluation of the results of laboratory tests of sausages.

Material and methods. The results of laboratory investigations of sausages samples, carried out in the Public Health Center of Chisinau during 2014-2018 years, were analyzed and evaluated. The following study methods were used in the paper: hygienic, mathematical-statistical, historical.

Results. According to sanitary-hygienic indicators, the average non-conforming evidence was 0.88%, increasing until 2017, when it reached 1.55%. The highest nonconformity was determined by humidity. The content of nitrite exceeded, on average, the norms in force in 3.94% of samples. All non-compliant investigations of phosphate content were established only in 2017. Neither an investigation into toxic substances, mycotoxins nor carcinogens has established deviations from the norms in force. According to the sanitary-microbiological indicators the share of non-compliant investigations accounted for 2.76%, especially on the account of coliform bacteria and the total number of aerobic and optionally anaerobic mesophilic germs.

Conclusions. During the 5 year study period, the noncompliance of the current requirements of the samples of sausages researched according to sanitary-hygienic indicators was on average 0.88%, the nitrite content – 3.94%, and after the indicators sanitary-microbiological – of 2.76%

Key words: sausages, food safety, hygienic assessment.