

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Всеукраїнська науково-практична конференція
магістрантів і молодих дослідників**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ**

«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ У ХХІ СТОЛІТТІ»

16 листопада 2023 року

**Біла Церква
2023**

УДК 636.09:378-053.6:001(063)

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, професор.

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.

Шаганенко Р.В., канд. вет. наук.

Качан Л.М., канд. с.-г. наук.

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук.

Олешко О.Г., канд. с.-г. наук.

Наукові пошуки молоді у XXI столітті. Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (Біла Церква, 16 листопада 2023 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2023. – 160 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

УДК 614.31:637.56

КОВАЛЬОВ В.О., магістрант

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

Білоцерківський національний аграрний університет

e-mail: valerijkovalev67@gmail.com

АНАЛІЗ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРЕСЕРВІВ З ФІЛЕ ОСЕЛЕДЦЯ РІЗНИХ ТОРГОВИХ МАРОК

Досліджено дотримання вимог до споживчого пакування, маркування, а також показники безпечності та якості пресервів з філе оселедця різних торгових марок вітчизняних виробників, відповідно до регламентованих показників.

Ключові слова: пресерви із філе оселедця, споживче пакування, маркування, безпечність, споживні властивості.

Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них» визначає правові й організаційні засади забезпечення їх якості та безпечності для життя і здоров'я споживачів та запобігання негативному впливу на довкілля у разі вилову, переробки, фасування та переміщення через митний кордон України, [1,с.53].

Одним з перспективних напрямів використання сировини для випуску рибної продукції з оригінальними смак-ароматичними властивостями є виробництво пресервів. Удосконаленню способів виробництва пресервів присвячені роботи В.І. Шендерюка, О.В. Сидоренка, М.М. Паніної, М.П. Андрєєва, О.Я. Мезенової. Сучасний асортимент складають пресерви із риби родини оселедцевих спеціального та пряного засолювання у майонезних заливках і олії, що пояснюється національними традиціями споживання та більш низьким ціновим рівнем порівняно із пресервами делікатесної групи, [2,с.220].

Метою дослідження було оцінювання показників безпечності та споживних властивостей рибних пресервів з філе оселедця вітчизняних виробників.

Об'єкт дослідження – споживні властивості та показники безпечності пресервів із філе оселедця «Матіас» різних торгових марок, аналіз контролювання їх регламентованих показників, відповідно до чинних нормативних документів, [3,с.12, 4,с.6, 5,с.4].

За дослідження споживчого упакування та маркування пресервів із філе «Матіас» ПП «Сільвер-Фуд» встановлено наявність найменування і місцезнаходження підприємства-виробника; найменування продукції; маси нетто; позначення нормативної документації на продукцію даного виду пресервів. Маса нетто відповідає заявленій на упаковці. Термін придатності – від 0 до мінус 8 °С – не більше 3-х міс, за температури від 0 до 5 °С – не більше 60-ти діб. Споживче упакування щільно закупорене, надійно захищає продукцію від контакту із повітрям, не протікає і має чисту поверхню.

Склад рибних пресервів з філе оселедця: філе-шматочки оселедця, олія рослинна соняшникова, сіль, оцтова кислота, підсилювач смаку (E621), регулятор кислотності (E296), антиоксидант (E330), консерванти (E211, E200).

Смак і запах філе оселедця «Матіас» ПП «Сільвер-Фуд» – приємні, властиві солоно-дозрілому оселедцю і способу засолювання, без побічного присмаку та запаху. Консистенція оселедців ніжна, соковита, пружна. Іноді м'ясо щільне, але не жорстке, і дещо перезріле, без механічного ушкодження. Поверхня шматочків оселедця чиста, іноді з наявністю прянощів. Філе оселедця ціле, з рівним зрізом, а колір – властивий рибі цього виду.

Співвідношення риби і заливки становить 73 % (за норми 70–93%). Масова частка кухонної солі у м'ясі даних пресервів – 7 % (норма 6–10%), кислотність – 0,8 %, за норми – 0,5–1,6 % (у перерахунку на оцтову кислоту), масова частка бензоату натрію – 538,2 мг/кг (за норми – до 700 мг/кг).

