

# УФ-обработка куриных тушек: защита от бактерий и доверие потребителей

Перед тем, как приготовленная куриная тушка попадает на стол, искушая ароматом и золотистой корочкой, она проходит множество технологических процедур, цель которых – обеспечить чистоту и безопасность продукции. Одним из наиболее эффективных и современных способов обработки куриных тушек и частей является ультрафиолетовая обработка. Несколько секунд безвредного излучения уничтожает 99,9% болезнетворных микроорганизмов и паразитов.

## Чем опасна необработанная куриная тушка

Наиболее опасные патогены, связанные с курицей, — это *Campylobacter* и *Salmonella*. Бактерия *Campylobacter* (кампилобактерии или «изогнутые бактерии») — самая распространенная причина диареи в мире. В легком случае можно пропустить пару дней на работе. При тяжёлом течении инфекции дело принимает неприятный оборот — воспаляются лимфоузлы в брыжейке кишечника (мезаденит) или аппендикс (аппендицит). В редких случаях воспаляется брюшина (перитонит) и развивается инфекционно-токсический шок.

Бактерия *Salmonella* (сальмонелла) вызывает сальмонеллёз — заболевание, для которого характерны повышение температуры, боль в области живота, диарея, тошнота и иногда — рвота. Особенно тяжело сальмонеллёз переносят дети, пожилые люди и люди с ослабленным иммунитетом.

При качественной термической обработке бактерии погибают — заразиться куриным рагу или запеченной в духовке курочкой практически невозможно. А вот при готовке, когда курица еще сырая, такое случается. Именно поэтому во многих странах существует официальная рекомендация не мыть куриные тушки в домашних условиях. Причина проста: при промывании курицы капли воды разносят по кухне болезнетворные бактерии, которые остаются на посуде, столешнице и руках человека.

## Как действует УФ-обработка и где её применяют

Для дезинфекции пищевой продукции всё шире применяются ультрафиолетовые стерилизаторы, в том числе, и в промышленном птицеводстве. Слабое УФ-излучение безопасно для людей, но губительно для вирусов и бактерий. Даже кратковременное действие УФ разрушает их ДНК и РНК.

Этот бесконтактный и химически безопасный метод особенно эффективен на заключительных этапах переработки мяса. Впервые его начали использовать на птицефабриках в странах Европы и Северной Америки ещё в 1980-х годах, как способ противомикробной обработки тушек перед упаковкой. Сегодня УФ-технологии активно внедряются в России и странах СНГ на крупных перерабатывающих предприятиях, которые стремятся соответствовать международным стандартам.

Помимо снижения риска для здоровья потребителей, УФ-обработка замедляет процессы порчи и продлевает срок свежести курицы. Такая продукция дольше сохраняет товарный вид без использования консервантов.

## GERM-O-KILL – надёжные УФ-стерилизаторы YUTEC для птицефабрик

Среди отечественных решений выделяются УФ-стерилизаторы марки YUTEC — недорогие долговечные устройства GERM-O-KILL, которые могут использоваться как для обработки куриных тушек, так и для обеззараживания воздуха и поверхностей помещений на птицефабриках. Это особенно важно, поскольку в производственных цехах патогены могут распространяться не только через контакт с мясом, но и через воздух и оборудование.



Компания «ЮТЭК» предлагает решения, которые легко встраиваются в конвейерные линии, позволяя обрабатывать каждую тушку при прохождении через УФ-модуль. Также доступны стационарные УФ-системы (облучатели и рециркуляторы GERM-O-KILL) для помещений: они снижают общий бактериальный фон в зонах разделки, упаковки и хранения.

Надёжные устройства YUTEC разработаны и сделаны в России. Каждый стерилизатор GERM-O-KILL продается с пожизненной гарантией (сменными являются только лампы). Заказать УФ-стерилизаторы YUTEC с доставкой можно на сайте компании [germokill.ru](http://germokill.ru) и популярных маркетплейсах.

## Расскажите потребителям об УФ-обработке

Маркировка упаковки «Обработано ультрафиолетом» становится залогом потребительского доверия. Она сигнализирует покупателю, что продукт прошёл дополнительный этап очистки, не связанный с химической обработкой, а также выделяет продукцию птицефабрики среди конкурентов и добавляет очки в репутацию бренда. Это простой, недорогой, но очень эффективный способ сказать покупателям, что ваш продукт — безопасный и чистый.

Применение УФ-стерилизаторов на птицефабриках — уже не инновация, а необходимая мера по защите здоровья потребителей. Устройства YUTEC производят антимикробную обработку тушек и куриных частей без применения агрессивной химии, поддерживают чистоту производства и задают новый уровень безопасности в пищевой промышленности.

Заказывайте стерилизаторы «GERM-O-KILL» на сайте:

[www.GermoKill.ru](http://www.GermoKill.ru)

по телефону:

8 (800) 201-41-25

+7 (495) 155-41-25

+7 (962) 016-41-25

+7 (865) 536-41-25

по электронной почте: [sales@yutec.ru](mailto:sales@yutec.ru)

