

**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.

Найсприйнятливою віковою групою були собаки від 6-місячного віку до 1 року. 3. Гельмінтозна інвазія перебігала з наявною сезонною динамікою. Найбільший рівень ураження собак було встановлено в осінній період з піком інвазії в жовтні. 4. Токсокарозом найбільш уражувалися метиси до 6-місячного віку, самиці.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сорока Н.М., Дахно Ю.І. Гельмінтофауна собак центральної частини України. Науковий вісник НУБіП України. К., 2010. Вип. 151. Ч. 2. С. 176–178.
2. Особливості епізоотології гельмінтозів м'ясоїдних в умовах великих промислових міст України: зб. наук. праць Луган. нац. аграр. ун-ту. / В.С. Шеховцов та ін. Луганськ, 2003. № 31/43. Т. 2. С. 569–574.
3. Пономар С.І., Гончаренко В.П., Соловйова Л.М. Довідник з диференціювання збудників інвазійних хвороб тварин: навчальний посібник. К.: Аграрна освіта, 2010. 327 с.
4. Бахур Т.І., Антіпов А.А., Гончаренко В.П., Соловйова Л.М. Токсокароз собак і котів: навчальний посібник. Біла Церква, 2018. 54 с.
5. Пономаренко В.Я., Федорова О.В. Поширення гельмінтозів серед безпритульних собак м. Харкова. Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини: збірник наукових праць ХДЗВА. Х., 2009. Вип. 19 (44). Ч. 2. Т. 1. С. 219–224.
6. Встановлення причинно-наслідкових зв'язків за прогнозування рівня захворюваності токсокарозом серед населення Запорізької області на основі санітарно-паразитологічного моніторингу: матеріали наради-семінару з актуальних питань профілактики паразитарних хвороб, спільних для людей і тварин (9–11 червня 2010 р., м. Одеса) / А. І. Севальцев та ін. К.: 2010. С. 78–80.
7. Шевченко Г.М., Симоненко В.І., Шелевицька Л.В., Дячкова З.Л. Епідеміологічна ситуація з паразитарних хвороб у Рівненській області: матеріали наради-семінару з актуальних питань профілактики паразитарних хвороб, спільних для людей і тварин (9–11 червня 2010 р., м. Одеса). К.: 2010. С. 90–92.

УДК 614.31:637.12/3:619

ЛІСКОВИЧ Р.В., магістрант

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

Білоцерківський національний аграрний університет

ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ НА ПОТУЖНОСТЯХ З ВИРОБНИЦТВА

Анотація. У птахівництві України найбільш активного розвитку набула галузь з виробництва м'яса бройлерів. Серед складових успіху виробництва м'яса курчат-бройлерів особливе місце посідає здатність галузі, за максимально стислі терміни, незалежно від пори року, отримувати високоякісну, біологічно цінну продукцію. Нині в країнах Євросоюзу, а також в Україні введено заборону щодо застосування кормових антибіотиків та гормональних препаратів, як стимуляторів росту тварин, в тому числі курчат-бройлерів. Продовольча безпека України зумовлена виробництвом достатньої кількості якісних, екологічно нешкідливих, повноцінних продуктів харчування тваринного походження, серед яких і продукція птахівництва. Проте, в сучасній науковій літературі вітчизняними дослідниками не достатньо описані оцінка безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів за реалізації на агропромислових ринках, різних підприємств України.

У роботі теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено необхідність проведення вивчення безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів за реалізації агропромислових ринках за загальноприйнятими методиками та розробленими запатентованими експресними методиками щодо встановлення ступеня свіжості м'яса птиці. Визначено оптимальні показники якості та безпечності продуктів забою курчат-бройлерів за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, мікроскопічними показниками та відносною біологічною цінністю.

Ключові слова: птахівництво, курчата-бройлери, екологічність, нешкідлива продукція, безпечність, якість, продукти харчування, споживач.

Актуальність теми. Птахівництво, що ведеться на індустріальній основі, є найбільш інтенсивною галуззю тваринництва. Воно вимагає високого рівня розвитку матеріально-технічної бази, розведення лінійної гібридної птиці спеціалізованих порід, а також

безперебійного і повного задоволення потреб у високоякісних кормах з використанням повноцінних комбікормів та білково-вітамінних добавок, мікроелементів, амінокислот, антибіотиків для всіх видів і статевих-вікових груп птиці [1, с. 10–306; 3–7, с. 4; 7; 10].

Як відомо, в Україні протягом останніх років відбулося значне зростання обсягів виробництва продукції птахівництва - яєць та м'яса птиці. Вирішення проблеми забезпечення населення продукцією птахівництва залежить від розвитку галузі, зростання її ефективності [2, с. 76–78, 6, с. 13–15; 7, с. 115–117; 9, с. 9–10; 10, с. 2–25].

Метою науково-дослідної роботи було провести оцінку показників безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів на потужностях з виробництва за загально відомими методиками та за використання експресних методик.

Матеріали та методи досліджень. органолептичні (за ГОСТ 7702.0–74), біохімічні, фізико-хімічні, мікроскопічні, мікробіологічні (за ДСТУ 8253:2015), статистичні.