Масову частку жиру в оселедців не нормують. У досліджуваних пресервах вона становила 18 г на 100 г продукту. Масова частка білків – 18 г, а калорійність у 100 г філе – 238 ккал.

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів становить 4×10^3 КУО/см³ (за норми 2×10^5 КУО/см³). Бактерії групи кишкової палички (колі-форми) – в 0,01 г, бактерії роду *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* – в 25,0 г, *Staphylococcus*

aureus – у 1,0 г, сульфитредукуючі клостридії – в 0,01 г – не виявлені. Пліснявих грибів виділили менше 10 КУО в 1 г за норми до 50 КУО, дріжджів – менше 10 КУО в 1 г (норма – 100 КУО).

У пресервах в олії «Оселедець філе-шматочки» ТМ «Рибонька», в складі продукції не зазначена інформація щодо вмісту консерванту – сорбінової кислоти (Е 200). У продукті вона виявлена (250,5 мг/кг) і фактично використовується, а в маркуванні не зазначена. У 1,0 г готового продукту виявлені плісняві гриби, їх виявлено й в оселедцях «Матєс» в олії (філе, філе-шматочки) ТМ «*Fish king*».

Оселедець слабо-солений в олії шматочками від ТМ «Водний світ» не відповідає маркуванню: не зазначена інформація щодо вмісту сорбінової кислоти Е 200 що виявлена в готовому продукті (490,8 мг/кг).

Виявлена наявність патогенних мікроорганізмів *Staphylococcus aureus* у пресервах ТМ «Рибний день». Це може призвести до харчового отруєння, а використання консервантів бензоату натрію та сорбінової кислоти, за відсутності інформації щодо їх умісту – приклад уведення споживачів у оману, адже, відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів» [6,с.51], Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, склад харчового продукту повинен містити перелік усіх його інгредієнтів, у тому числі харчових добавок і ароматизаторів. У даному випадку виробник свідомо позбавив споживача права на достовірну інформацію щодо складу рибного продукту.

Таким чином, за результатами проведеної експертизи встановлено, що деякі протестовані зразки пресервів з філе оселедця різних торгових марок вітчизняних виробників не відповідали вимогам регламентованих норм за різними показниками. Невідповідність за мікробіологічними показниками свідчить про незадовільні санітарні умови виробництва, порушення гігієнічних норм і правил, недостатній рівень контролю за безпечністю готової продукції з боку керівництва операторів ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2003, № 15, ст.107 {Із змінами [№ 124-IX від 20.09.2019](#), ВВР, 2019, № 46, ст.295}.
2. Експертиза риби, рибопродуктів та об'єктів водного промислу. *Якість і безпека* / В. М. Поздняковський та ін. Київ: Сибірське університетське видавництво, 2017. С. 217–277.
3. ДСТУ 4518:2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. Київ, 2005. 39 с. (Інформація та документація).
4. ДСТУ ГОСТ 19588:2009. Пресерви з риби спеціального посолу. Технічні умови. Київ, 2009. 8 с. (Інформація та документація).
5. ДСТУ 4895:2007. Риба та рибні продукти. Метод бактеріоскопічного оцінювання. Київ, 2008. 8 с. (Інформація та документація).
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41}.

УДК 614.31:347.451.031:006

КРИЖАНІВСЬКА Ю.В., магістрантка

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

Білоцерківський національний аграрний університет

e-mail: krizhanivska200@gmail.com

ЗАКОНОДАВЧІ ВИМОГИ ДО ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ, ЩО ФУНКЦІОНУЮТЬ У ЗОНІ ПОВОДЖЕННЯ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Описані вимоги до оператора ринку із провадження діяльності з виробництва та обігу продуктів у закладах громадського і швидкого харчування для забезпечення виробництва та продажу небезпечної продукції, ризику харчового отруєння споживачів.

Ключові слова: заклади громадського харчування, виробництво продукції харчування, правила функціонування, вимоги, державний контроль.