

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ**



**«АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ»**

Збірник матеріалів

**III міжнародної науково-практичної конференції
науково-педагогічних працівників та молодих науковців,
(16–17 жовтня 2025 р., м. Одеса)**



Одеса – 2025

УДК 636:619:616

Актуальні аспекти розвитку ветеринарної медицини в умовах євроінтеграції : матеріали III міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 16–17 жовтня. 2025 р. Одеса, 2025. 244 с.

Рекомендовано до друку вченою радою Одеського державного аграрного університету (протокол № 3 від 27 листопада 2025 р.)

Матеріали подано у авторській редакції. Автори несуть відповідальність за достовірність викладених наукових фактів

Відповідальний за випуск – канд. вет. наук Запека І.Є.

© ОДАУ Україна, 2025

СЕКЦІЯ 6

ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ ТА ІНСПЕКТУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

УДК 619:614.31:634/.635.002:634.561

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ М'ЯСНИХ ФАРШІВ

Богатко А.Ф., доктор філософії, асистент каф. ветеринарно-санітарної експертизи,
гігієни продуктів тваринництва та патологічної анатомії

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

ORCID 0000-0001-8089-5884

e-mail: bogatko.aliona.ua@gmail.com

Букалова Н.В., канд. вет. наук, доцент

каф. ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни продуктів тваринництва
та патологічної анатомії імені Й.С. Загаєвського,

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

ORCID 0000-0003-4856-3040

e-mail: nvbukalova@gmail.com

Мазур Т.Г., канд. вет. наук, доцент каф. загальної екології та екотрофології,
директор Інституту післядипломного навчання керівників
і спеціалістів ветеринарної медицини,

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

ORCID 0000-0002-9295-37787

e-mail: mazur.tetianag@gmail.com

Приліпко Т.М., д-р. с.-г. н., професор, зав. каф. харчових технологій виробництва й
стандартизації харчової продукції,

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»,

м. Кам'янець-Подільський, Україна

ORCID: 0000-0002-8178-207X

e-mail: vtl280726p@ukr.net

Богатко Н.М., д-р. вет. наук, професор,

зав. каф. ветеринарно-санітарної експертизи та лабораторної діагностики

Інституту післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини,

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

ORCID: 0000-0002-1566-1026

e-mail: nadiyabogatko@ukr.net

Контроль безпеки та якості м'ясних фаршів за виробництва та реалізації здійснюють інспектори ветеринарної медицини на всьому харчовому ланцюзі, які керуються в своїй фаховій роботі вітчизняним та міжнародним законодавством [1, 2]. Слід розробляти нові експресні методики ідентифікації м'ясної сировини для достовірності визначення показників їх безпеки та якості на потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів фахівцями ветеринарної медицини.

За проведення наукових досліджень на потужностях з виробництва та обігу м'ясного фаршу було розроблено нові експресні методики щодо визначення видової ідентифікації м'ясних фаршів із свинини, яловичини, телятини, козлятини, баранини та із мяса птиці. Ідентифікація видів м'ясного фаршу є ключовою проблемою автентифікації харчових продуктів за застосування спектрометричного методу, оскільки

вона дозволяє перевірити відповідність маркуванню, сприяє справедливій торгівлі і дає змогу інформувати споживача про безпечність та якість харчових продуктів [3].

В основу розробленої експресної даної методики було покладено завдання – визначити інтенсивність забарвлення кольору витяжки м'ясних фаршів у співвідношенні 1:2 шляхом вимірювання оптичної густини інтенсивності забарвлення у Белах (Б) в кюветі з товщиною поглинаючого світла 1,0 см на спектрофотометрі за довжини хвилі $545 \pm 0,05$ нм (зелений світлофільтр) при використанні в якості контрольної проби дистильованої води для ідентифікації м'ясних фаршів, виготовлених від різних видів м'яса забійних тварин [4].

Встановлено оптичну густину інтенсивності забарвлення кольору витяжки м'ясних фаршів від різних видів м'яса забійних тварин: із свинини нежирної – $0,979 \pm 0,004$ Б; свинини жирної – $0,917 \pm 0,002$ Б; із яловичини – $1,125 \pm 0,003$ Б; із телятини – $0,775 \pm 0,001$ Б; козлятини – $1,321 \pm 0,004$ Б, баранини – $1,513 \pm 0,006$ Б, із мяса птиці – $0,218 \pm 0,002$ Б.

В основу розробленої експресної даної методики було покладено завдання – визначити видову належність м'ясних фаршів за інтенсивністю кольору шляхом вимірювання оптичної густини у Белах (Б) м'ясних фаршів в кюветі з товщиною поглинаючого світла 1,0 см на фотометрі фотоелектричному за довжини хвилі $515 \pm 0,05$ нм (зелений світлофільтр) при використанні в якості контрольної проби дистильованої води для ідентифікації м'ясних фаршів, виготовлених від різних видів м'яса забійних тварин [5].

Встановлено оптичну густину інтенсивності кольору м'ясних фаршів, виготовлених від різних видів м'яса: із свинини нежирної – $3,249 \pm 0,034$ Б; свинини жирної – $3,070 \pm 0,011$ Б; із яловичини – $3,762 \pm 0,012$ Б; із телятини – $3,737 \pm 0,012$ Б; козлятини – $3,334 \pm 0,012$ Б, баранини – $3,521 \pm 0,014$ Б, із мяса птиці – $0,508 \pm 0,004$ Б.

Розроблені дані експресні методики мали достовірність у 99,8 % порівняно до показників, отриманих від загальноприйнятих методик. Рекомендовано використовувати для встановлення безпечності та якості м'ясних фаршів під час їх виробництва на потужностях, на оптових базах під час їх зберігання, у супермаркетах, магазинах, агропродовольчих ринках під час їх реалізації.

Список використаних джерел

1. Регламент (ЄЕС) №1381/2019 Європейського Парламенту і Ради від 20 червня 2019 року відносно прозорості і стійкості оцінки ризику у харчовому ланцюзі. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_012-19#Text.
2. Регламент (ЄЕС) № 625/2017 Європейського Парламенту і Ради від 15 травня 2017 року про офіційний контроль і іншу офіційну діяльність, які здійснюються з метою набуття впевненості у тому, що виконується законодавство про харчові продукти і корми, правила щодо здоров'я та добробуту тварин, здоров'я рослин. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_026-17#Text.
3. Amaral, J., Meira, L., Oliveira, M., Mafra, I. (2016). Advances in authenticity testing for meat speciation. *Advances in Food Authenticity Testing*, 369–403. repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/111141/2257827.pdf.
4. Богатко Н.М., Яценко І.В., Рютіна Л.Р. Спосіб визначення інтенсивності кольору витяжки м'ясних фаршів фотометричним методом: Пат. 127924 України, МПК G01N 33/12(2006.01), G01N 1/28 (2006.01), G01N 21/79 (2006.01). № у 2018 02756; заявл. 19.03.2018; опубл. 27.08.2018, Бюл. №16. 4 с.
5. Богатко Н.М., Яценко І.В., Рютіна Л.Р. Спосіб визначення видової належності м'ясних фаршів за інтенсивністю кольору фотометричним методом. Пат. 128234 України, МПК G01N 33/12 (2006.01), G01N 1/28 (2006.01), G01N 21/79 (2006.01). № у 2018 02757; заявл. 19.03.2018; опубл. 10.09.2018, Бюл. №17. 4 с.