

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ДУ «НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ
ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ»**



**Всеукраїнська науково-практична конференція
здобувачів вищої освіти**

«МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ»

Актуальні проблеми ветеринарної медицини

22-23 квітня 2025 року

**Біла Церква
2025**

УДК 001.895:338.43:378-053.6:636.09(063)

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Шуст О.А., д-р. екон. наук, ректор.

Варченко О.М., д-р. екон. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Філіпова Л.М., канд. с.-г. наук.

Царенко Т.М., канд. вет. наук.

Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.

Козій Н.В., канд. вет. наук.

Славінська О.В., начальник редакційно-видавничого відділу.

Відповідальна за випуск – **Славінська О.В.**, начальник редакційно-видавничого відділу.

Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 22-23 квітня 2025 р. Білоцерківський НАУ. – 282 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

10. Occurrence of vibrio spp. in selected recreational water bodies in belgium during 2021 bathing season / R. Sacheli et al. International journal of environmental research and public health. 2023. Vol. 20, № 20. P. 6932. URL: <https://doi.org/10.3390/ijerph20206932>.
11. Vibrio metschnikovii: current state of knowledge and discussion of recently identified clinical case / Y. Konechnyi et al. Clinical case reports. 2021. Vol. 9, № 4. P. 2236–2244.
12. Biochemical and molecular characterization of three serologically different *Vibrio harveyi* strains isolated from farmed Dicentrarchus labrax from the Adriatic Sea / Ž. Pavlinec et al. Scientific Reports. 2022. Vol. 12, №. 1. URL: <https://doi.org/10.1038/s41598-022-10720-z>.

УДК 614.31:637.12/3:619

ЛІСКОВИЧ Р.В., магістрант

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

Білоцерківський національний аграрний університет

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ НА ПОТУЖНОСТЯХ З ВИРОБНИЦТВА

Анотація. Галузь з виробництва м'яса курчат-бройлерів на території України набуває досить активного поступального розвитку. Основний успіх виробництва м'яса курчат-бройлерів це: наявність якісних комерційних порід птиці, що дає можливість у досить стислі терміни роботи, незважаючи на пори року, отримувати високоякісну біологічно цінну продукцію.

Безпекові характеристики України, у тому числі і в галузі продовольства, зумовлені виробництвом достатньої кількості якісних, екологічно нешкідливих, повноцінних продуктів харчування тваринного походження, серед яких продукція птахівництва займає одну із головних позицій.

Ціла низка країн Євросоюзу, у тому числі і Україна ввели заборону на застосування кормових антибіотиків та гормональних препаратів, як стимуляторів росту тварин, в тому числі і курчатам-бройлерам.

Сучасна світова наукова література, у тому числі і вітчизняна, не достатньо висвітлюють оцінку безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів за реалізації на агропромислових ринках та особливо на потужностях з виробництва.

У науково-дослідній роботі теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено необхідність постійного проведення вивчення безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів за реалізації на агропромислових ринках та особливо на потужностях з виробництва, застосовуючи загальноприйняті методиками та розроблені запатентовані експресні методики щодо встановлення ступеня свіжості м'яса птиці.

У роботі показано оптимальні показники безпечності та якості продуктів забою курчат-бройлерів, використовуючи стандартні органолептичні та оптимізовані фізико-хімічні показники, мікробіологічні та мікроскопічні тести.

Ключові слова: галузь птахівництва, комерційні породи курчат-бройлерів, екологічність, нешкідлива продукція, безпечність, якість, продукти харчування, споживач.

Актуальність теми. Однією із інтенсивних галузей тваринництва є птахівництво. Відомо, що індустріальна основа є найбільш науково та практико ємною для існування та подальшого практичного розвитку цього напрямку тваринництва.

Основними пріоритетами є матеріально-технічна база, розведення лінійної гібридної птиці спеціалізованих порід, 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. 10–36; 3–7, с. 4; 7; 10].

За останні роки в Україні простежується зростання обсягів виробництва продукції птахівництва, особливо - яєць та м'яса птиці. Перед усім 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 вивчити показники безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів на потужностях з виробництва, використовуючи загально прийняті методики та за використання експресних, оптимізованих тестів.

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

Науково-дослідна робота проведена в умовах науково-дослідної лабораторії «Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна продукції тваринництва» у складі кафедри ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни продукції тваринництва та патанатомії імені Й.С. Загаєвського Білоцерківського НАУ та СТОВ «Старинська птахофабрика» Київська область.

Результати досліджень. У науково-дослідній роботі показано із теоретичної та практичної точки зору необхідність проведення ветеринарно-санітарної оцінки безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів, як за реалізації на агропромислових ринках так і на потужностях з виробництва. Використовуючи загальноприйняті методики та розроблені запатентовані експресні тести 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.

Шляхом експериментального пошуку розроблені новітні експресні методики щодо встановлення ступеня свіжості м'яса птиці (визначення числа Неслера), інтенсивність кольору витяжки м'яса птиці з реактивом Неслера відповідно до біхроматної шкали. Застосовували при цьому профільтовані витяжки з м'яса птиці та визначали ступінь свіжості жиру птиці за використання розчину нейтрального червоного з масовою часткою 0,01 %.

Таким чином, у науково-дослідній роботі проведено оцінку показників безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів на потужностях з виробництва, використовуючи традиційні та власні експресні методики. 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. Засєкін Д.А. Якість м'яса курчат-бройлерів при використанні намагніченої води / Д.А. Засєкін // Апробація. Махачкала: НИЦ «Апробація», 2019. №12 (15). С. 13–15.
7. Засєкін Д.А. Вплив омагніченої води на ріст і розвиток курчат-бройлерів / Д.А. Засєкін, Т. М. Орлюк, М.І. Орлюк. Вісник Житомирського національного агроекологічного університету. Житомир, 2019. Випуск № 2 (33), Т.2. С. 115–117.
8. Засєкін Д.А. Вплив намагніченої води на ріст і розвиток курчат-бройлерів. Д.А. Засєкін, Тваринництво України. 2019. №1–2. С. 14–15.
9. Bessei W. Development in genetics and welfare in broiler chicken. W. Bessei. Seminar Svensk kyckling – framtida utmaningar och möjligheter Uppsala-Lövsta; Universität Hohenheim Stuttgart-Hohenheim – Germany, 2019. №2. P. 9–10.
10. Chaplin M. Descaling of water. M. Chaplin. Water Structure and science. London: South Bank University. March 2020 [www1.lsbu.ac.uk/water/descal.html#212].