

PRODUKT	PRZEŻYWALNOŚĆ (DNI)
Mięso mrożone	1000
Odkostnione mięso	105
Mięso z kością	105
Mięso mielone	105
Solone mięso odkostnione	182
Solone mięso z kością	182
Gotowane mięso odkostnione	0
Gotowane mięso z kością	0
Mięso konserwowane	0
<u>Suszone mięso odkostnione</u>	300
Suszone mięso z kością	300
<u>Wędzone mięso odkostnione</u>	30
Chłodzone mięso odkostnione	110 (5 m-cy)
Chłodzone mięso z kością	110
Suszony tłuszcz	300
Podroby	105
<u>Skóra/tłuszcz</u>	300

Ogromna oporność na działanie czynników środowiskowych (wysychanie, gnicie, temp., zmiany pH) !!



Warunki	Przeżywalność	Źródło
<b>Krew (4°C)</b>	<b>18 m-cy</b>	Iowa, 2006
<b>Kał (20°C)</b>	<b>11 dni</b>	Iowa, 2006
<b>Zanieczyszczzone kojce</b>	<b>1 m-ąc</b>	Iowa, 2006
Temperatura 56°C	70 min.	Mebus i wsp. 1998 W: Foreign Animal Diseases
Temperatura 60°C	20 min.	Mebus i wsp. 1998 W: Foreign Animal Diseases
pH<3.9 lub pH>11.5 (podłoże bez surowicy)	Minuty	Mebus i wsp. 1998 W: Foreign Animal Diseases/Plowright,1994
pH 13.4 podłoże bez surowicy	21 godz.	OIE
pH 13.4 podłoże z 25% surowicy	7 dni	OIE

# **AFRYKAŃSKI POMÓR ŚWIŃ**