

**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.

перевищує 10 %. За науковими даними, саме м'ясо птиці забезпечує повноцінний баланс білку в організмі серед основної маси населення східноєвропейських країн [1].

М'ясна продуктивність характеризується живою масою, м'ясними якістьями птиці в забійному віці та харчовою цінністю м'яса. У білому м'ясі бройлерів міститься понад 20% повноцінних білків і лише 1–2% жиру.

Особливе значення для розвитку м'ясного птахівництва мають низькі витрати корму на одиницю приросту, м'ясна скоростиглість, висока якість м'яса та мобільність галузі. В сучасних умовах світової птахопереробної галузі за збільшення обсягів виробництва продукції в світі, проблема контролю її якості та безпечності стає першочерговою. Останнім часом фахівці звертають увагу на вплив різноманітних чинників на якість і безпечність м'яса птиці під час його зберігання [2–4].

Результати проведених нами біохімічних досліджень 5 зразків м'яса бройлерів за холодильного зберігання свідчать про їх відповідність вимогам НТД. У одному зразку був дещо вищим вміст ЛЖК у м'ясі, порівняно з іншими зразками. Реакція на пероксидазу була позитивною, реакція на аміаку та солей амонію – негативна, рН коливалася в межах від 5,8 до 6,2.

Уміст радіонуклідів цезію-137 в усіх зразках був значно нижчим, порівняно з гранично допустимим рівнем і становив в м'ясі: охолодженному – 26,3 Бк/кг, розмороженому – 23,3, стегеннях – 26,3, механічного обвалювання – 24,6 та філе – 27,1 Бк/кг.

КМАФАнМ у всіх зразках м'яса не перевищувала допустимих меж, але була вищою у м'ясі шматковому (136,2 тис.КУО/г), механічного обвалювання (723,8 тис.КУО/г) та філе (128,3 тис.КУО/г), порівняно з цілими тушками охолодженими (78,3 тис.КУО/г) та замороженими (83,1 тис.КУО/г), що обумовлено, на нашу думку, додатковою контамінацією м'яса мікрофлорою під час розділення тушок.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Щербак Н. Визначення безпечності м'яса птиці, хворої на еймеріоз // *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. Секція «Ветеринарна медицина». № 2. 2013. С. 107–108.
2. Koreneva Zh., Khimich M., Rodionova K., Gunich V., Danileiko M. Quality and safety indicators of poultry meat with different storage methods // *Agrarian Bulletin of the Black Sea Littoral*. 2021, Issue 99. DOI: 10.37000/abbsl.2021.99.05
3. Rodionova, K.O., Paliy, A.P. (2017). Analysis of quality and safety indicators of poultry meat during primary processing // *Veterinary medicine, biotechnology and biosafety*. 3(2). 5-9.
4. Rodionova, K., Steshenko, V., & Yatsenko, I. (2020). Approximating Ukraine's laws to those of the European Union concerning meat and meat products cold chain. *Journal of Advanced Research in Law and Economic*, 9(3), 978–992. doi: 10.14505/jarle.v11.3(49).34.

УДК: 614.31:636.085/.087:340.136

ПАВЛОВИЧ Ю.П., студентка магістратури
Науковий керівник – **ХІЦЬКА О.А.**, канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

СУЧАСНІ ЗАКОНОДАВЧІ ВИМОГИ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КОРМІВ

Анотація. Проведено аналіз вітчизняного та європейського законодавства щодо державного контролю безпечності та якості кормів для продуктивних тварин. Наведені дані результатів власних досліджень окремих видів зернових кормів.

Ключові слова: зернові корми, законодавство, якість, безпечність.

У споживчому кошику людини вагоме місце займають харчові продукти тваринного походження, тому суттєвий вплив на її здоров'я мають корми, що споживаються тваринами. Корми, кормові добавки, їх компоненти, а також сировина для них за виробництва, зберігання та застосування можуть становити ризики для здоров'я та життя тварин і людей.

