

**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.

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.

Уходження України в світовий ринок поставило перед вітчизняними підприємцями завдання збільшення обсягу продажів за рахунок пропозиції покупцям якісного сертифікованого товару, а це посилює вимоги до якості, надійності, конкурентоспроможності та безпеки продукції [4–7; с. 2, 4, 8; 9, 10].

Мета дослідження: провести ветеринарно-санітарну оцінку масла солодковершкового різних молокопереробних підприємств України; визначити його фальсифікацію та розробити експресний метод визначення фальсифікації.

Матеріали та методи досліджень. аналітичні, органолептичні, хімічні, біохімічні, ветеринарно-санітарні та статистичні. Робота проведена у Проблемній науково-дослідній лабораторії «Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва» у складі кафедри ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни продукції тваринництва та патанатомії імені Й.С. Загаєвського та лабораторії кафедри ветеринарно-санітарної експертизи ІПНКСВМ Білоцерківського НАУ. Робота направлена на проведення ветеринарно-санітарної оцінки масла.

Результати досліджень. Науково обґрунтовано та експериментально доведено доцільність постійного проведення контролю безпеки та якості масла солодковершкового різних молокопереробних підприємств України згідно діючих Національних стандартів з визначенням його фальсифікації.

Розроблений експресний, зручний в проведенні метод визначення фальсифікації маслосолодковершкового за використання розчину резорцину в бензолі з масовою часткою 5,0 % та концентрованої хлорводневої кислоти. Вірогідність показників за встановлення відсутності або наявності фіолетового кольору різної інтенсивності в залежності від кількості додавання рослинних олій за фальсифікації вершкового масла рослинними жирами, за розробленим експресним методом становила 99,9 %.

Подано Заявку на отримання Патенту України на корисну модель за № u 2020 15332 від 23.10.2020 р. «Спосіб визначення фальсифікації вершкового масла рослинними жирами».

Практичне значення. Розроблені науково-практичні рекомендації «Санітарно-гігієнічна оцінка безпечності та якості масла солодко-вершкового за експресними методиками», затверджених Вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету, протокол № 7 від 25 листопада 2022 року.

Таким чином, розроблений експресний, зручний в проведенні метод визначення фальсифікації маслосолодковершкового за використання розчину резорцину в бензолі з масовою часткою 5,0 % та концентрованої хлорводневої кислоти.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник. Укл.: Бабюк А.В., Макарова О.В., Рогозинський М.С. Чернівці: Книги-XXI, 2015. 454 с.
2. Бескупська О.В. Сертифікація та стандартизація підприємств харчової промисловості України як фактор підвищення її конкурентоспроможності. *Наук. вісник Херсонського держ. ун-ту*. 2017. Ч. 1, № 11. С. 76–79.
3. Бергілевич О.М., Касянчук В.В. Теоретичне та експериментальне обґрунтування оцінки мікробіологічного ризику *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)*: монографія. Суми: Сумський державний університет, 2018. 308 с.
4. Закон України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин" № 2042-VIII від 18.05. 2017.
5. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" №771/97 ВР (23.12.1997) та №191-У від 24.10.2002. В редакції Закону № 2042-VIII від 04.04. 2018.
6. Закон України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин" № 2042-VIII від 18. 05. 2017.
7. ДСТУ 7357:2013. Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання: К.: Мінекономрозвитку України, 2014. 35 с. (Національний стандарт України).
8. Крус Г.М. Технологія молока і молочних продуктів / Г.М. Крус, А.Г. Хромців, З.В. Волокітіма, С.В. Карпичев / Під редакцією Шалигіної А.М., М.: Татра, 2017. – 455 с.
9. Кугенев П.В. Практикум по молочній справі / П.В. Кугенев, М.В. Барабанщиков. К.: Агропромиздат, 2018. 224 с.
10. Технологія виробництва молочних продуктів // Молокопереработка. №12. 2019. С. 46–48.