

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДНІПРОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ветеринарної медицини  
Кафедра анатомії, гістології і патоморфології тварин



## МАТЕРІАЛИ

Всеукраїнської науково-практичної конференції  
викладачів і здобувачів вищої освіти

# «АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ВЕТЕРИНАРНОЇ МОРФОЛОГІЇ, ПАТОЛОГІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ»

19–20 березня 2026 р.

присвяченій пам'яті доктора ветеринарних наук, професора П.М. Гавриліна  
(1965-2020 роки життя)



ДНІПРО, 2026

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ВЕТЕРИНАРНОЇ МОРФОЛОГІЇ, ПАТОЛОГІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ»** : матеріали науково-практичної конференції викладачів і здобувачів вищої освіти присвячена пам'яті доктора ветеринарних наук, професора П.М. Гавриліна (1965-2020 роки життя) (Дніпро, 19-20 березня 2026 р. ) / Дніпровський ДАЕУ. – Дніпро : ДДАЕУ, 2026. – 319 с. Режим доступу : <https://dspace.dsau.dp.ua/handle/123456789/13680>

Збірник містить матеріали наукових доповідей в яких висвітлено результати сучасних наукових досліджень в області ветеринарної морфології та фізіології тварин, патології (заразні і незаразні хвороби), біотехнології, якості і безпечності продуктів. Матеріали подано у вигляді тез доповідей проблемно-постановчого, оглядово-аналітичного, узагальнюючого, експериментального та методичного змісту. Авторами матеріалів є здобувачі вищої освіти, науково-педагогічні працівники закладів вищої освіти, практикуючі лікарі ветеринарної медицини, науковці науково-дослідних установ, представники органів державного і місцевого самоврядування та інших організацій.

Посвідчення УкрІНТЕІ Посвідчення № 690 від 09.10.2025 р.

**Редакційна колегія:** **Анатолій КОБЕЦЬ** ректор Дніпровського державного аграрно-економічного університету, д.н. з державного управління, професор; **Юрій ТКАЛЧ** проректор з наукової та інноваційної діяльності, д. с.-г. н., професор (ДДАЕУ); **Іван БІБЕН** декан факультету ветеринарної медицини, к. вет. н., доцент (ДДАЕУ); **Марина ЛЄЩОВА** завідувачка кафедри анатомії, гістології і патоморфології тварин, к. вет. н., доцент (ДДАЕУ); **Дмитро МАСЮК** завідувач кафедри фізіології, біохімії тварин і лабораторної діагностики, д. вет. н., професор (ДДАЕУ); **Алла ОЛІЯР** доцентка кафедри анатомії, гістології і патоморфології тварин, к. вет. н., (ДДАЕУ); **Олег МЕЛЬНИК** завідувач кафедри біоморфології хребетних ім. акад. В. Г. Касьяненка НУБіП України, д. вет. н., професор, академік НАН ВО України (м. Київ); **Леонід ГОРАЛЬСЬКИЙ** професор кафедри зоології, біологічного моніторингу та охорони природи Житомирського ДУ імені Івана Франка, д. вет. н., професор (м. Житомир); **Djallal Eddine RANMOUN PhD** (Veterinary Medicine), Associate Professor, Institute of Agriculture and Veterinary Sciences, University Batna (Batna Algeria); **Іван ЯЦЕНКО** професор кафедри нормальної та патологічної морфології факультету ветеринарної медицини ДБУ, провідний науковий співробітник Національного наукового центру «Інститут судових експертиз ім. засл. проф. М. С. Бокаріуса» Міністерства юстиції України, д. вет. н., професор (м. Харків); **Віктор ЕВЕРТ** д. вет. наук, Збройні сили України; **Роман МИЛОСТИВИЙ** декан біотехнологічного факультету, к. вет. н., доцент (ДДАЕУ); **Володимир ЗАЖАРСЬКИЙ** завідувач кафедри інфекційних хвороб тварин, к. вет. н., доцент (ДДАЕУ); **Дмитро БІЛИЙ** завідувач кафедри ветеринарної хірургії та репродуктології, д. вет. н., професор (ДДАЕУ); **Наталія СУСЛОВА** завідувачка кафедри клінічної діагностики і внутрішніх хвороб тварин, к. вет. н., доцент (ДДАЕУ).

