

**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 ХХІ 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.

продукту: білки не менше 14,0 г, жир не більше 20,0 г. Енергетична цінність 100 г продукту -159 ккал./665 кДж.

Терміни придатності до вживання 2 роки з дати виготовлення при температурі від 1⁰С до 20⁰С та відносній вологості не більше 75%.

Спосіб споживання може бути в якості самостійної страви. Страви можуть піддаватися повторній тепловій обробці протягом 5-10 хв. Перед споживанням рекомендовано розігріти.

Для фасування використано жерстяну банку №12, маса нетто 525 г.

В інформації про виробника вказано торгову марку «Ладус-Йодіс». Виробником консервів є ТОВ «Ріал Естейт Сервіс». Адреса виробника 09623, Київська обл., Рокитнянський район, с. Ромашки, вул. Покровська, 22Б, тел/факс (044)2841061.

Виготовлена консерва на замовлення ТОВ «СІВРЕС», адреса замовника: 79026, м. Львів, вул. Рубчака, буд.37, к.2, тел. +38(044)2278700.

Важливим елементом є нанесення технічних умов за якими було виготовлено дані консерви (ТУ У 15.1-2308706119-001:2009).

Отже проаналізувавши зовнішній вигляд досліджуваної м'ясної консерви та інформацію про продукт й виробника можна сказати, що консерва за даними показниками є якісною та не вводить споживача в оману. Проте на нашу думку на етикетку варто нанести інформацію про впровадження системи НССР.

Питання якості та безпечності даного виду консервів будуть висвітлені в наступних публікаціях.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сегеда С.А. Статистичний аналіз споживання м'яса та м'ясопродуктів в Україні // Економіка АПК, 2020, № 3 С. 36
2. Варченко О. М., Свиноус І. В., Липкань О. В. Особливості формування попиту на продовольство в сучасних умовах. Актуальні проблеми економіки. 2017. № 1 (187). С. 50-61.
3. Власенко І. Г., Власенко В. В., Лоянич Г. С. Стан виробництва і споживання м'яса в Україні. Товари і ринки. 2016. № 2. С. 21-31.
4. Дієсперов В. С. Скотарство як найбільш проблемна галузь тваринництва. Економіка АПК. 2016. № 2. С. 38-45.
5. Карп'як М. О. Ринок м'яса та м'ясопродуктів в Україні в умовах євроінтеграції: зовнішньоекономічні аспекти. Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. 2018. Вип. 3. С. 18-21.
6. Кернасюк Ю. В. Ринок яловичини: нові перспективи. Агробізнес сьогодні URL: Електронний ресурс: <http://agro-business.com.ua/agro/ekonomichnyi-hektar/item/9088-rynok-ialovychyny-novi-perspektyvy.html>.
7. Названо три найбільш корисні види м'яса URL: Електронний ресурс: <https://agronews.ua/news/nazvano-try-najbilsh-korysni-vydy-myasa/>
8. ДСТУ 7681:2015 Консерви м'ясні «М'ясо птиці у власному соку». Загальні технічні умови URL: Електронний ресурс: <https://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b>

УДК 614.31:637.5:658.62.018

ЗАГОРУЙКО Н.С., магістрантка

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

Білоцерківський національний аграрний університет

ОЦІНЮВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ НА ПІДСТАВІ СИСТЕМНОГО ЛАБОРАТОРНОГО АНАЛІЗУ

Обґрунтовано необхідність комплексного лабораторного дослідження готової м'ясної консервованої продукції, зокрема, м'ясних консервів, що є важливим для підтвердження їх безпечності та стандартам якості впродовж терміну зберігання.

Ключові слова: м'ясні консерви, фізико-хімічне аналізування, біологічна цінність, токсикологічний контроль, мікробіологічна стабільність.

М'ясні консерви мають стратегічну роль у продовольчій безпеці через їхнє довготривале зберігання. Проте, стійкість до псування є лише в продуктах, виготовлених з якісної сировини, за ефективної стерилізації цієї сировини та належних умов виробництва. На ринку можуть зустрічатися консерви, що можуть бути небезпечними через порушення

технологічного режиму виготовлення або використання неякісної сировини. Тому, особливо актуальним є контроль м'ясних консервів [1,с.157].

