

**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.

3. Остапчук 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. Гіжцького*. Т. 12, № 3(45), ч.4. 2010. С. 243–248.

УДК: 614.31:613.26/.29:619

ТКАЧЕНКО А.С., студентка

Науковий керівник – **ХІЦЬКА 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.

Бактерій групи кишкової палички та патогенних мікроорганізмів не виявлено в жодному зразку харчових продуктів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Todd E.C. Epidemiology of foodborne diseases: a worldwide review // *World Health Stat Q.* 1997;50(1-2):30-50. PMID: 9282385 Review. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/12775392/>
2. Käferstein F.K. Zentralbl B. The global problem of foodborne infections and intoxications // *Bakteriol. Mikrobiol. Hyg.* 1985. German. Feb;180(2-3):335-42. PMID: 3993261 <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/3993261/>
3. Kello D. Epidemiological aspects in food safety // *Food Addit Contam.* 1990;7 Suppl. 1:S5-11. doi: 10.1080/02652039009373835. PMID: 2262040

УДК: 614.31:637.12/.3:006

ПОСПЄЛОВА М.Л., студентка 6 курсу

Науковий керівник – ХИЦЬКА О.А., канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ОЦІНКА ЯКОСТІ М'ЯКОГО СИРУ ВІД РІЗНОГО ВИРОБНИКА

Анотація. Проведено товарознавчу та органолептичну оцінку зразків м'якого сиру від різних виробників, досліджено фізико-хімічні показники сиру та порівняно одержані результати з вимогами нормативних документів;

Ключові слова: м'який сир, якість, органолептичні показники, фізико-хімічні показники.

Сир – високопоживний харчовий продукт, який виготовляють шляхом ферментативного згортання білків молока, з подальшою обробкою згустку і наступним дозріванням виділеної сирної маси [1–3]. Поживна цінність сиру обумовлена значним вмістом в ньому білків та жирів, наявністю незамінних амінокислот, вітамінів, солей кальцію та фосфору, необхідних для нормального розвитку організму людини.

З результатів органолептичного дослідження видно, що більшість досліджених нами проб м'якого сиру «Фета» за показниками кольору, консистенції, запаху та смаку відповідали встановленим вимогам.

Органолептичні показники сиру:

- «Фелата *Premialle*» мав вигляд цілого сформованого бруска; колір білий по всій масі; консистенція злегка крихка, однорідна; запах специфічний, приємний, смак гостро солений; розсіл напівпрозорий, однорідний, без наявності пластівців, злегка кислуватий запах;

- «Фіта» (Good Milk) мав вигляд цілого сформованого бруска; колір білий; консистенція м'яка, однорідна; запах специфічний, приємний, смак гостро солений; розсіл напівпрозорий, однорідний, з невеликою кількістю пластівців сиру, злегка кислуватий запах.

Таблиця – Бальна оцінка органолептичних показників сиру

Назва продукту	Середній бал:				Загальна оцінка в балах
	консистенція та зовнішній вигляд	смак	запах	колір	
«Фелата <i>Premialle</i> »	4,9	4,8	4,8	5,0	4,86
«Фіта» (Good Milk)	4,5	4,7	4,8	5,0	4,75

Сирна маса була достатньо зрілою, про що свідчить цілісність та характерний органолептичний «букет» сирного моноліту та відповідна титрована кислотність сиру – 240 °Т у «Фелата *Premialle*» і 220 °Т у «Фіта», що не перевищувала нормативний показник.