Робота проведена у науково-дослідній лабораторії «Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна 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.

Результати досліджень. У роботі теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено необхідність проведення ветеринарно-санітарної оцінки безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів за реалізації агропромислових ринках за загальноприйнятими методиками та розробленими запатентованими експресними методиками щодо встановлення ступеня свіжості м'яса птиці. Визначено оптимальні показники безпечності та якості продуктів забою курчат-бройлерів за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, мікроскопічними показниками та відносною біологічною цінністю.

Розроблені новітні експресні методики встановлення ступеня свіжості м'яса птиці за визначення числа Неслера за інтенсивністю кольору витяжки м'яса птиці з реактивом Неслера відповідно до біхроматної шкали із використанням профільованої витяжки з м'яса птиці та визначення ступеня свіжості жиру птиці за використання розчину нейтрального червоного з масовою часткою 0,01 % для встановлення безпечності та якості м'яса птиці у державних лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи за реалізації на агропромислових ринках.

Таким чином, проведено оцінку показників безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів на потужностях з виробництва за використання експресних методик. За розробленими експресними методиками ефективність показників випробувань становила 99,9 %.

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. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Засекін Д.А. Якість м'яса курчат-бройлерів при використанні намагниченої води / Д.А. Засекін // Апробація. Махачкала: НИЦ «Апробація», 2019. № 12 (15). С. 13–15.

7. Засєкін Д.А., Орлюк Т. М., Орлюк М.І. Вплив омагніченої води на ріст і розвиток курчат-бройлерів. Вісник Житомирського національного агроекологічного університету. Житомир, 2019. Вип. № 2 (33). Т. 2. С. 115–117.
8. Засєкін Д.А. Вплив намагніченої води на ріст і розвиток курчат-бройлерів. Тваринництво України. 2013. № 1–2. С. 14–15.
9. Bessei W. Development in genetics and welfare in broiler chicken. Seminar Svensk kyckling – framtida utmaningar och möjligheter Uppsala-Lövsta; Universität Hohenheim Stuttgart-Hohenheim – Germany, 2019. No 2. P. 9–10.
10. Chaplin M. Descaling of water. Water Structure and science. London: South Bank University. 2020. URL: www1.lsbu.ac.uk/water/descal.html#212.

УДК 614.31:637.56:006.015

ПРОЗУМЕНКО Є.В., магістрант

Науковий керівник – **ХИЦЬКА О.А.,** канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ОЦІНКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ І БІОХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ МОРОЖЕНОЇ РИБИ

У публікації наведені результати дослідження якості мороженої скумбрії. За органолептичними та біохімічними показниками встановлено, що вся морожена риба відповідала вимогам ДСТУ 4868 «Риба заморожена. Технічні умови», що свідчило про її належну якість та свіжість.

Ключові слова: морожена риба, скумбрія, свіжість, органолептичні показники, біохімічні показники.

Великим попитом серед населення України користуються риба та морепродукти. Поживні властивості гідробіонтів близькі до м'яса наземних тварин. Вміст води в них коливається в межах 66–84 %, білків – 15–24 %, ліпідів – 0,1–22 %. Багаті ці продукти на вітаміни А, D, В, К та мінерали (кальцій, фосфор, залізо) [1].

Холодильна обробка є одним з найбільш поширених способів консервування риби. Замороженою називають рибу, температура якої у товщі м'яса становить -6°C і нижче. За даними літератури, показники якості мороженої риби суттєво змінюються під час тривалого періоду заморожування, а біохімічні процеси, які відбуваються в ній, значною мірою впливають на якість виготовлених рибних продуктів [2, 3].

Матеріалом для дослідження були три тушки мороженої скумбрії у нерозібраному стані, відібрані від різних партій. Дослідження зразків риби проводили після її розморожування за стандартизованими методиками.

За органолептичними показниками встановили, що вся морожена риба відповідала вимогам ДСТУ 4868:2007 «Риба заморожена. Технічні умови» [4], що свідчило про її свіжість.

Оцінка зовнішнього вигляду риби показала, що поверхня всіх тушок була чистою, без пошкоджень (проколів, порізів та ін.). Проте, риба мала незначні допустимі дефекти. Так, у зразків №1 і №2 були виявлені пошкодження плавників та хвоста, зразку №3 – хвоста.

Консистенція зразків риби №1 і №2 була щільною, при натисканні ямка швидко виповнювалася. У зразку №3 ямка виповнювалась дуже повільно. Ослабла консистенція може бути наслідком автолізу білків під час тривалого зберігання риби або її повторного заморожування. Морожена риба з ослабленою консистенцією допускається в реалізацію, але лише у 2-му сорті.

Очні яблука в усіх зразках продукту були злегка запалі. Запах риби був специфічний рибний, у зразку №3 в ділянці зябер відмічали злегка кислуватий запах. Колір м'язів у всіх зразках був характерним для цього виду риби.

За визначення аміаку реакція в усіх зразках була негативною, хмаринка відсутня.