Існує потреба у впровадженні комплексного підходу, що включає перевірку кінцевих показників безпечності (токсичні речовини, нітрити) та оцінювання впливу стану сировини та її термічного оброблення на поживну цінність продукту. Зокрема, питання міграції металів із жерстяної тари, залишкової кількості нітриту натрію [2,с.364], а також впливу розморожування сировини на кінцеву біологічну цінність досі є ключовими аспектами, що потребують постійного контролювання [3,с.186].

Метою дослідження є обґрунтування лабораторного аналізування для комплексного ветеринарно-санітарного та якісного оцінювання готових м'ясних консервів за ключовими показниками безпечності та поживної цінності.

Для досягнення мети передбачено застосування взаємопов'язаних методичних підходів за чотирма основними напрямками.

Першим напрямом є фізико-хімічне та органолептичне аналізування, що включає первинний контроль якості, згідно з вимогами ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови» [4,с.5]. Він охоплює органолептичні показники, такі як: візуальний огляд цілісності тари на наявність бомбажу, патьоків та інших ознак порушення герметичності, а також оцінювання кольору, запаху та консистенції вмісту; визначання масової частки жиру, білка, води та кухонної солі (за К'ельдалем, Сокслетом та аргентометричними методами, відповідно). Точне встановлення цих параметрів є важливим для підтвердження харчової цінності м'ясних консервів.

Токсикологічна безпечність є визначальним чинником якості консервів, оскільки термін їх зберігання сприяє накопиченню деяких токсичних елементів [3,с.151]. Визначення залишкової кількості нітриту натрію (E250) проводиться спектрофотометричними методами з метою контролювання відповідності гігієнічним нормативам. Контроль умісту олова (Sn) та свинцю (Pb), що можуть мігрувати з металевої тари, здійснюється за допомогою високоточної атомно-абсорбційної спектрометрії [2,с.374]. Визначення питомої активності Цезію-137 та інших радіонуклідів проводиться із застосуванням гамма-спектрометрії, як обов'язковий показник безпечності.

Мікробіологічні дослідження спрямовані на оцінювання ефективності промислової стерилізації за допомогою термостатного витримування для виявлення прихованого мікробіологічного бомбажу. Для виявлення залишкової мікрофлори проводиться посів вмісту консервів на поживні середовища для ідентифікації спорових форм роду *Bacillus*, виживання яких свідчить про порушення режиму стерилізації або наявність захисного ефекту жирової фази, що знижує теплопровідність.

Для встановлення фактичної поживної якості продукту, що часто знижується після термічного оброблення, застосовується високочутливий метод біотестування на інфузоріях (*Tetrachylena pyriformis*). Цей метод є чутливим індикатором якості білка та дозволяє встановити вплив термічного стану сировини (охолоджена чи розморожена) на засвоюваність продукту [2,с.161].

На завершення, необхідно наголосити, що впровадження системного лабораторного аналізування, що поєднує фізико-хімічні та токсикологічні методи з інноваційним біотестуванням, дозволяє не лише підтвердити відповідність продукції формальним стандартам, але й отримати достовірні дані щодо її фактичної безпечності, виявити приховані ризики та розробити обґрунтовані рекомендації щодо підвищення якості м'ясних консервів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Risks assessment of toxic metals in canned meat and chicken / A. E. Morshdy et al. *Food Research*. 2023. Vol. 7, №. 1. P. 151–157.
2. Metals migration between product and metallic package in canned meat / A. Buculei et al. *LWT – Food Science and Technology*. 2014. Vol. 58, №. 2. P. 364–374.
3. Ferysiuk K., Wójciak K. M. The Possibility of Reduction of Synthetic Preservative E 250 in Canned Pork. *Foods*. 2020. Vol. 9, №. 12. 1869 p..
4. ДСТУ 4450:2005. Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови. [Чинний від 2006-09-16]. Вид. офіц., Київ : Держспоживстандарт України, 2006, 14 с.