

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ
ДУ «НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ
ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ»**



МАТЕРІАЛИ

**Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти**

МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ

Актуальні проблеми ветеринарної медицини

24 квітня 2024 року

**Біла Церква
2024**

УДК 378-057.875:001:636.09(08)(043.2)

Молодь аграрній науці і виробництву. Актуальні проблеми ветеринарної медицини : матеріали міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 24 квітня 2024 р. – Біла Церква: БНАУ, 2024. – 204 с.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Шуст О.А., д-р. екон. наук, ректор.

Варченко О.М., д-р. екон. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Зубченко В.В., канд. екон. наук.

Власенко С.А., д-р. вет. наук.

Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.

Шаганенко Р.В., канд. вет. наук.

Відповідальна за випуск – **Олешко О.Г.**, канд. с.-г. наук.

До збірника ввійшли матеріали і тези доповідей, подані учасниками Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти «Молодь – аграрній науці і виробництву» (24 квітня 2024 року, Білоцерківський національний аграрний університет) до Організаційного комітету.

Тексти публікуються в авторській редакції. За науковий зміст і якість поданих матеріалів відповідають автори.

©БНАУ

УДК 614.31:637.56

КОВАЛЬОВ В.О., студент

Науковий керівник – **БУКАЛОВА Н.В.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ ВІДПОВІДНОСТІ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ РЕГЛАМЕНТОВАНИМ ПОКАЗНИКАМ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ

Досліджено відповідність рибних пресервів із родини оселедцевих різних торгових марок українських виробників показникам безпеки та якості відповідно до регламентованих норм і правил, проаналізовано дотримання вимог щодо їх маркування.

Ключові слова: пресерви із родини оселедцевих, маркування, безпека, якість, відповідність.

Організаційно-правові засади щодо забезпечення виробництва якісних та безпечних рибних пресервів регламентуються Законом України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них», затвердженого 05 лютого 2004 року, № 1461-IV; зі змінами від 20 вересня 2019 року, № 124-IX, [1, с.45], ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», [2, с.11]. Це є особливо актуальним у зв'язку з тим, що рибні пресерви є харчовим продуктом, що, на відміну від консервів з риби, у процесі виробництва не піддаються термічній обробці (стерилізації) і мають доволі незначний строк зберігання (впродовж не більше 4-х міс.). Традиційно асортимент пресервів з риби спеціального і пряного засолювання у майонезній заливці та рослинній олії складають пресерви із риби родини оселедцевих.

Мета дослідження – аналізування показників безпеки, якості та споживної переваги рибних пресервів із філе-шматочків оселедця деяких ТМ вітчизняних виробників, відповідно до показників нормативних документів, [3, с.15, 4, с.5, 5, с.6].

На маркуванні пресервів «Оселедець в олії філе-шматочки» ТМ «Рибний день» (ТОВ «Айсберг-фіш», м. Дніпропетровськ, вул. Виробнича, 4) наявним є найменування, місцезнаходження виробника; найменування самої рибної продукції; вказані маса нетто та позначення нормативно-правової документації, за якою виготовлені пресерви даного виду. Зокрема, виявлено, що маса нетто відповідає заявленій на упаковці, строк придатності за температури від 0°C до мінус 8°C – 3 міс, а за температури від 0–5°C – не більше 2-х міс. Банки із полімерних матеріалів (споживче упаковання), щільно закупорені, а, отже, надійно захищають філе з риби від контактування із повітрям; банки герметично закупорені, без протікання.

У складі досліджуваних рибних пресервів із філе-шматочків оселедця вказано (у мірі зменшення): філе-шматочки оселедця, соняшникова олія, кухонна сіль, кислота оцтова, Е621 (підсилювач смаку – глутамат натрію), Е296 (регулятор кислотності – яблучна кислота), Е330 (антиоксидант – лимонна кислота), Е211 (консервант – бензоат натрію), Е200 (консервант – бензойна кислота).

