

**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.

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 – **ХІЦЬКА 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.

Уміст жиру був на 2,6 % нижчим за заявлений виробником у сирі «Фелата *Premialle*» та на 2,9 % вищим – у сирі «Фіта». Вміст жиру у сухій речовині був значно нижчим за заявлений виробником показник в обох сирах.

Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину була значно нижчою, ніж заявив виробник на маркуванні. Так, уміст жиру в «Фелата *Premialle*» був в 1,48, а «Фіта» – 1,65 рази.

Важливим критерієм визначення якості у м'яких та розсільних сирах – це їх визначення масової частки кухонної солі. Масова частка кухонної солі в сирі «Фелата *Premialle*» була на 1,03 % вищою за рівень, встановлений в технічних умовах, але не перевищувала допустимий максимальний рівень за державним стандартом. Уміст харчової солі в сирі «Фіта» був на 0,54 % вищим за регламентований показник.

Уміст води в сирі «Фіта» був вищим на 9,76 % за регламентований технічними умовами показник, що, на нашу думку й зумовило м'яку консистенцію продукту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сири м'які. Загальні технічні умови: ДСТУ 4395:2005. [Чинний від 2006-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 7с. (Національний стандарт України).
2. Структурно-механічні властивості як складова якості м'яких розсільних сирів. URL: <http://tr.knteu.kiev.ua/files/2009/08/20.pdf>
3. Товарознавчі аспекти якості м'яких та розсільних сирів / Скирда О.Є., Гавриш А.В., Хацкевич Ю.М., Віннікова В.О., Гапонцева О.В. // Вчені записки Том 31 (70) Ч. 2 № 2 2020. С. 143–148. DOI <https://doi.org/10.32838/2663-5941/2020.2-2/24>

УДК 614.31:637.12/.3:619

МОМОТ С.О., магістрант

Науковий керівник – **ЛЯСОТА В.П.**, д-р. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

dep.fsd@btsau.ua

АНАЛІЗ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МАСЛА СЕЛЯНСЬКОГО РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ УКРАЇНИ

Анотація. Обґрунтовано та експериментально доведено доцільність постійного проведення дослідження якості та безпечності масла селянського різних виробників України. Вивчено органолептичні показники масла; проведено фізико-хімічні дослідження маслосолодковершкового; вивчено мікробіологічні показники масла солодковершкового; визначено фальсифікацію масла солодковершкового на наявність домішки рослинних олій; розроблено експресний метод визначення фальсифікації масла солодковершкового за використання розчину резорцину в бензолі з масовою часткою 5,0 % та концентрованої хлорводневої кислоти та розроблено науково-практичні рекомендації для виробництва.

Ключові слова: безпечність, якість, масло солодковершкове, показники масла, фальсифікація, санітарно-гігієнічна оцінка.

Актуальність теми. Вершкове масло- висококалорійний молочний продукт, що складається з жирової частини (72–82 %) та плазми (16–25 %). Крім гліцеридів різних жирних кислот в олії виявлено більше 50 різноманітних хімічних компонентів. Прекрасний смак, аромат, збалансована кількість летючих жирних кислот, великий вміст жиророзчинних вітамінів, висока засвоюваність поживних речовин робить масло незамінним продуктом [8; с. 3, 4; 6 с. 5–10; 9 с. 3, 5; 10 с. 8; 11, 15].

Калорійність масла становить 7800 кілокалорій. Воно характеризується легкою засвоюваністю, яка в середньому дорівнює 97 % для жиру і 94 % для сухих речовин плазми [1–3, с. 4; 5, 7]. Масло, особливо літнє, багате на вітаміни, які розкладаються у жирі. Воно містить велику кількість і розчинних у воді вітамінів з комплексу групи В та С.