

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра ветеринарно-санітарної експертизи продукції тваринництва, гігієни та
патологічної анатомії ім. Й.С. Загаєвського

Державна установа «Науково-методичний центр вищої та фахової
передвищої освіти» Міністерства освіти і науки України

**КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ
ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ
ЗА ВИКОРИСТАННЯ ПРОБІОТИЧНОГО
БІОПРЕПАРАТУ «СУБТІФОРМ»**

науково-практичні рекомендації

Біла Церква

2024

УДК 619:614.31:634/.635.002:631.563

Затверджено Вченою радою Білоцерківського НАУ (протокол №7 від 22 лютого 2024 р.)
Затверджено Науково-методичною радою «Науково-методичного центру вищої та фахової передвищої освіти» Міністерства освіти і науки України (протокол №2 від 9 квітня 2024 р.)

Укладачі: Богатко А.Ф., асистент, Лясота В.П., д.в.н., Букалова Н.В., Мельник А.Ю. к.в.н., Білоцерківський НАУ

Контроль безпечності та якості продуктів забою курчат-бройлерів за використання пробіотичного біопрепарату «Субтіформ»: науково-практичні рекомендації для здобувачів освіти за галуззю знань: 21 – Ветеринарія, спеціальності: 212 – Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, освітнього рівня «Магістр» та слухачів ПНКСВМ – лікарів ветеринарної медицини/ А.Ф. Богатко, В.П. Лясота, Н.В. Букалова, А. Ю. Мельник Біла Церква, 2024. 46 с.

У науково-практичних рекомендаціях подані обґрунтування щодо використання годівлі птиці пробіотичного біопрепарату «Субтіформ», встановлення показників безпечності та якості продуктів забою курчат-бройлерів за вживання пробіотику, а також застосування запатентованих експресних та оптимізованих методик контролювання свіжості м'яса птиці потужностях з його виробництва й обігу. Дані науково-практичні рекомендації включають отримані показники безпечності та якості продуктів забою курчат-бройлерів за вживання пробіотичного біопрепарату «Субтіформ» та рекомендації по його застосуванню, а також представлено значущість експресних та оптимізованих методик контролювання свіжості м'яса птиці, які можуть бути використані інспекторами ветеринарної медицини здійсненні ризик-орієнтованого контролю на всьому харчовому ланцюзі під час отримання продуктів забою птиці, виробництва м'яса птиці та м'ясних продуктів, їх транспортування зберігання й реалізації у виробничих лабораторіях птахопереробних потужностей (холодильниках тощо), а також у державних регіональних (міських) лабораторіях Держпродспоживслужби України та у відділах ветеринарно-санітарної експертизи агропродовольчих ринках. За результатами розроблених експресних та оптимізованих методик можна отримати якісні та кількісні показники при оцінці м'яса птиці.

Науково-практичні рекомендації будуть корисними для фахівців ветеринарної медицини, операторів ринку харчових продуктів, студентів і магістрантів факультету ветеринарної медицини, науковців.

Рецензенти:

Ткачук С.А., д.в.н., професор (НУБіП України);

Царенко Т.М., к.в.н., доцент (Білоцерківський НАУ)