**Відповідальні за випуск:** Марина ЛЄЩОВА; Алла ОЛІЯР

3. Рациональне використання гліцерину, з урахуванням його чистоти та технологічних характеристик, є перспективним напрямом для підвищення ефективності лікування, оптимізації виробничих процесів і комплексної переробки побічних продуктів біодизельної промисловості.

### Література

1. de Nazaré Santos Torres, R., Bertoco, J. P. A., Arruda, M. C. G., de Melo Coelho, L., Paschoaloto, J. R., Ezequiel, J. M. B., & Almeida, M. T. C. (2021). The effect of dietary inclusion of crude glycerin on performance, ruminal fermentation, meat quality and fatty acid profile of beef cattle: Meta-analysis. *Research in veterinary science*, 140, 171–184. <https://doi.org/10.1016/j.rvsc.2021.08.019>
2. European Food Safety Authority (EFSA). Scientific Opinion on the re-evaluation of glycerol (E 422) as a food additive. *EFSA Journal*, 2017, 15(3), 4720. DOI:10.2903/j.efsa.2017.4720
3. Syahniar T. M., Ridla M., Samsudin A. A., Jayanegara A. (2015). Glycerol as an Energy Source for Ruminants: A Meta-Analysis of In Vitro Experiments. *Media Peternakan*, 39(3), 189-194. <https://doi.org/10.5398/medpet.2016.39.3.189>
4. Wall, E. C., Ajdukiewicz, K. M., Bergman, H., Heyderman, R. S., & Garner, P. (2018). Osmotic therapies added to antibiotics for acute bacterial meningitis. *The Cochrane database of systematic reviews*, 2(2), CD008806. <https://doi.org/10.1002/14651858.CD008806.pub3>
5. Wang, J., Ren, Y., Wang, S. F., Kan, L. D., Zhou, L. J., Fang, H. M., & Fan, H. (2021). Comparative efficacy and safety of glycerol versus mannitol in patients with cerebral oedema and elevated intracranial pressure: A systematic review and meta-analysis. *Journal of clinical pharmacy and therapeutics*, 46(2), 504–514. <https://doi.org/10.1111/jcpt.13314>

## КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСНИХ ФАРШІВ ЗА ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ ПРИ ЗАСТОСУВАННІ ЕКСПРЕСНИХ МЕТОДИК

Богатко Н. М., Букалова Н. В., Мазур Т. Г., Богатко А. Ф.

*Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна  
bogatkonadia09@gmail.com*

**Вступ.** Виявлення фальсифікації м'ясних фаршів має ключове значення для захисту здоров'я споживачів від інфекцій, алергенів та неякісної продукції, гарантуючи відповідність заявленому складу та якості даної продукції [1]. Технологія виробництва м'ясних фаршів потребує дотримання санітарно-гігієнічних вимог згідно технологічної інструкції. Державний контроль інспекторами ветеринарної медицини потребує ретельної перевірки безпечності та якості м'ясних фаршів, дотримання термінів їх зберігання та дотримання температурних режимів за охолодження даної харчової продукції [2].

Тому, перед фахівцями ветеринарної медицини пріоритетним завданням є використання розроблених експресних методик виявлення безпечності та якості м'ясних фаршів за виробництва та обігу [3]. Зокрема, за проведення ветеринарно-санітарної оцінки охолоджених м'ясних фаршів, слід підтвердити їх відповідність показникам безпечності та якості вимогам, установленим у нормативних документах щодо забезпечення здоров'я пересічних споживачів [4].

**Метою дослідження** було встановити безпечність м'ясних фаршів розробленими запатентованими методиками свіжість продукції та встановлення її фальсифікації м'якими лужними засобами.