Запах та смак філе-шматочків «Оселедець в олії філе-шматочки» ТМ «Рибний день» (ТОВ «Айсберг-фіш») досить приємні, є властивими для солоно-дозрілого оселедця і даного способу його засолювання, без будь-яких сторонніх присмаків і запахів. Філе шматочків оселедця ціле, із рівним зрізом, кольором, властивим для оселедців (сріблястий різного відтінку). Консистенція даних шматочків філе оселедця пружна, ніжна, соковита. Трапляються іноді шматочки досить щільні, але не жорсткі, а також дещо розм'якшені (дещо перезрілі), але без їх механічної деформації. Поверхня досліджуваних шматочків оселедця чиста, іноді їх покривають прянощі.

Співвідношення філе-шматочків оселедця і заливки у споживчому пакуванні – 74 %, що відповідає нормі за ДСТУ ГОСТ 19588–2009 (70–93%). Масова частка кухонної солі – 7,2 % (за норми 6–10%); кислотність (у перерахунку на оцтову кислоту) становить 0,86 % (норма – 0,5–1,6%); масова частка натрію бензоату – 538,3 мг/кг (норма – до 700 мг/кг).

Масова частку жиру в оселедців не нормується, тому вона й не вказується в маркуванні. В даних пресервах показники і жиру, і білка становили 18 г/100 г рибного продукту, а калорійність – 238 ккал.

Кількість МАФАНМ у рибних пресервах «Оселедець в олії філе-шматочки» ТМ «Рибний день» становить $4,2 \times 10^3$ КУО/см³ (норма – 2×10^5 КУО/см³). Колі-форми БГКП – у 0.01 г, бактерії роду сальмонела, лістерії (*Listeria monocytogenes*) – у 25.0 г, золотистого стафілококу – у 1.0 г, сульфитредукуючих клостридій – в 0.01 г – не виявлено. Пліснявих грибів – менше 10 КУО/г – за норми до 50 КУО/г, а дріжджів – менше 10 КУО/г – за норми 100 КУО/г.

Установлено також, що у маркуванні щодо складу рибних пресервів у олії «Оселедець філе-шматочки» ТМ «Рибонька» немає інформації про наявність сорбінової кислоти (E200), а в пресервах вона є в кількості 250.2 мг/кг. Не зазначена інформація й стосовно вмісту сорбінової кислоти (E200) в оселедці слабо-соленому в олії шматочками ТМ «Водний світ»: у готовому продукті вона виявлена в кількості 490.6 мг/кг.

У 1.0 г оселедців в олії (філе-шматочки) «Матъе» торгової марки «Fish king» ідентифіковані плісняві гриби, а в рибних пресервах із оселедця ТМ «Рибний день» – патогенні стафілококи (*Staphylococcus aureus*), що може стати причиною виникнення харчової токсикоінфекції.

Отже, внаслідок аналізування рибних пресервів із риби родини оселедцевих від різних вітчизняних виробників, виявлено, що деякі досліджувані проби не відповідають нормованим показникам за деякими параметрами. Невідповідність регламентованим мікробіологічним нормам свідчить про недотримання санітарно-гігієнічних умов виробництва рибних пресервів. Використання не заявлених у маркуванні консервантів натрію бензоату та сорбінової кислоти є введенням в оману споживачів. Виробник свідомо позбавив споживача права на достовірну інформацію стосовно складу рибних пресервів, чим порушив Закон України від 12.05.1991, № 1023-ХІІ «Про захист прав споживачів» (у редакції Закону від 01.12.2005 № 3161-ХV); Закону України «Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів»; Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів, затверджений Наказом Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487; вимоги ДСТУ 4518 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про рибу, інші водні живі ресурси і харчову продукцію із них : Закон України, 2004 р. № 1461-IV; зі змінами від 20 вересня 2019 року № 124-IX.
2. ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Київ, 2007. 30 с.
3. ДСТУ 4518–2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. Київ, 2005. С. 15.
4. ДСТУ ГОСТ 19588–2009. Пресерви з риби спеціального посолу. Технічні умови. Київ, 2009. С. 5.
5. ДСТУ 4895–2007. Риба та рибні продукти. Метод бактеріоскопічного оцінювання. Київ, 2008. С. 6.
6. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991, № 1023-ХІІ (у редакції Закону від 01.12.2005 № 3161-ХV).