

**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

29 жовтня 2025 року

Біла Церква
2025

РЕДКОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, ректор.

Варченко О.М., д-р екон. наук.

Недашківський В.М., д-р с.-г. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Царенко Т.М., канд. вет. наук.

Козій Н.В., канд. вет. наук.

Василенко О.І., д-р філософії.

Комарова Н.В., д-р філософії.

Мостипан О.В., д-р філософії, начальник редакційно-видавничого відділу.

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

Наукові пошуки молоді у XXI столітті. Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників. 29 жовтня 2025 р. Білоцерківський НАУ. 121 с.

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

0,65 ммоль/л ($0,5 \pm 0,03$ ммоль/л; $P < 0,05$). У 91,7 % тварин дослідної та у 62,5 % контрольної груп уміст вільного кальцію був оптимальним.

По завершенні експерименту концентрація іонізованої фракції кальцію в сироватці крові кітних козематок дослідної групи була на 66,7 % вищою, порівняно з початком експерименту ($P < 0,001$) і знаходилась у межах 0,64–1,17 ммоль/л ($1,0 \pm 0,05$ ммоль/л). У всіх тварин рівень вільного кальцію був на 25,9–45,8 % вищим, ніж на початку дослідження, а його значення були оптимальними і досягали 1,09–1,17 ммоль/л. Високим був корелятивний зв'язок між величинами кальцію загального та його іонізованої фракції по завершенню досліді ($r = + 0,78$).

У 87,5 % кіз контрольної групи наприкінці експерименту діагностували тенденцію до зростання концентрації вільного кальцію ($0,6 \pm 0,03$ ммоль/л), а його величини знаходились у діапазоні 0,51–0,74 ммоль/л, що на 40,0 % менше порівняно з дослідною групою ($P < 0,001$).

Таким чином, згодовування вітамінно-мінерального преміксу «Коза кітна» та мінеральної суміші «Vita» у добових дозах 50 і 40 г/гол. впродовж 40 діб сприяло вірогідному підвищенню в сироватці крові кальцію іонізованого у всіх тварин дослідної групи порівняно з початком експерименту. Згодовування козематкам контрольної групи мінеральної суміші за вмістом вільної фракції кальцію упродовж аналогічного терміну було малоефективним.

Висновки. 1. Згодовування кітним козематкам дослідної групи вітамінно-мінерального преміксу і мінеральної суміші упродовж 40 днів сприяло вірогідному збільшенню концентрації кальцію загального та кальцію іонізованого в сироватці крові відповідно, в 1,14 і 1,68 рази порівняно з початком експерименту.

2. Додавання до основного раціону мінеральної суміші козам контрольної групи було малоефективним, оскільки значення кальцію загального та його іонізованої фракції в сироватці крові тварин були відповідно, на 25,0 і 40,0 % меншими порівняно з дослідною групою.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Impact of subclinically hypocalcemic stress on the plasma metabolomic profile of dairy goats / J. Zhang et al. *Animal Bioscience*. 2025. DOI: 10.5713/ab.24.0567
2. Liesegang A., Riner K., Boos A. Effects of gestation and lactation on Vitamin D receptor amounts in goats and sheep. *Domestic Animal Endocrinology*. 2007. Vol. 33, no. 2. P. 190–202. DOI: 10.1016/j.domaniend.2006.05.008
3. Rosemary and lemongrass herbs as phytogenic feed additives to improve efficient feed utilization, manipulate rumen fermentation and elevate milk production of Damascus goats / A. E. Kholif et al. *Livestock Science*. 2017. Vol. 204. P. 39–46. DOI:10.1016/j.livsci.2017.08.001
4. The effect of false flax (*Camelina sativa*) cake dietary supplementation in dairy goats on fatty acid profile of kefir / J. Pikul et al. *Small Ruminant Research*. 2014. Vol. 122, no. 1–3. P. 44–49. DOI: 10.1016/j.smallrumres.2014.07.015
5. Левченко В.І., Головаха В.І., Кондрахін І.П. Методи лабораторної клінічної діагностики хвороб тварин: навчальне видання. Київ: Аграрна освіта, 445 с. 2010. ISBN:978-966-7906-77-13

УДК 614.31:006:658.62.018

БАРТАШ А.В., магістрантка

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

Білоцерківський національний аграрний університет

НЕОБХІДНІСТЬ ПЕРМАНЕНТНОГО ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Викладені основні тези стосовно вимоги, викладеної в міжнародному стандарті ISO 9001 щодо постійного поліпшення харчової продукції, незважаючи на те, що вона може бути апріорі якісною і споживач задоволений.

