

**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.

без забруднень та пошкоджень. На бутилу наклеєно полімерну етикетку на якій було нанесено інформацію про виробника, склад продукту, ТУ У, штрих-код країни виробника, кюаркод також вказано, що продукт не містить ГМО.

Також встановлено, що до складу продукту входять молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, вода питна, наповнювач «Кріп» -7% (вода, кріп 10%, глюкозно-фруктозний сироп, сіль, загущувач – модифікований крохмаль кукурудзяний, регулятор кислотності – лимонна кислота, загущувач – карагенан, регулятор кислотності – цитрат натрію, ароматизатор – «Кріп», барвники – мідні комплекси хлорофілів), сіль кухонна, чисті культури молочнокислих бактерій.

При органолептичному дослідженні встановлено, що кисломолочний напій мав однорідну консистенцію білого кольору з включенням часток кропу по всій поверхні напою, консистенція однорідна без міхурців повітря. Напій мав приємний освіжаючий кисломолочний з присмаком кропу смак.

Одним показників натуральності є дотримання жирності продукту та відсутність фальсифікації. Нами встановлено, що вміст жиру в досліджуваному зразку становив 1,8%, що відповідає задекларованому показнику. Окрім того в продукті ознак наявності рослинних жирів невиявлено.

Вивчаючи титровану кислотність встановлено, що остання становила 65 °Т.

Вивчаючи ступінь забруднення продукту небезпечними мікроорганізмами встановлено, що бактерії групи кишкової палички, сальмонели й *Sphylococcus aureus* не висівались.

Враховуючи результати досліджень можна стверджувати, що за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками досліджуваний зразок молочнокислого напою «Айран з кропом» 1,8% жиру був якісним та безпечним, що підтверджує належні технологічні умови його виготовлення.

Проте вважаємо за доцільне рекомендувати виробнику на тарі вказувати стан запровадження системи НАССР на підприємстві та які молочнокислі мікроорганізми входять до складу закваски.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. К.: Вища освіта, 2006. 351 с.
2. Практикум з технології молока і молочних продуктів: навч. посіб. / О. В. Грек та ін. К.: НУХТ, 2015. 431 с.
3. Айран — що це за напій, його користь та рецепти приготування. URL: <https://blog.tablycjakalorijnosti.com.ua/2023/06/ajran-shho-cze-za-napij-jogo-koryst-ta-reczepty-prygotuvannya/>
4. Справжня сметана чи підробка: хитрощі, які допоможуть відрізнити якість товару. Четвер, 28 грудня 2023 08:00. URL:https://radiotrek.rv.ua/news/spravzhnya-smetana-chi-pidrobka-hitroshchi-yaki-dopomo-zhe-vidrizniti-yakist-tovaru_319400.html

УДК: 636.09:614.31:637.12/.3

ШУЛЯР О.В., магістрант
Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

**ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ СМЕТАНИ 15% ЖИРНОСТІ ТОРГОВОЇ
МАРКИ «ПРОСТО НАШЕ» ВИГОТОВЛЕНОЇ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИХ УМОВ ПрАТ
«ДАНОН КРЕМЕЗ»**

В тезах викладено результати досліджень якості та безпечності сметани 15% жирності випущеної під торговою маркою «Просто Наше» за технологічних умов ПрАТ «Данон Кремез», що реалізувалася в

роздрібній торгівлі мережі супермаркетів АТБ м. Біла Церква. Досліджено товарознавчі показники товару для роздрібною торгівлі та органолептичні, фізико-хімічні й бактеріологічні показники готового продукту.

Ключові слова: сметана, продукт харчування, жирність, молоко-сировина, якість, безпечність, фальсифікація.

Здоров'я людини визначається багатьма чинниками в першу чергу генетикою, умовами проживання, способом життя та іншими факторами, серед яких особливе місце відводиться харчуванню. Хтось із вчених сказав, що ми є те, що ми їмо. І це є дійсно так, один з визначних чинників який відіграв важливу роль в історичному розвитку людини від стародавньої до сучасної це харчування людини [1].

За даними літератури відомо, що незбалансоване харчування і пов'язані з ним хвороби - проблема, що здавна супроводжує людство і досі не вирішена. Насиченість раціону поживними речовинами є дуже важливою, особливо на певних етапах життя людини - під час вагітності чи лактації, в дитинстві або в старшому віці. Щоденної потреби організму людини у вітамінах, мікро- та макроелементах неможливо досягти лише за рахунок рослинної їжі. Згідно зі [звітом](#) Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (ФАО), вирішити питання збалансованого харчування без ризику для здоров'я можна завдяки включенню до раціону продуктів тваринного походження - м'яса, яєць, молока та молочних продуктів [2].

Одним з молочних продуктів, який користується широким попитом серед споживачів є сметана, яка має високі органолептичні та смакові показники, а також її можна споживати як окремий продукт так і як добавку до інших блюд та один з компонентів при приготуванні багатьох страв.

