

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
СЛОВАЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СІЛЬСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА (СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА)
ЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРИРОДНИЧИХ НАУК (ЧЕХІЯ)
ПОМОРСЬКА АКАДЕМІЯ В СЛУПСЬКУ (ПОЛЬЩА)**



Міжнародна науково-практична конференція

**АГРАРНА ОСВІТА ТА НАУКА:
ДОСЯГНЕННЯ, РОЛЬ, ФАКТОРИ РОСТУ**

Сучасний розвиток ветеринарної медицини

3 жовтня 2024 року

Біла Церква

2024

УДК 636.09'06

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, ректор.
Варченко О.М., д-р екон. наук.
Недашківський В.М., д-р с.-г. наук.
Димань Т.М., д-р с.-г. наук.
Краютієне І., доктор.
Мамедова К.Х., д-р філософії.
Власенко С.А., д-р вет. наук.
Козій Н.В., канд. вет. наук.
Василенко О.І., д-р філософії.
Юрченко А.І., канд. с.-г. наук.
Славінська О.В., відповідальний секретар.

Відповідальна за випуск – **Славінська О.В.**, керівник редакційно-видавничого відділу.

Сучасний розвиток ветеринарної медицини: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. 3 жовтня 2024 р. м. Білоцерківський НАУ 104 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

©БНАУ

Через 15 діб після лікування риби із застосуванням препарату "Бровермектин-гранулят™" було проведено наступний контрольний облов причому знову було досліджено 25 коропів віком 1+.

При огляді риби було встановлено, що риба мала добрі клінічні показники, проте у однієї риби виявлено ураження аргулюсами 2 екз, таким чином відмічено зниження ураженості аргулюсами від Е.І. до – 64% до – 4% при зниженні І. І. – від 5 до 2 паразитів на одну інвазовану рибу.

Провівши розрахунки екстенс ефективності застосованого препарату нами встановлено, що екстенс ефективність "Бровермектин-гранулят™" застосованого для лікування аргульозу в умовах даного ставка склала 93,8 відсотки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Шерман І.М. Ставове рибництво. 1994. 4 с. URL: <http://dspace.ksau.kherson.ua>
2. Атлас промислових риб України / М.В. Гринжевський та ін. К.: КВІЦ, 2005. 7 с.
3. Джміль В.І., Хіцька О.А., Антіпов А.А. Вплив санітарного стану ставка та рН води на ступінь аргульозної інвазії коропів: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. «Сучасний розвиток ветеринарної медицини.» 26 жовтня 2023 р. м. Біла Церква С. 79-81
4. Джміль В.І. Моніторинг та лікування лернеозу у коропів, що вирощувалися у нагульному ставку ТОВ «Рокитнянський рибгосп» в період 2019 року: матеріали міжнародної-практичної конференції «Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту» Сучасний розвиток ветеринарної медицини. 30 жовтня 2020 року, Біла Церква С. 29–30.
5. Джміль В.І., Хіцька О.А., Антіпов А.А. Моніторинг епізоотичного стану коропових риб, що вирощувалися у ставку с. Насташка ТОВ «Рокитнянський рибгосп» в період 2021 року щодо діплостомозу: матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту» Сучасний розвиток ветеринарної медицини. 20 жовтня 2020 року, Біла Церква С. 64–66.
6. Джміль В.І., Дактилогіроз коропів в рибницьких господарствах київської області. Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. 2010. Том. 12. № 2 (44). Ч. 1. 89 с. URL: [file:///C:/Users/Asus_001/Downloads/nvlnu_2010_12_2\(1\)_19.pdf](file:///C:/Users/Asus_001/Downloads/nvlnu_2010_12_2(1)_19.pdf)
7. Влада П. Хвороби, що псують товарний вигляд риби. Ветеринарна медицина України. 2006. № 5. 42 с.
8. Вовк Н.І., Божик В.Й. Хвороби прісноводних риб. К.: Агроосвіта, 241 с.
9. Микитюк П.В., Якубчак О.М. Хвороби прісноводних риб. Київ. Урожай. 134 с.

