

**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.

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 – **ХІЦЬКА 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.

Важливими вимогами до молочної продукції є її безпечність, стійкість під час зберігання, добрі смакові та поживні властивості, відповідність нормам за фізико-хімічними, мікробіологічними та гігієнічними показниками. Усі ці характеристики знаходяться в прямій залежності від якості сирого молока та гігієнічних умов за первинного виробництва молока на фермах.

Показники якості молока залежать від цілого ряду чинників, серед яких важливе місце займають годівля корів, стадія їх лактації, порода худоби, умови її утримання і багато інших [1–3].

Нами були вивчені та проаналізовані гігієнічні умови первинного виробництва молока в господарстві. Виявлено ряд недоліків: відсутні планування гігієнічних заходів, чітко виписані процедури прибирання тваринницьких приміщень, доїльної зали, дозування миючих та дезінфікуючих засобів; не підтримується належна чистота на фермі (не своєчасне видалення гною, забрудненої підстилки); не завжди оператори дотримуються процедур роздільного доїння для здорових тварин і тварин на лікуванні, тому часто молоко від корів хворих на мастит потрапляє у загальний надій. Тому важливим корегувальним заходом вважаємо проведення роз'яснювальної роботи серед працівників молочно-товарної ферми щодо необхідності дотримання належних гігієнічних вимог та внутрішній контроль.

Дослідження зразків збірного молока показали, що воно відповідало вимогам І гатунку за ДСТУ (табл.1).

Таблиця – Показники якості молока

Показник	Характеристика:		
	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Суша речовина, %	11,8	11,7	11,8
Жир, %	3,37	3,40	3,35
Білок, %	3,13	2,92	3,17
Лактоза, %	5,27	5,15	5,04
Кислотність, °Т	17	16	17
Густина (°А)	28,2	28,3	28,7
КМАФАнМ, тис.КУО/см ³	367,3	482,1	467,8

Мікробне забруднення молока на лінії виходу з молокопроводу до резервуара зростало вдвічі, а після вивантаження з танка до транспортування на молокопереробне підприємство – в 1,5 рази.

З метою покращення гігієнічних умов та забезпечення належної практики виробництва молока в господарстві пропонуємо заходи щодо удосконалення менеджменту дійного стада, який повинен включати чітко прописані процедури внутрішнього контролю: навчання та спостереження за роботою працівників ферми (перебіг виробничих процесів, дотримання гігієнічних умов); належний менеджмент годівлі (якість корму, його змішування та роздавання, якість води); гігієна утримання та доїння (оскільки в господарстві немає доїльної зали, важливо прописати кожен крок з підготовки та власне доїння, санітарної обробки, позначення корів на лікуванні, черговості їх доїння), щоб працівники молочно-товарної ферми чітко розуміли стандартні операційні процедури.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бінерт О.В. Якість молочної продукції як конкурентна перевага на ринку. *Інноваційна економіка*. № 1(39). 2013. С. 205–207.
2. Козенко О.В., Свергун Ж.Г. Передумови створення системи належної гігієнічної практики в господарствах-виробниках молока коров'ячого сирого // *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*. Т. 13, № 2(48), ч.2. 2010. С. 12–16.

3. Остапюк М.П., Касянчук В.В., Бергілевич О.М., Бергілевич О.О. Вивчення санітарно-гігієнічних умов виробництва молока на молочних фермах для забезпечення умов належної гігієнічної практики // *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гіжицького*. Т. 12, № 3(45), ч.4. 2010. С. 243–248.

УДК: 614.31:613.26/.29:619

ТКАЧЕНКО А.С., студентка

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

Білоцерківський національний аграрний університет

ЛАБОРАТОРНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ МІСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

Анотація. У публікації представлені результати лабораторного дослідження показників якості та безпечності різних харчових продуктів тваринного походження, проведених в умовах державної лабораторії ветеринарної медицини.

Ключові слова: харчові хвороби, лабораторний моніторинг, харчові продукти, безпечність.

За даними дослідників та експертів ВООЗ, біля 70–80 % захворювань людей у світі – це наслідок споживання небезпечних і недоброякісних харчових продуктів [1–3]. Забезпечення якості та безпечності харчових продуктів є одним із головних факторів підвищення здоров'я населення. Тому, інформація та необхідні знання щодо систематичного лабораторного контролю для ідентифікації неналежних продуктів харчування завжди є і будуть актуальними.

Всі випробувальні лабораторії, які здійснюють контроль безпечності та якості харчових продуктів, сьогодні обов'язково акредитуються за вимогами ДСТУ ISO 17025.

Мета роботи: дослідження показників безпечності харчових продуктів тваринного походження, оцінка їх відповідності нормативним вимогам, що ставляться до них державними стандартами.

Нами було досліджено зразки різних харчових продуктів тваринного походження, які надходили в міську державну лабораторію ветеринарної медицини, щодо відповідності окремим критеріям безпечності за окремими показниками.

Установлено, що залишкові кількості важких металів у досліджених м'ясних продуктах не перевищували максимально допустимих рівнів, передбачених чинними нормативними документами. Так, уміст цинку в ковбасних виробках коливався в межах від 11,683 до 17,363 мг/кг, купруму – не перевищував 1 мг/кг. Плюмбуму найменше містилося у молочних сосисках, тоді як у ковбасі “Молочна” та “Сардельках телячі” його вміст був у 6,5 разів вищим, порівняно з сосисками. “Сардельки телячі” характеризувалися більшим умістом таких токсичних елементів як кадмій, купрум та арсен порівняно з іншими ковбасними виробами. Усі досліджені копчені м'ясні продукти характеризувалися низьким умістом плюмбуму, кадмію, арсену та меркурію. Найбільше в них містилося цинку, хоча і його вміст незначно коливався у різних продуктах. Кількість МАФАНМ була вищою у пробах варених ковбас № 1 та № 3 і складала 7,0x10 та 7,2x10 КУО/г, відповідно. Нижчим цей показник був у пробі № 2 – 5,3x10 КУО/г.

Результати дослідження вмісту токсичних елементів у молочних продуктах показали, що вміст купруму був найнижчим у молоці, трохи вищим – у виробках із кисломолочного сиру низької жирності. У молочних продуктах, які мали масову частку жиру більше 20 %, уміст плюмбуму був значно нижчим, порівняно з продукцією нижчої жирності. Цинку містилось більше у молоці та кефірі, дещо меншим був уміст цього елементу у інших молочних продуктах. Уміст меркурію в зразках досліджених молочних продуктів не перевищував 0,005 мг/кг, арсену – 0,0015 мг/кг. Уміст радіонуклідів цезію-137 був вдвічі вищим у молоці коров'ячому незбираному, порівняно із кисломолочними продуктами. Питома активність радіонуклідів цезію-137 у середньому становила для масла промислового виготовлення 16,1 Бк/кг.