

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ «ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
КРАКІВСЬКИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМ. ХУГОНА КОЛЛАНТАЯ
МІЖНАРОДНА АКАДЕМІЯ ПРИКЛАДНИХ НАУК В ЛОМЖІ
ІНСТИТУТ ПАРАЗИТОЛОГІЇ ЧЕСЬКОЇ АКАДЕМІЇ НАУК
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ І ТЕХНОЛОГІЙ У ТВАРИННИЦТВІ

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА, ПЕРЕРОБКИ І ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
Х МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
СТУДЕНТСЬКОЇ ТА УЧНІВСЬКОЇ МОЛОДІ**

30 листопада 2023 року

Кам'янець-Подільський – 2023

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
SSI "INSTITUTE OF EDUCATION CONTENT MODERNIZATION"
HIGHER EDUCATIONAL INSTITUTION «PODILLIA STATE UNIVERSITY»
UNIVERSITY OF AGRICULTURE IN KRAKOW
MIĘDZYNARODOWA AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH W ŁOMŻY
INSTITUTE OF PARASITOLOGY, CZECH ACADEMY OF SCIENCES
EDUCATIONAL AND SCIENTIFIC INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGIES
FACULTY OF VETERINARY MEDICINE AND TECHNOLOGIES IN LIVESTOCK

**X International Student and Pupil
Scientific Conference**

**STATE AND PROSPECTS OF LIVESTOCK PRODUCTION,
PROCESSING AND USE OF ANIMAL PRODUCTS**

November 30, 2023

COLLECTED ABSTRACTS

Kamianets-Podilskyi, Ukraine

УДК 639.512:66.046.1:57.086.13-021.4

ГАВРИЛЕНКО Олександр, здобувач вищої освіти V курсу спеціальності «Ветеринарна медицина»
Науковий керівник – **БУКАЛОВА Наталія**, канд. вет. наук, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
м. Біла Церква, Україна

ОЦІНЮВАННЯ ПОКАЗНИКІВ СПОЖИВЧОГО МАРКУВАННЯ ТА ЯКОСТІ КРЕВЕТОК МОРОЖЕНИХ

На українському ринку, серед інших морських делікатесів, морські креветки займають унікальне місце, оскільки саме вони претендують на позицію продукту харчування масового споживання, будучи дієтичним м'ясом. Завдяки унікальним якостям креветок, популярність цього продукту інтенсивно зростає щороку на 10–20%. Вони мають високі смакові, поживні та навіть лікувальні властивості. В українських морях водяться лише невеликі (до 3 см) креветки, тому переважна частина даної продукції імпортується [11].

В Україні чинною є правова база у вигляді законів, підзаконних актів, нормативних документів, направлених на захист прав споживачів. Також існують органи державного контролю відповідно до вимог Регламенту 2017/625 Європейського Парламенту та Ради від 15 березня 2017 року про офіційні контрольні перевірки та іншу офіційну діяльність, спрямовану на забезпечення застосування законодавства щодо харчових продуктів.

Та все ж, на сьогодні залишаються відкритими питання безпечності та харчових продуктів, адже недобросовісні оператори ринку нерідко їх фальсифікують, унаслідок чого на ринок потрапляють неякісні та небезпечні товари.

Виходячи з актуальності й особливостей даного сегменту ринку виникла, проведений аналіз якості креветок на вітчизняному ринку.

В Україні представлений досить різноманітний асортимент креветок різних виробників і постачальників, адже вони мають високу харчову цінність і є альтернативою тваринним білкам. Досить великий асортимент забезпечує попит споживачів, а реалізація креветок у роздрібній торгівлі розширюється,

Аналізуючи показники якості креветок морожених, встановлено, що маркування чітким і повним було у зразків торгових марок «*Skandinavika*», «*Атлантична*» та «*Karolina*», обсяг зазначеної інформації на споживчому пакуванні відповідав вимогам нормативних документів. Щодо аналізу інших досліджуваних зразків – вони не мали необхідної повної інформації. Зокрема, на пакуванні зразку «*VANNAMEI*» не зазначено умови зберігання креветок, «*De Luxe*» – не вказано харчову і енергетичну цінність, тобто не

відповідають вимогам ДСТУ 4440:2005 «Креветки морожені. Технічні умови».