УДК 614.31:637.12/.3:619

ЛЯСОТА В.П.¹, д-р вет. наук, **БОГАТКО Н.М.¹** д-р вет. наук, **БУКАЛОВА Н.В.¹** канд. вет. наук, **ДЖМІЛЬ В.І.¹** канд. вет. наук, **ХІЦЬКА О.А.¹** канд. вет. наук, **МАЗУР Т.Г.¹** канд. вет. наук, **ТКАЧУК С.А.²** д-р вет. наук, **ПРИЛІПКО Т.М.³** д-р с.-г. наук, **БОГАТКО А.Ф.**, асистент ¹

¹ Білоцерківський національний аграрний університет, ² Національний університет біоресурсів і природокористування України, ³ Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Кореспондентний автор Лясота В.П. lyasota777@gmail.com

ЯКІСТЬ СМЕТАНИ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

На основі комплексних досліджень науково обґрунтовано та доведено доцільність постійного проведення визначення безпечності та якості сметани молокопереробних підприємств України, згідно діючих національних стандартів з визначенням його фальсифікації.

Ключові слова: молочна промисловість, харчовий продукт, сметана, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, токсикологічні показники, безпечність, якість, споживач.

LYASOTA V.P.¹, Doctor of Veterinary Sciences, **BOGATKO N.M.¹** Doctor of Veterinary Sciences, **BUKALOVA N.V.¹** Candidate of Veterinary Sciences, **DZHMIL V.I.¹** Candidate of Veterinary Sciences, **HITSKA O.A.¹** Candidate of Veterinary Sciences, **MAZUR T.G.¹** candidate of veterinary sciences, **TKACHUK S.A.²** doctor of veterinary sciences, **PRYLIPKO T.M.³** doctor of agricultural sciences, **BOGATKO A.F.**, assistant

¹ Bilotserk National Agrarian University, ² National University of Bioresources and Nature

THE QUALITY OF DOMESTIC PRODUCERS' CREAM AND DETERMINATION OF ITS COUNTERFEITATION

On the basis of comprehensive research, the expediency of constantly determining the safety and quality of sour cream of milk processing enterprises of Ukraine has been scientifically substantiated and proven, according to the current national standards with the determination of its falsification.

Key words: dairy industry, food product, sour cream, organoleptic, physicochemical, microbiological, toxicological parameters, safety, quality, consumer.

На сучасному етапі в Україні молочна промисловість стоїть на досить високому рівні, хоча в порівнянні з світовими стандартами багато в чому ми відстаємо від світового рівня. До складу молочної промисловості входять підприємства по виробництву тваринного масла, цільномолочної продукції, молочних консервів, сухого молока, сира, морозива, казеїну тощо [1, с. 5; 2, с. 7].

З огляду на це, одним із основних завдань для України як країни члена СОТ і у зв'язку з перспективою її вступу до ЄС є узгодження національних нормативно-правових вимог з міжнародними в галузі безпечності та якості харчових продуктів [3, с. 6; 4, с. 3; 5, с. 3; 6, с. 7; 7, с. 5; 8, с. 5].

Мета дослідження - провести оцінювання безпечності та якості сметани, отриманої від різних вітчизняних виробників, а також визначити її фальсифікацію за загальноприйнятими методами та розробленими запатентованими експресними методами. Для реалізації мети дослідження використані аналітичні, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, токсикологічні та статистичні методи досліджень.

На основі комплексних досліджень науково обґрунтовано та доведено доцільність постійного проведення визначення безпечності та якості сметани молокопереробних підприємств України, згідно діючих національних стандартів з визначенням його фальсифікації.

ВИСНОВКИ. 1. Сметана вироблена Українськими молочними підприємствами за органолептичними показниками (зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, запахом, смаком) відповідали вимогам чинного національного стандарту України - ДСТУ 4418:2005.

2. Фізико-хімічні показники сметани (масова частка жиру, титрована кислотність, фосфатаза, температура під час зберігання) вищезазначених виробників відповідали вимогам чинного національного стандарту України ДСТУ 4418:2005. За виключенням сметани, виробленої (Зразки №1 та №5) - вміст жиру знижений і становив $8,72 \pm 0,07$ % (за норми 15–40 %) та підвищена титрована кислотність – $109,0 \pm 1,43$ °Т (за норми 60–100 °Т).

3. За мікробіологічними випробуваннями сметани наявність: життєздатних молочнокислих бактерій, КУО/г, дріжджів, пліснявих грибів, БГКП (бактерії групи кишкової палички), патогенних бактерій роду *Salmonella*, умовно-патогенної мікрофлори (бактерій виду *Staphylococcus aureus*) встановлено, що молочні продукти усіх виробників відповідали вимогам чинного національного стандарту України ДСТУ 4418:2005.

4. При визначенні фальсифікації продукції встановлено наявність домішки крохмалю та рослинних жирів у сметані виробників (Зразок №1 та №5), у сметані інших виробників не виявлено домішок крохмалю, натрію гідрокарбонату та рослинних жирів.