Ключові слова: харчова продукція, стандарті ISO 9001, якість, підвищення якості.

Головним завданням операторів ринку, орієнтованих на успіх, є задоволення потреб споживача, який виступає регуляторами рівня виробництва продукції та попиту на неї. Відповідно, перманентне покращення якості продукції – вимога сучасної дійсності та ключовий складник сталого розвитку підприємства, що дає йому змогу зберегти репутацію, задовольнити потреби та вимоги споживача, знизити витрати та збільшити ефективність виробництва.

З огляду на вимоги ISO 9001, підприємству необхідно визначити та обрати можливості для поліпшення виробничої діяльності, вживати будь-які заходи для задоволення потреб споживачів. У межах даної вимоги, одним із ключових напрямів такого покращення є постійне поліпшення якості продукції [1,с.10].

Основними причинами, що зумовлюють необхідність підвищувати якість харчової продукції є інтеграційні процеси України в європейський простір (для виробників це означає стале забезпечення високого рівня якості продукції), швидкі зміни умов діяльності суб'єкта господарювання під впливом невизначеності довкілля, реформування системи технічного регулювання, імплементація європейських і міжнародних норм у національне законодавство, гармонізація нормативної бази, підвищення темпу науково-технічного прогресу в розвитку науки, техніки, економіки, виробництва, розвиток новітніх технологій, ріст потреб і вимог споживача та його очікувань від якості харчової продукції.

Ефективність функціонування системи менеджменту якістю й належна організація виробничої практики на підприємстві значно впливають на забезпечення високого рівня якості продукції, своєчасне виявлення необхідності та напрямів її підвищення. Тому, підприємство набуває впевненості в якості своєї продукції за впровадження вимог ДСТУ ISO 9001:2015 «Системи управління якістю. Вимоги» (ISO 9001:2015, IDT) [1,с.18].

Сьогодні, ведучи мову про якість, мається на увазі не стільки гатунок самої продукції, скільки рівень функціонування конкретного підприємства, досконалість його системи менеджменту якістю, що спрямована на постійне поліпшення і задоволення наявної потреби на ринку.

Відповідно, система управління якістю (СУЯ), що побудована відповідно до вимог ISO 9001, є базою для впровадження наступних сучасних підходів, націлених на вдосконалення діяльності підприємства, зокрема, покращення якості харчової продукції, що пропонується споживачу.

У стандарті ISO 9004 містяться настанови щодо досягнення сталого успіху, спрямованого на систематичне поліпшення загальної дієвості підприємства. Ці настанови охоплюють планування, впровадження, аналізування, оцінювання, покращення результативної та ефективної системи управління [3,с.8].

На впевненість щодо досягнення сталого успіху суттєво впливає також зосередження вищого керівництва на здатності підприємства задовольняти потреби й очікування споживача та інших зацікавлених сторін.

Діяльність з обрання можливості для ефективності СУЯ підприємства та підвищення задоволеності споживача від якості продукції охоплює: вивчення і розуміння середовища підприємства, що постійно еволюціонує; проведення дослідження та розвиток інноваційної діяльності; поліпшення продукції та послуг для задоволення вимог з врахуванням майбутніх потреб і очікувань; коригування, запобігання виникненню або зменшення небажаного впливу; поліпшення дієвості й результативності системи управління якістю.

