



Rolnictwo Żywność Zdrowie

**V1 Forum Młodych
Przyrodników**

Książka abstraktów

ISBN 978-83-939764-5-4

Wydawnictwo Stowarzyszenia Młodych Naukowców

OCENA ŚWIEŻOŚCI MIĘSA DROBIOWEGO, KRÓLICZEGO I WOŁOWEGO W KONTEKŚCIE DIETY BARF

**Monika Poźniak¹, Dominika Opalińska¹, dr hab. Aneta Nowakiewicz, prof. UP¹,
lek. wet. Dominik Łagowski¹**

¹Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Instytut Biologicznych Podstaw Chorób Zwierząt,
Zakład Mikrobiologii Weterynaryjnej, monikapozn@interia.eu

BARF jest skrótem angielskiego określenia Biologically Appropriate Raw Food lub w innym tłumaczeniu Bones And Raw Food (kości i surowe jedzenie). Za twórcę tej diety uważa się dr. Iana Billingursta, australijskiego lekarza weterynarii. Karmienie kośćmi i surową żywnością staje się coraz popularniejszym trendem w żywieniu psów. Tego rodzaju diety zawierają dużą ilość surowców zwierzęcych w połączeniu ze stosunkowo małym udziałem surowców roślinnych. Aby zoptymalizować zaopatrzenie w składniki odżywcze, wielu właścicieli psów stosuje dodatkowo oleje i suplementy diety. Jednym z zagrożeń stosowania takiego żywienia u psów jest możliwość zakażenia o podłożu bakteryjnym, wynikającym z nieprawidłowego przechowywania surowego mięsa.

Celem pracy było określenie, jak czas przechowywania wpływa na świeżość wybranych rodzajów mięsa w kontekście stosowania diety BARF.

Materiał do badań stanowiło surowe mięso drobiowe, królicze oraz wołowe. Ocena świeżości została przeprowadzona na podstawie badania mikroskopowego preparatów uzyskanych metodą odciskową i poddanych barwieniu Grama. Mięso zostało poddane próbie kontrolnej (wykonana w dniu zakupu) a następnie próbom badawczym po 3-, 5-, i 7 dniach przechowywania w temperaturze 0 - 6°C. Przechowywanie mięsa odbywało się w specjalnych pojemnikach do przechowywania żywności, aby uniknąć kontaminacji ze środowiska.

Słowa kluczowe: BARF, żywienie psów, przechowywanie mięsa