Так за даними літератури сметана стимулює апетит і регулює роботу шлунка і кишківника. Також вона містить багато кальцію, який сприяє зміцненню і росту кісток, нігтів і зубів. Компреси і маски на основі сметани використовуються жінками в косметології для тонізації і омолодження шкіри, поліпшення кольору обличчя, додання шкірі пружності. Проте сметана є досить жирним продуктом, крім того, вона містить деяку кількість холестерину, тому не рекомендується зловживати сметаною тим, хто бажає схуднути. За систематичного і надмірного вживання сметани може виникнути порушення обміну жирів, в результаті чого підвищується навантаження на печінку і жовчний міхур [3].

Окрім згаданого вище негативним чинником який може впливати на здоров'я споживача є фальсифікація сметани, яка використовується для здешевлення даного продукту шляхом заміни натуральних складників молочного походження на компоненти тваринного або рослинного походження, що призводить до зниження харчової цінності даного продукту [4].

Враховувавши вище сказане нами було поставлено мету провести товарознавчу оцінку та вивчити показники якості та безпечності сметани 15% жирності виготовленої за технологічних умов ПрАТ «Данон Кремез».

Вирішуючи завдання поставлені нашою метою ми провели товарознавчу оцінку досліджуваної сметани та дослідили органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники.

При проведенні товарознавчої оцінки відібраної проби сметани нами було встановлено, що остання була розфасована в роздрібну тару у вигляді стаканчиків з поліпропілену об'ємом на 180 г, які були закупорені фольгою. При дослідженні встановлено, що тара була чиста без пошкоджень. Колір стаканчика був білим на якому синім шрифтом, а в окремих місцях на синьому фоні білим шрифтом який добре сприймався було нанесено всю необхідну інформацію про продукт, а саме вказано ДСТУ за яким виготовлено даний продукт, назву та склад продукту, його поживну та енергетичну цінність, хімічний склад, номер партії, терміни придатності та умови

зберігання. Вказана інформація про виробника та місце розташування виробничих потужностей, торгова марка, контактні телефони та реєстраційний номер підприємства та штрих код країни виробника.

Вивчаючи склад продукт у встановлено, що до складу продукту входять нормалізовані вершки з коров'ячого молока та закваски бактеріальні.

При дослідженні органолептичних показників встановлено, що сметана мала білий колір, поверхня глянцева, консистенція однорідна без грудочок та міхурців повітря, вміру густа, з приємним кисломолочним запахом та смаком властивим пастеризованому продукту.

Одним з важливих показників який свідчить про натуральність сметани є вміст жиру, який при дослідженні відповідав задекларованому на тарі відсотку жиру, який становив 15 відсотків.

При визначенні титрованої кислотності встановлено, що остання становила 75 °Т при допустимій від 60 до 100 °Т згідно ДСТУ 4418-2005, фосфатаза відсутня.

При визначенні кількості життєздатних молочнокислих бактерій КУО в 1 см³ встановлено, що даний показник становив 5x10⁷ при вказаній нормі не менше як 1x10⁷.

При визначенні показників мікробного обсіменіння встановлено, що БГКП, сальмонели та *Staphylococcus aureus* не висівались, проте було виявлено дріжджі в кількості 5 КУО в 1 г при допустимій кількості до 50 КУО в 1 г продукту. Пліснявих грибів не виявлено.

Отже на основі отриманих результатів слід сказати, що досліджуваний зразок сметани 15 % жирності мав належні товарознавчі показники та за результатами органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень сметана була якісна, безпечна без ознак фальсифікації.

Проте вважаємо за доцільне рекомендувати виробнику на тарі вказувати які молочнокислі мікроорганізми входять до складу закваски.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Історія розвитку харчування людини 28.04.2023. URL:<https://market.arbook.info/istoriya-rozvitku-harchuvannya-lyudini/>
2. Роль молока в харчуванні та поліпшенні здоров'я людства. Опубліковано: 20 грудня 2023. URL:<https://znaimo.gov.ua/rol-moloka-v-kharchuvanni-ta-polipshenni-zdorov-ia-liudstva>.
3. Йогурт чи сметана: експерт розповіла, що насправді корисніше для організму. Вівторок 28 травня 2024 10:05. URL:<https://www.rbc.ua/rus/stylar/yogurt-chi-smetana-ekspert-rozpovila-shcho-1716878140>. html.
4. Справжня сметана чи підробка: хитрощі, які допоможуть відрізнити якість товару. Четвер, 28 грудня 2023 08:00. URL:https://radiotrek.rv.ua/news/spravzhnya-smetana-chi-pidrobka-hitroshchi-yaki-dopomo-zhe-vidrizniti-yakist-tovaru_319400.html

УДК 636.7.09:616.995.428:619

РАДКЕВИЧ К.О., магістранка

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

Білоцерківський національний аграрний університет

РОЗРОБКА ПРОТОКОЛУ ЛІКУВАННЯ СОБАК ЗА ОТОДЕКТОЗУ

Поширене акарозне захворювання м'ясоїдних отодектоз, викликається кліщем отодексом, що паразитує у вушній раковині. Хвороба зустрічається у собак у формі гострого, хронічного перебігу та безсимптомно. Супроводжується зміною 1% розчин Дектомаксу загального стану та місцевими порушеннями тканин у вушній раковині.

Ключові слова: комплексний препарат Отофлорекс, 1% розчин Дектомаксу, Оліговіт, Імунофен, собаки, хворі на отодектоз.