Таким чином, з огляду на те, що нині основні умови на ринку диктує споживач, виробник не може дозволити собі стояти на місці, вони змушені постійно розвиватися. Тому, для досягнення сталого успіху в складному, вибагливому, постійно мінливому середовищі, підприємству необхідно визначити і обрати можливість для покращення якості продукції та вживати необхідних заходів для підвищення рівня задоволеності споживача.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ISO 9001:2015. «Системи управління якістю. Вимоги»: міжнародний стандарт. [Електронний ресурс]. Женева, Міжнародна організація зі (ISO), 2015, 24 с.
2. ДСТУ ISO 9001:2015. «Системи управління якістю. Вимоги» (ISO 9001:2015, IDT). [Чинний від 2016-07-01]. Вид. офіц., Київ, ДП «УкрНДНЦ», 2016, 31 с.

3. ISO 9004:2018 Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху. [Електронний ресурс]. Женева, Міжнародна організація зі стандартизації (ISO), 2018, 48 с.

УДК 614.31:612.392:006

ДАЗІДЕНКО Д.О., магістрантка

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

Білоцерківський національний аграрний університет

FOOD DEFENSE: ЗАХИСТ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ВІД ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА НАВМИСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ

Розглянуті питання щодо необхідності підвищення обізнаності у сфері захисту харчових продуктів на всіх рівнях харчового ланцюга для зниження потенційного ризику навмисного забруднення та шахрайства з харчовими продуктами.

Ключові слова: Food Defense (захист харчових продуктів), ризик, фальсифікація, навмисне забруднення, шахрайство.

Продовольчий захист – зброя, що сприяє зниженню потенційного ризику навмисного забруднення та шахрайства із харчовими продуктами [1,с.6]. Інциденти, пов'язані із навмисним забрудненням та фальсифікацією харчових продуктів, є суттєвою проблемою у ланцюгу постачання харчових продуктів, тому, Food Defense (захист харчових продуктів) застосовує процедури, що забезпечують захист сировинного матеріалу та харчового продуктів від навмисного забруднення або розкрадання. Організації, котрі сертифіковані відповідно до вимог FSSC, зобов'язують, крім Плану HACCP, розробляти й впроваджувати в себе План щодо захисту харчових продуктів від фальсифікації і План щодо продовольчого захисту, що допоможе зменшити ризик появи таких інцидентів та знизити ризик фінансових збитків підприємств [2,с.110].

Продовольчий захист – це захист харчових продуктів від фальсифікацій чи навмисного зараження біологічним, хімічним, фізичним або радіологічним агентом, доданим для нанесення шкоди. Це одна із чотирьох категорій, що використовується в матриці оцінювання ризику, пов'язаного із харчовими продуктами.

Продовольча безпека охоплює питання щодо впливу навмисних чи ненавмисних обставин на безпечність харчового продукту; забруднення довкілля, що може завдати шкоди; шахрайства із харчовим продуктом, заснованого на навмисному обмані для одержання економічної вигоди; впливу поведінки осіб, орієнтованих на отримання певного прибутку, але без попереднього наміру завдати шкоди через якість харчового продукту [3,с.142].

Заподіяння шкоди може здійснюватися незадоволеним працівником, досвідченим інсайдером чи конкурентом із певною метою, що може впливати на громадськість, бренд, компанію, психосоціальну стабільність групи людей [2, с.120].

Виробничий саботаж – це навмисне забруднення харчового продукту незадоволеним працівником, інсайдером, конкурентом, з наміром завдати шкоди бренду підприємству, що створить фінансову проблему через масовий відгук, саботаж, але не обов'язково із метою поширення будь-якого збудника хвороби чи шкоди суспільству.

Особи, що вчиняють виробничий саботаж, знають, яких саме процедур дотримуються на підприємстві, як обійти контрольно-пропускний пункт, заходи безпеки.

Економічно вмотивована фальсифікація (ЕМА) – це шахрайська, навмисна заміна чи додавання речовин у продукт для збільшення помітної вартості продукту або зниження вартості його виробництва, тобто, з метою економічної вигоди.

Крім убезпечення харчового продукту, продовольчий захист займається запобіганням, охороною, реагуванням, пом'якшенням наслідків і відновленням після навмисного акту фальсифікації.