

**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.

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/м³	М.ч. білка, %	КСК, тис. в 1см³
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

травень	4,7	9,2	1028,1	3,1	148,7
червень	6,0	8,4	1031,2	3,1	222,0
липень	6,2	6,9	1028,7	3,1	324,7
серпень	7,1	8,0	1026,8	3,0	422,9
вересень	8,2	6,8	1026,9	3,1	612,8
жовтень	7,9	7,3	1029,2	3,3	112,5
листопад	7,6	9,1	1028,7	4,0	164,2
грудень	7,2	9,7	1030,6	3,4	384,9

Як видно з одержаних даних, показники якості козячого молока коливались упродовж року. Так, масова частка жиру в молоці була найвищою упродовж вересня-січня, найнижчою – у лютому-травні. Зміни масової частки білку упродовж року були не значними і знаходились в межах 3,0-3,4 %, лише в листопаді цей показник зріс до 4%. Сухий знежирений молочний залишок був найвищим у грудні, а найнижчим – вересні.

Густина молока була найвищою у червні, найнижчою – січні. Нормативні показники густини козячого молока становлять 1027–1028 кг/м³ [4]. Як видно з таблиці, у січні молоко мало густину нижчу регламентованої стандартом. За дослідження натуральності цієї проби молока в ньому було виявлено домішки води, що і стало причиною зниження густини. У серпні та вересні густина молока була дещо нижчою за мінімальний допустимий рівень.

Кількість соматичних клітин суттєво зростала у січні та вересні, найнижчою вона була у жовтні. За даними J. Maurer та ін., Т. Фотіної, Н. Зажарської [5, 6], велику частину соматичних клітин у молоці кіз складають епітеліальні клітини, тому кількість соматичних клітин у кіз набагато вища, ніж у молоці корів і овець. Збільшення цього показника відмічається з віком, наприкінці лактації й під впливом інших факторів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бусол Л. В., Цивірко І. Л., Павліченко О. В., Гейда І. М. Особливості і вимоги до показників якості та безпечності козиного молока // Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини. 2015. Вип. 30. Ч. 2. С. 274–276. URL: [file:///C:/Users/admin/Downloads/pzvm_2015_30\(2\)_70.pdf](file:///C:/Users/admin/Downloads/pzvm_2015_30(2)_70.pdf)
2. Рижкова Т., Даниленко С., Копилова К. Оцінка фізико-хімічних показників козиного та коров'ячого молока-сировини. Продовольчі ресурси. 2019. 7 (12). С. 142–151. URL: <https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/article/view/117>
3. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Наказ Міністерства аграрної політики України № 49 від 20.04.2004р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0579-04#Text>
4. ДСТУ 7006:2009 Молоко козине. Сировина. Технічні умови [Чинний з 01.01.2010]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2010.
5. Maurer J., Berger T., Amrein R., Schaeren W. Critères de qualité pour le lait de chèvre et de brebis. Agroscope Liebefeld-Posieux – ALP forum n°97, 2013. URL: <http://www.agroscope.ch/publikationen/einzelpublikation/index.htm>
6. Фотіна Т.І., Зажарська Н.М. Фізико-хімічний склад козиного і овечого молока залежно від висоти випасання тварин. Біологія тварин, 2016, т. 18, № 4. С. 106–112. DOI:10.15407/animbiol18.04.106

УДК: 636.8.09:616.995.428:619

ПОКОТИЛО А.В., магістрантка

Науковий керівник – **ШАГАНЕНКО Р.В.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ПОШИРЕНІСТЬ ОТОДЕКТОЗУ СЕРЕД КОТІВ

Серед поширених захворювань спричинених ектопаразитами у котів, велику частку займає отодектоз. Це паразитарне захворювання спричиняється вушним кліщем та є найчастішою причиною зовнішнього отиту у тварин, що має велике ветеринарне значення.

Ключові слова: коти, отодектоз, вушний кліщ, поширення, вік, сезонність.