Результати органолептичного оцінювання свідчать про відповідність вимогам ДСТУ 4440:2005. За детального аналізування рівня органолептичних показників за 5-бальною системою, встановлено, що відмінну якість мають креветки ТМ «*Karolina*» (5 балів), добру – всі інші зразки, але найменший бал отримали креветки ТМ «*De Luxe*» (3,6 балів) через 2 бали – за стан упаковки і наявності маркування та 3 бали – за смак і запах.

Фізико-хімічними дослідженнями виявлено, що всі досліджувані зразки креветок мають завищену кількість льоду (глазурі). Найбільша маса льоду у вигляді снігу виявлена у креветках ТМ «*VANNAMEI*» (39,1%), найменша – ТМ «*Skandinavika*» (16,8%). За національним стандартом норма цього показника встановлена на рівні не менше 4%. У зразках креветок ТМ «*VANNAMEI*» і ТМ «*De Luxe*» лід містив сніг, що свідчить про те, що постачальник, для збільшення маси креветок, добавляв воду, а також про те, що в процесі транспортування і зберігання був порушений температурний режим, що підтверджується й органолептичною бальною оцінкою даних зразків, особливо щодо смаку, запаху та консистенції.

Температура в товщі усіх досліджуваних креветок відповідає вимогам ДСТУ 4440:2005. У межах норми й калібр у всіх зразках креветок, практично всі креветки у перевірених упаковках були однорідними за розміром.

Таким чином, за результатами проведеного випробування можна констатувати, що практично всі зразки досліджених морожених креветок різних торгових мають відхилення за різними показниками якості та не можуть бути ідентифіковані, як такі, що відповідають усім регламентованим показникам ДСТУ4440:2005 «Креветки морожені. Технічні умови».

Тому в процесі приймання креветок морожених від постачальника необхідно ретельно контролювати їх якість, особливу увагу звертаючи на маркування та дотримання всіх вимог щодо встановлених позначень відповідно до вимог ДСТУ 4518 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила». Особливу увагу приділяти визначенню кількості глазурі, тому що ці показники порушуються найчастіше, а це вводить в оману споживача. Торгівельна мережа повинна нести відповідальність за порушення вимог нормативних документів відповідно до чинного законодавства.

Література

1. Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products. C.51–55.

2. Сидоренко О. Тенденції сучасного ринку рибних продуктів в Україні. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2015. № 5. С. 63–67.
3. Сташишен М. Проблеми інноваційного розвитку рибного господарства України. *Економіка України*. 2017. № 1. С. 50–56.
4. Теслюк Т. Ю. Основні тенденції розвитку рибної галузі в Україні. *Економіка АПК*. 2017. № 7. С. 265.
5. ДСТУ 4440:2005. «Креветки морожені. Технічні умови» [Чинний від 2005-07-15]. Київ, 2005. 24 с. (Інформація та документація).

УДК 637.344:663.674

ГОНЧАРУК Аліна, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Науковий керівник – **ВЕРБЕЛЬЧУК Тетяна**, канд. с.-г. наук, доцент
Поліський національний університет
м. Житомир, Україна

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОРОЗИВА

Актуальність. Молоко та молочні продукти були частиною харчування людини з давніх часів, становлячи важливу частину збалансованого харчування.

В технології виробництва харчових продуктів все частіше почали використовувати терміни «інноваційні», «збагачення», «натуральний продукт», «функціонального призначення» тощо.

Тренд на здоровий спосіб життя наразі набирає обертів. Відомо, що молочні продукти відіграють важливу роль у дієтичному та лікувальному харчуванні, оскільки містять поживні та біологічно активні речовини. Ця тенденція знайшла своє відображення і в індустрії морозива.

Розвиток виробництва функціональних продуктів харчування є ефективним способом оптимізації структури та індивідуалізації харчування населення. Саме тому на українському ринку зростає попит на молочні продукти, збагачені натуральними функціональними добавками [1].

Цей тренд значною мірою зумовлений «споживчими» факторами, такими як бажання харчуватися здоровими продуктами (з низьким вмістом жиру, низькокалорійних або без добавок), які зберігають високу харчову якість, а також постійною потребою диференціації ринку інноваційними новинками [3].

Метою дослідження було проведення аналізу існуючої інформації та останніх досліджень щодо використання нових інгредієнтів у технології виробництва морозива.

Результати дослідження. На українському ринку спостерігається тенденція до зростання споживання морозива в середньому та вищому сегментах. Це пов'язано з тим, що українці все більше уваги приділяють якості та натуральності продуктів. Споживачі налаштовані платити більше за продукти, які є корисними.