



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ**



АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

**Збірник матеріалів
II міжнародної науково-практичної конференції
науково-педагогічних працівників та молодих науковців,
(17–18 жовтня 2024 р., м. Одеса)**



Одеса – 2024

УДК 636:619:616

Актуальні аспекти розвитку ветеринарної медицини в умовах євроінтеграції : матеріали
II міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 17–18 жовтня, 2024 р. Одеса, 2024. 228 с.

Рекомендовано до друку вченою радою Одеського державного аграрного університету
(протокол № від 2024 р.)

Редакційна колегія:

Катерина РОДІОНОВА, канд. вет. наук, доцент

Юрій БОЙКО, канд. біол. наук, доцент

Руслан ДУБІН, канд. вет. наук, доцент

Жанна КОРЕНЄВА, канд. вет. наук, доцент

Микола МОРОЗОВ, канд. вет. наук, доцент

Ігор ПАНІКАР, д-р. вет. наук, професор

Ірина ЗАПЕКА, канд. вет. наук, відповідальний редактор

Матеріали подано у авторській редакції.

Автори несуть відповідальність за достовірність викладених наукових фактів.

ОДАУ, Україна, 2024

лист. 2023 р. С. 188–189.

2. Antonello Cicero, Francesco Giuseppe Galluzzo, Francesco Giuseppe Galluzzo, Gaetano Cammilleri, Andrea Pulvirenti, Giuseppe Giangrosso, Andrea Macaluso, Antonio Vella, Vincenzo Ferrantelli (2020). Development of a Rapid and Eco-Friendly UHPLC Analytical Method for the Detection of Histamine in Fish Products *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2020, 17(20), 7453; <https://doi.org/10.3390/ijerph17207453>
3. Leila Peivasteh-Oudsari, Anosheh Rahmani, Nabi Shariatifar, Behrouz Tajdar-Oranj, Mansooreh Mazaheri, Parisa Sadighara, Amin Mousavi Khaneghah (2020).
4. Occurrence of Histamine in Canned Fish Samples (Tuna, Sardine, Kilka, and Mackerel) from Markets in Tehran. *Journal of Food Protection*. Volume 83, Issue 1, January 2020, Pages 136-141. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-19-288>

УДК 614.31/95:636.5.053

КОНТРОЛЬ ОХОЛОДЖЕНОГО М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ У СУПЕРМАРКЕТАХ ЗА ВИКОРИСТАННЯ ЕКСПРЕСНИХ І ОПТИМІЗОВАНИХ МЕТОДИК

Богатко А. Ф., асистент кафедри епізоотології та інфекційних хвороб

ORCID: 0000-0001-8089-5884

E-mail: bogatko.aliona.ua@gmail.com

Білоцерківський національний аграрний університет

м. Біла Церква, Україна

Під час здійснення державного контролю харчових продуктів оператори ринку харчових продуктів, зокрема супермаркети, мають дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог за реалізації охолодженого м'яса курчат-бройлерів [1]. М'ясо птиці є важливим стратегічним харчовим продуктом з високою поживною цінністю, що забезпечує споживачів білками та жирами тваринного походження [2, 3].

Фахівці ветеринарної медицини здійснюють ризик-орієнтований контроль за температурним і вологісним режимом під час реалізації охолодженого м'яса птиці та дотриманням гігієнічних вимог його зберігання.

У супермаркеті проведено моніторинг безпечності та якості охолодженого мяса курчат-бройлерів за використання запатентованих експресних і оптимізованих методик [4]. Отримані результати від розроблених методик мали високу ступінь достовірності у 99,4–99,8 % порівняно із показниками, отриманими за дослідження загальноприйнятими стандартизованими методиками. При дослідженнях визначали: кількість мікроорганізмів за мікроскопії шляхом підрахунку у 10 полях зору на одному мазку-відбитку із внутрішніх м'язів птиці; вміст аміно-аміачного азоту у м'ясі птиці, летких жирних кислот; оптичну густину м'ясо-водної витяжки із реактивом Неслера; кислотне та пероксидне числа жиру птиці, проводили якісну реакцію з нейтральним червоним.

