

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Всеукраїнська науково-практична конференція
магістрантів і молодих дослідників**

«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ У ХХІ СТОЛІТТІ»

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

30 жовтня 2024 року

Біла Церква
2024

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, професор, ректор.

Варченко О.М., д-р екон. наук.

Недашківський В.М., д-р с.-г. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

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., керівник редакційно-видавничого відділу.

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

Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників. 30 жовтня 2024 р. м. Білоцерківський НАУ 79 с.

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

продуктів харчування чи корму, процесу, матеріалу, речовини, провадженням діяльності або операції, що можуть негативно впливати на безпечність харчового продукту корми, здоров'я і благополуччя тварин; 2) результати проведення попередніх заходів державного контролю; 3) ефективність процедур, що використовуються суб'єктом господарювання для дотримання законодавства щодо харчових продуктів, кормів, здоров'я та благополуччя тварин; 4) інформація, що може свідчити про невідповідність виробничої діяльності вимогам чинного законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я тварин та їх благополуччя.

У сферах безпечності та окремих показників якості харчової продукції та ветеринарної медицини, періодичність здійснення планового заходу державного контролю визначається на підставі ризик-орієнтованого підходу. Тобто, якщо потужність із харчового виробництва одночасно відповідає декільком характеристикам критерію, їй нараховують найвищий бал із числа відповідних показників, і на підставі нарахованої суми балів кожна потужність, відповідно до шкали балів, відноситься до ризику певного ступеня: дуже високий ступінь ризику – від 90 балів і більше; високий – від 70 до 89 балів; середній – від 40 до 69 балів; низький – від 21 до 39 балів; незначний ступінь ризику – від 0 до 20 балів. У такому разі, періодичність планових заходів державного контролю наступна: дуже високий ступінь ризику – інспектування (перевірка гігієнічних умов) здійснюється не більше 4-х разів у рік, а аудит (перевірка системи *HACCP*) – не більше 1-го разу в рік; високий – інспектування – не більше 3-х разів у рік, аудит – не більше 1-го разу в рік; середній – інспектування – не більше 2-х разів у рік, аудит – не більше 1-го разу в рік; низький – інспектування – не більше 1-го разу в рік, аудит – не більше 1-го разу на 2 роки; незначний ступінь ризику – інспектування – не більше 1-го разу на 2 роки, а аудит – не проводиться.

Таким чином, застосування критеріїв оцінювання ступеню ризику від провадження виробничої діяльності дають можливість попереджувати порушення санітарно-гігієнічних вимог за виробництва і обігу продуктів харчування; знизити витрати, що пов'язані із відкликанням чи вилученням небезпечної харчової продукції; суттєво зменшити кількість перевірянь з боку партнера-споживача (аудит другої сторони); проведення моніторингу щодо безпечності харчових продуктів у режимі реального часу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Bogatko N. M. Application of express methods for detection of falsification of meat of slaughter animals with alkaline detergents and disinfectants. *Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety*. 2020. No 6 (2). P. 27–30. DOI:10.36016/JVMBBS–2020–6–2–5.

2. Богатко Н. М. Застосування комплексної системи державного ризик-орієнтованого контролю м'яса забійних тварин на потужностях із їх виробництва і обігу, за виявлення хімічних небезпечних чинників. *Ветеринарія, технології тваринництва та природокористування*. 2021. № 7. С. 12–23. DOI:10.31890/vttp.2021.07.02.

3.. The risk-based control of the safety and quality of freshwater fish for sale in the agri-food market / V. Liasota et al. *Slovak Journal of Food Sciences*. 2023. 17. P. 200–215. DOI:10.5219/1842.

УДК 636.2.0.84.085

ШУЛІПА В.С., магістрант

Науковий керівник – **БУКАЛОВА Н.В.,** канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

**КОМПЛЕКСНА ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ
ЗАБОЮ СВИНЕЙ, УРАЖЕНИХ ЛАРВОЦИСТАМИ ЕХІНОКОКА**

Наведено органолептичні, технологічні, фізико-хімічні, біохімічні, бактеріологічні, показники продуктів забою свиней за ехінококозної інвазії та шляхи вдосконалення ветеринарно-санітарної

оцінювання їх продуктів забою.

Ключові слова: м'ясо свиней, ехінокоз, показники органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, санітарне оцінювання.

Безпечність продукції тваринного походження для здоров'я людей, є основоположною, відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» і Регламенту (ЄС) за № 852/2004/ЄС Європейського парламенту і Ради «Про гігієну харчових продуктів» [1,с.23, 2,с.257]. Захворювання продуктивних тварин на ехінокоз щороку наносить істотних економічних збитків тваринництву. Після їх забою, значну кількість уражених органів вибраковують. Крім тварин, на ехінокоз хворіють і люди. Основним джерелом поширення ехінокозу людей, як і тварин, є собаки, заражені цестодою в статевозрілій стадії [3,с.27, 4,с.258].

Метою роботи було визначання показників безпечності та якості продуктів забою свиней, хворих на ехінокоз.

Результати дослідження. За проведення післязабійного огляду печінки з незначним її ураженням (4–6 ларвоцист ехінокока), патологічні зміни не помітні, виявляли лише переродження печінкової тканини (біля стінки ехінококового міхура – на відстані 1.5–2 см), а за більшого ступеня ураження печінка мала матово-сірий колір, була щільною, збільшеною, деформованою ларвоцистами, інколи – із атрофією паренхіми та розростанням фіброзної тканини. За множинного ураження печінки – її поверхня горбиста, ехінококові міхури – з опалесцюючою прозорою рідиною, з наявними протосколексами на гермінативній оболонці.

Показники органолептики півтуш свиней, за незначного ураження печінки, не відрізнялися від півтуш здорових. Технологічні показники півтуш уражених тварин, порівняно із здоровими – нижчі (забійний вихід менший на 4.3%, довжина беконної частини менша на 11.7 %, маса охолодженої півтуші – на 14.8%). М'ясо від свиней хворих мало сумнівні показники пероксидазної (бензидинової) проби. Водневий показник м'яса (*pH*) хворих тварин за 24 год від початку процесу дозрівання становив 6.5 од. через швидкий ріст мікрофлори та поверхневий ферментативний процес у м'ясі.

За біохімічними показниками, свинина від уражених ехінококами тварин, мала нижчі показники поживної цінності: містить на 1.4 % більше води, 2.7 – менше білка, 0.45 % – жиру; на 0.8 % мала нижчі показники калорійності.

У м'ясі від свиней, хворих на ехінокоз, виявлені аеробні (ентеропатогенні серовари БГКП – *E. coli*, *Bact. faecalis alcaligenes*) і анаеробні мікроорганізми (клостридії – *Cl. perfringens*, *Cl. sporogenes*), півтуші із жовтяничним забарвленням тканин та внутрішніх органів (не зникало за 2 доби), мали більшу бактеріальну контамінацію коковою мікрофлорою та сальмонелами.

Таким чином, продукти забою тварин, уражених ларвоцистами ехінокока, можуть бути потенційним джерелом харчового отруєння людей. Тому, на нашу думку, не зовсім виправданим є той факт, що відповідно до чинних правил ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясопродуктів, уражені ділянки печінки зачищаються, а неуражені – реалізуються без обмеження [5,с.41]. Це не відповідає європейським вимогам безпеки продуктів харчування [2, 259].

Висновки. 1. Санітарне оцінювання півтуш свиней, хворих на ехінокоз, передбачає зачищення ділянок печінки та реалізацію без обмеження інтактних її частин, що не відповідає європейським вимогам безпечності сировини і харчових продуктів, адже м'ясо та інші продукти забою від таких тварин є потенційним джерелом харчового отруєння людини. Продукти забою, отримані від уражених свиней, необхідно направляти на мікробіологічне дослідження для ідентифікації патогенних бактерій, а їхнє санітарне оцінювання проводити відповідно до отриманого результату.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про основні принципи і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України {В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014, ВВР, 2014, № 41-42, ст.2024} {Із змінами, внесеними згідно із Законами № 67-VIII від 28.12.2014, 2015, № 4, ст.19 № 867-VIII від 08.12.2015, 2016, № 4, ст.40}.
2. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) № 853/2004/ЄС Європейського парламенту і Ради від 29.04.2004 р. Київ, 2004. С. 15–18.
3. WHO/OIE manual on Echinococcosis in humans and animals: a public health problem of global concern / J. Eckert et al. World Organisation for Animal Health (Office International des Epizooties) and World Health Organization, 2001, Reprinted, 2002, Paris, France. P. 26–28.
4. Screening for Echinococcus granulosus in dogs : Comparison between arecoline purgation, coproELISA and coproPCR with necropsy in pre-patent infections / S. Lahmar et al. Veterinary Parasitology. 2007. Vol. 144. Issues 3–4. P. 257–261.
5. Правила передзабійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів: Наказ Держдепартаменту ветмедицини України від 07.06.2002 р, № 28.

УДК :636.5.09:615.331:619

КУПРІЯНОВ Г.О., студент

Науковий керівник – **КОЗІЙ Н. В.,** канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ВИКОРИСТАННЯ ПРОБІОТИКІВ ТА ПРЕБІОТИКІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ ТА ЗДОРОВ'Я ПТИЦІ

Розглянуто вплив пробіотиків і пребіотиків на продуктивність і здоров'я птиці. Представлено результати досліджень різних авторів, що демонструють ефективність таких добавок у підвищенні живої маси, покращенні мікрофлори кишечника та зменшенні кількості патогенних мікроорганізмів.

Ключові слова: пробіотики, пребіотики, продуктивність, мікрофлора, птиця.

Здоров'я кишківника птиці є ключовим фактором для ефективного вирощування. Стан кишківника безпосередньо впливає на продуктивність, імунітет та стійкість птиці до хвороб. В умовах інтенсивного птахівництва кишківник виступає першим бар'єром на шляху патогенів і відіграє важливу роль у підтриманні імунного статусу птиці [1]. Автори зазначають, що пробіотики та пребіотики використовуються для підтримки здорової мікрофлори, що дозволяє покращити засвоєння поживних речовин, знизити рівень стресу та запобігти захворюванням. Такі препарати стали важливим інструментом для покращення продуктивності та зниження потреби в антибіотиках, які широко використовуються в птахівництві [1, 2].

Метою роботи було проаналізувати наукові публікації щодо використання пробіотиків та пребіотиків для підвищення продуктивності та здоров'я птиці.

Матеріалом для дослідження були опубліковані результати наукових експериментів проведених на птиці з вивчення ефективності пробіотиків та пребіотиків.

Дослідження проведені в Україні та за кордоном підтверджують, що додавання пробіотиків і пребіотиків до раціону птиці позитивно впливає на її здоров'я та прирости. Зокрема, дослідження на курчатах-бройлерах показали, що такі добавки знижують кількість умовно-патогенної мікрофлори в кишечнику, підвищують кількість корисних бактерій, таких як *Lactobacillus* і *Bifidobacterium*, та покращують конверсію корму [3, 4].

Пробіотики — це живі мікроорганізми, які, потрапляючи до організму птиці, прикріплюються до епітелію кишківника та конкурують з патогенними бактеріями за ресурси та місце проживання. Вони також виробляють різні антимікробні речовини, такі як молочна кислота, що пригнічує ріст шкідливих бактерій, зокрема *E. coli*, *Salmonella* та