5. При визначенні вмісту токсичних елементів (важкі метали), мікотоксинів, антибіотиків та гормональних препаратів у сметані перевищення згідно гранично допустимого рівня (ГДР) не встановлено, тобто молочний продукт відповідав вимогам чинного стандарту за цими показниками.

6. Розроблені експресні методики виявлення фальсифікації сметани крохмалем за застосування розчину Люголю та виявлення фальсифікації натрію гідрокарбонатом за застосування спиртового розчину розолової кислоти з масовою концентрацією 0,2 %. Достовірність показників за розробленими експресними методиками становила 99,9 %.

7. Розроблений експресний, зручний в проведенні спосіб визначення фальсифікації

сметани за використанням розчину резорцину в бензолі з масовою часткою 5,0 % та концентрованої хлорводневої кислоти. Достовірність показників за встановлення відсутності або наявності рожевого кольору за фальсифікації сметани рослинними жирами становила 99,9 %.

Пропозиції виробництву. 1. Науково обґрунтовано та експериментально доведено доцільність постійного контролювання показників безпечності та якості сметани, виробленої на різних потужностях з виробництва молочних продуктів України згідно чинних національних стандартів (ДСТУ) та нормативно-технічних документів (ТУ У) з обов'язковим визначення його фальсифікації крохмалем, натрію гідрокарбонату та рослинними жирами.

2. Розроблені науково-практичні рекомендації «Безпечність та якість сметани та виявлення її фальсифікації за експресними методиками».

LIST OF REFERENCES

1. Barabanshchikov M.V. Dairy business. K.: Kolos, 2019. 214 p.
2. Bogatko N.M., Bukalova N.V., Sakhniuk V.V. Methods of controlling indicators of safety and quality of food products of animal and vegetable origin: Methodological recommendations for students of IPNKSVM and masters of FVM. Bila Tserkva: Bilotserkivdruk, 2017. 130 p.
3. Bredykhin S.A., Kosmodemgskyi V.V.M. Technology and technique of milk processing. K.: Kolos, 2019. 187 p.
4. Vasylieva A.F., Zhurakhovska E.I. Control of the use of raw materials at urban dairies: Manual. K.: Kolos, 2019. 275 p.
5. Vesser A.A. Milk production and processing technology. Trans. from Fran. M. L. Suslovich. M.: Kolos, 2019. 480 p.
6. Bogatko N.M., Mazur T.G., Shchurevych H.P., Bogatko L.M. Veterinary and sanitary control of production of milk and dairy products in accordance with international requirements: Methodological recommendations for students of the Institute of Medical Sciences, students and master's students of the Faculty of Medicine. Bila Tserkva, 2012. 109 p.
7. Vlasenko V.V. (2000). Technology of production and processing of milk and dairy products. Vinnitsa. 345 p.
8. Skirda O.E., Selyutina G.A., Cherevichna N.I. Determining the quality of sour cream of different manufacturers, which is sold in supermarkets in the city of Kharkiv. Innovative aspects of the development of food and hotel industry equipment in modern conditions: Materials of the second International science - practice conference: to the 50th anniversary of the Kharkiv State. University of Food and Trade, 05–07 September / General ed. G.V. Deinichenko; Hark. state University of Food and Trade, Tavri State. Agrotechnological University Kharkiv: KhDUHT, 2017. P. 303–304.

УДК 619:614.31:637

ХІЩЬКА О.А., канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ ГІГІЄНИЧНИХ УМОВ В М'ЯСНОМУ ЦЕХУ СУПЕРМАРКЕТУ

У статті наведений аналіз гігієнічних умов і окремих показників якості та безпечності м'яса і м'ясних продуктів в умовах м'ясного цеху закладу роздрібної торгівлі.

Ключові слова: належна гігієнічна практика, гігієнічні умови, програми-передумови, м'ясний цех, роздрібна торгівля.

KHITSKA O., candidate of veterinary sciences

Bila Tserkva National Agrarian University

ANALYSIS OF HYGIENIC CONDITIONS IN THE MEAT SHOP OF THE SUPERMARKET

The article provides an analysis of hygienic conditions and individual indicators of quality and safety of meat and meat products in the conditions of a meat shop of a retail trade establishment.

Keywords: good hygienic practice, hygienic conditions, prerequisite programs, meat shop, retail trade.

Аналіз літературних джерел щодо небезпечних факторів харчових продуктів свідчить, що найпоширенішими проблемами харчової безпеки на споживчому ринку є біологічні