Також слід відмітити, що показники охолодженого свіжого м'яса птиці (0–4°C) на 5 добу реалізації становили: кількість мікроорганізмів у одному середньому полі зору – $8,0 \pm 0,2$ ($p < 0,001$); вміст аміно-аміачного азоту – $0,37 \pm 0,10$ мг ($p < 0,001$); масова частка летких жирних кислот – $1,65 \pm 0,03$ мг КОН/г ($p < 0,001$); оптична густина м'ясо-водної витяжки з реактивом Неслера в м'ясі – $0,811 \pm 0,003$ Бел ($p < 0,001$); кислотне число жиру – $0,61 \pm 0,04$ мг NaOH ($p < 0,001$); пероксидне число жиру – $0,0053 \pm 0,0003$ % J ($p < 0,001$), під час використання нейтрального червоного з масовою концентрацією 0,01 % – утворення жовтого або жовто-коричневого кольору жиру порівняно до показників

контрольної групи (на 1 добу реалізації).

Показники м'яса птиці сумнівної свіжості становили: кількість мікроорганізмів у одному середньому полі зору – $12,0 \pm 0,3$ ($p < 0,001$); вміст аміно-аміачного азоту – $0,78 \pm 0,10$ мг ($p < 0,001$); масова частка летких жирних кислот – $2,76 \pm 0,04$ мг KOH/г ($p < 0,001$); оптична густина м'ясо-водної витяжки з реактивом Неслера в м'ясі – $1,028 \pm 0,004$ Бел ($p < 0,001$); кислотне число жиру – $0,93 \pm 0,03$ мг NaOH ($p < 0,001$); пероксидне число жиру – $0,0134 \pm 0,0003$ % J ($p < 0,001$), під час використання нейтрального червоного з масовою концентрацією 0,01 % – утворення коричневого кольору жиру порівняно до показників контрольної групи (на 1 добу реалізації).

Показники несвіжого м'яса птиці мали наступні показники: кількість мікроорганізмів у одному середньому полі зору – $39,0 \pm 0,4$ ($p < 0,001$); вміст аміно-аміачного азоту – $1,88 \pm 0,12$ мг ($p < 0,001$); масова частка летких жирних кислот – $3,35 \pm 0,04$ мг KOH/г ($p < 0,001$); оптична густина м'ясо-водної витяжки з реактивом Неслера в м'ясі – $1,438 \pm 0,004$ Бел ($p < 0,001$); кислотне число жиру – $1,39 \pm 0,03$ мг NaOH ($p < 0,001$); пероксидне число жиру – $0,0203 \pm 0,0004$ % J ($p < 0,001$), під час використання нейтрального червоного з масовою концентрацією 0,01 % – утворення темно-коричневого кольору жиру порівняно до показників контрольної групи (на 1 добу реалізації).

Таким чином, за проведення моніторингу безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів, встановлено, що із досліджуваних всього 57 зразків м'яса, які реалізувалися у супермаркетах, свіжого ступеня виявлено 42 зразки (73,7%), сумнівної свіжості – 13 зразків (22,8%) та несвіжого – 2 зразка (3,5%). Рекомендуємо інспекторам ветеринарної медицини застосовувати у своїй фаховій діяльності під час здійснення ризик-орієнтованого контролю використовувати розроблені оптимізовані та експресні методи.

Список використаних джерел

1. Vojir F., Schübl E., & Elmadfa I. (2012). The origins of a global standard for food quality and safety: Codex Alimentarius Austriacus and FAO/WHO Codex Alimentarius. *International Scientific Journal of Vitamin Nutrition Research*, 82 (3), 223–227. DOI: <https://doi.org/10.1024/0300-9831/a000115>.
2. Silva V.L., Kovaleski J.L., Pagani R.N. & Gomes M.F.S. (2023). Industry 4.0 implementations: a systematic review of approaches and main applicabilities in the broiler meat production chain. *World's Poultry Science Journal*, 79 (3), 563–579. DOI: <https://doi.org/10.1080/00439339.2023.2205610>.
3. Jeni R.E., Dittoe D.K., Olson E.G., Lourenco J., Corcionivoschi N., Ricke S.C., & Callaway T.R. (2021). Probiotics and potential applications for alternative poultry production systems. *Poultry Science*, 100 (7), 101156. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.psj.2021.101156>.
4. Богатко А.Ф., Лясота В.П., Букалова Н.В. Мельник А.Ю. Контроль безпечності та якості продуктів забою курчат-бройлерів за використання пробіотичного біопрепарату «Субтіформ»: науково-практичні рекомендації. Біла Церква, 2024. 46 с

УДК 619:614.31:637.4:652

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ЯЄЦЬ КУРЯЧИХ ХАРЧОВИХ ЗА ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ

Богатко Н. М., д-р вет. наук, професор,
зав. кафедри ветеринарно-санітарної експертизи та лабораторної діагностики
Інституту післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини