

**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.

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 – **ХІЦЬКА 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 ослаблою 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.

Реакція на сірководень також була негативною. За мікроскопії мазків-відбитків з м'язової тканини зразків риби відмічали в поверхневих шарах не більше 10 кокоподібних мікроорганізмів, глибоких шарах – від 3 до 5 мікроорганізмів. Отже, за біохімічними показниками досліджувана риба свіжа.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Котелевич В.А., Гуральська С.В., Гончаренко В.В. Ветеринарно-санітарна оцінка риби та морепродуктів за показниками якості і безпечності. Scientific Progress & Innovations. 2023. № 26 (3). С. 103–112. DOI:10.31210/spi2023.26.03.19
2. Хіцька О.А., Ковалівський В.В. Критерії оцінки показників якості та безпечності мороженої риби. Науковий вісник ветеринарної медицини 2016. Вип. 2. С. 45–50. URL:http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvvm_2016_2_10
3. Артюшин, О.П. Зміна якості замороженої риби в залежності від тривалості та умов її зберігання. Аграрний вісник Причорномор'я. Сільськогосподарські та біологічні науки: зб. наукових праць. Одеса, 2011. Вип. 58. С.128–132. URL:<http://lib.osau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/203/1/Artyus.pdf>
4. ДСТУ 4868:2007 Риба заморожена. Технічні умови. [Чинний з 01.01.2009]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2009.

УДК 614.31:637.12/3:636.39.09

ГОНЧАРЕНКО А.Д., магістрантка

Науковий керівник – **ХІЦЬКА О.А.**, канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

ОЦІНКА ЯКОСТІ КОЗЯЧОГО МОЛОКА

У публікації наведені результати дослідження козячого молока, одержаного у приватних підсобних господарствах населення, за показниками якості (масові частки жиру, білка та сухого знежиреного молочного залишку, густина, кількість соматичних клітин) упродовж календарного року.

Ключові слова: молоко козяче, державний стандарт, якість, фізико-хімічні показники, кількість соматичних клітин.

Про користь козячого молока було відомо ще в глибоку давнину. Його часто використовували для лікування легеневих і шлункових захворювань. У раціон дітей, хворих на рахіт, додавали козячий сир.

Своїми корисними та цілющими властивостями козяче молоко зобов'язане своїм складом. За даними літератури [1, 2], за хімічними властивостями козяче молоко близьке до коров'ячого, але воно є більш поживним за рахунок підвищеного вмісту жиру, білка, сухої речовини та мінеральних солей. Висока харчова цінність молока кіз зумовлена високим вмістом у ньому Са, Р, Со, вітамінів А, В, С, Д.

Показники якості козячого молока регламентовані «Правилами ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимогами щодо їх реалізації», ДСТУ 7006:2009 «Молоко козине. Сировина» [3, 4].

Метою нашої роботи було дослідити показники якості козячого молока, яке надходило на продовольчий ринок з приватного сектору.

Середні показники якості молока упродовж 2023 року наведені в таблиці.

Таблиця – Показники якості козячого молока

Місяць року	М.ч. жиру, %	СЗМЗ, %	Густина, кг/м ³	М.ч. білка, %	КСК, тис. в 1 см ³
січень	7,6	7,5	1022,2	3,0	650,0
лютий	4,4	9,1	1029,3	3,0	172,6
березень	4,9	8,7	1027,1	3,1	508,6
квітень	5,8	8,2	1029,0	3,2	282,2