Концепція забезпечення безпечності продуктів тваринництва «від лану до столу» охоплює такі етапи: виробництво кормової сировини та кормів, годівля тварин, виробництво та обіг харчових продуктів тваринного походження. Кожна з цих складових регулюється

законодавчо.

У європейському законодавстві регламентовані вимоги до гігієни та безпечності кормів та їх інгредієнтів [1]. Закон України «Про безпечність та гігієну кормів» [2] ґрунтується на нормах трьох регламентів Європейського Союзу, а саме Регламенту ЄС № 183/2005, що визначає вимоги до гігієни кормів [3], Регламенту ЄС № 1831/2003 про використання добавок у харчуванні тварин [4] та Регламенту ЄС № 767/2009 про розміщення на ринку та використання кормів [5]. Кожен із цих регламентів закріплює окремий блок правил щодо виробництва, обігу та використання кормів, а саме: вимоги до гігієни, вимоги до безпечності кормів, що, зокрема, пов'язані з використанням кормових добавок, та вимоги до маркування, пакування та представлення кормів на ринку.

У національному кормовому законодавстві також враховані загальні вимоги харчового законодавства Європейського Союзу, що містяться у Регламенті ЄС 178/2002, який визначає загальні принципи та гігієнічні вимоги харчового права [6].

Корми повинні виготовлятися та зберігатися за відповідних гігієнічних умов, які забезпечують їх захист від небезпечних факторів фізичного, хімічного і біологічного походження під час виробництва, зберігання, транспортування та реалізації. Вони мають бути виготовлені з використанням GMP, GHP і принципів HACCP з метою управління ризиками, які можуть негативно вплинути на безпечність та якість харчових продуктів, а також відповідати загальноприйнятим стандартам якості.

Проведені нами дослідження окремих зернових кормів показали, що показник вільної кислотності пшениці становив в середньому 1,6 %, зерна ячменю – 2,0 %, кукурудзи – 2,3, вівса – 2,4 %, проса – 2,03 %. В усіх зразках зерна цей критерій якості був нижчим за максимально допустимі рівні.

Середній показник вмісту води в зерні пшениці становив 12,1 %, ячменю – 13,2 %, кукурудзи – 12,5 %, вівса – 13,0 %, просі – 13,1%, що не перевищувало критичні межі, встановлені нормативно-технічними документами.

Уміст нітратів у всіх зразках кормів був значно нижчим (в 19,5–23,5 разів) за максимальний допустимий рівень.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бурило Ю. Сучасний розвиток національного законодавства про корми // *Підприємництво, господарство і право*. 2019. № 11. С. 207–211.
2. Про безпечність та гігієну кормів: Закон України від 21.12.2017 р. № 2264-VIII. Відомості Верховної Ради. 2018. № 10. Ст. 53.
3. Regulation (EC) No 183/2005 of the European Parliament and of the Council of 12 January 2005 laying down requirements for feed hygiene. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2005/183/oj>
4. Regulation (EC) No 1831/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on additives for use in animal nutrition. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1831>
5. Regulation (EC) No 767/2009 of the European Parliament and of the Council of 13 July 2009 on the placing on the market and use of feed, amending European Parliament and Council Regulation (EC) No 1831/2003 and repealing Council Directive 79/373/EEC, Commission Directive 80/511/EEC, Council Directives 82/471/EEC, 83/228/EEC, 93/74/EEC, 93/113/EC and 96/25/EC and Commission Decision 2004/217/EC. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32009R0767>
6. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32002R0178>

УДК: 614.31:637.1:613.287

КСЕНДЗЮК Н.Т., студентка 6 курсу

Науковий керівник – **ХІЩЬКА О.А.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ ГІГІЄНІЧНИХ ВИМОГ ЗА ПЕРВИННОГО ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА

Анотація. Проведений аналіз гігієнічних вимог на молочно-товарній фермі, визначені показники якості молока за вимогами державного стандарту.

Ключові слова: первинне виробництво, молоко, гігієнічні вимоги, якість, безпечність.