**Матеріал і методи дослідження.** Матеріалом були досліджуваних 56 зразків м'ясних фаршів, які реалізувалися у супермаркетах: свинячого, курячого, комбінованого. Застосовували експресну методику визначення свіжості м'ясних фаршів шляхом використання зразка м'ясного фаршу у кількості 0,02–0,03 г на предметному скельці, на який наносили 0,1–0,2 см<sup>3</sup> реактиву Неслера, і встановлювали інтенсивність забарвлення м'ясних фаршів відповідно до різного ступеня їх свіжості. Також застосовували експресну методику виявлення фальсифікації м'ясних фаршів м'якими лужними засобами шляхом використання зразка м'ясного фаршу у кількості 0,01–0,02 г на предметному скельці, на який наносили 0,2–0,3 см<sup>3</sup> спиртового розчину бромтимолового синього з масовою концентрацією 0,02 % і через 2–3 секунди встановлюють відсутність або наявність синьо-блакитного кольору різної інтенсивності (від світло-блакитного до синьо-блакитного) залежно від кількості додавання лужних миючих засобів.

**Результати дослідження.** Органолептична оцінка м'ясних фаршів (n=44) за запахом, консистен-

цією, пробою варіння відповідала свіжому ступеню; а м'ясні фарші у кількості 12 – відповідали сумнівній свіжості. Для підтвердження ступеня свіжості фаршів провели випробування експресним методом за показниками інтенсивності забарвлення м'ясного фаршу з реактивом Неслера. Дослідженнями встановлено: у 38 зразках було встановлено світло-жовтий колір м'ясних фаршів, що свідчило про свіжість продукції (свинячого та комбінованого фаршів); у 11 зраках м'ясного фаршу (комбінований, курячий) – інтенсивно-жовтий колір м'ясних фаршів, що свідчило про сумнівну свіжість продукції; у 6 зразках м'ясного фаршу (курячий) – помаранчевий колір м'ясних фаршів, що свідчило про несвіжу продукцію. Достовірність випробувань за даною якісною методикою становила 99,8 % порівняно до показників, отриманих від загальноприйнятих методик.

При підозрі на фальсифікацію м'ясних фаршів миючими лужними засобами провели випробування, використовуючи спиртового розчину бромтимолового синього з масовою концентрацією 0,02 %. Встановлено дослідженнями: у 42 зразках було встановлено світло-жовтий колір м'ясних фаршів, що свідчило про відсутність фальсифікації миючими лужними засобами (свинячого та комбінованого фаршів); у 6 зраках м'ясного фаршу (комбінований, курячий, свинячий) – світло-блакитний колір м'ясних фаршів, що свідчило про фальсифікацію продукції внаслідок нанесення до 5 % миючих лужних засобів в м'ясний фарш; у 8 зразках м'ясного фаршу (курячий) – синьо-блакитний колір м'ясних фаршів, що свідчило про фальсифікацію продукції внаслідок нанесення понад 5 % миючих лужних засобів в м'ясний фарш. Достовірність випробувань за даною якісною методикою становила 99,9 % порівняно до показників, отриманих від загальноприйнятих методик.

**Висновки.** За здійснення ризик-орієнтованого контролю безпечності м'ясних фаршів за виробництва та обігу, державним інспекторам ветеринарної медицини у своїй роботі запропоновано використовувати розроблені експресні методики щодо встановлення їх свіжості та виявлення фальсифікації миючими лужними засобами.

### Література

1. Sharma A., Motta V., & Martinez L. Effectiveness of short videos to enhance HACCP information for consumers. *Journal of Foodservice Business Research*. 2019. Vol. 22, No 1. P. 1–14. <https://doi.org/10.1080/15378020.2019.1663104>.
2. Vojir F., Schübl E., & Elmadfa I. The origins of a global standard for food quality and safety: Codex Alimentarius Austriacus and FAO/WHO Codex Alimentarius. *International Journal Vitamin Nutrition Research*. 2012. Vol. 82, No 3. P. 223–227. <https://doi.org/10.1024/0300-9831/a000115>.
3. Weimer S.L., Wideman R.F., Scanes C.G., Mauromoustakos A., Christensen K.D., & Vizzier-Thaxton Y. An evaluation of methods for measuring stress in broiler chickens. *Poultry Science*. 2018. Vol. 97, No 10. P. 3381–3389. <https://doi.org/10.3382/ps/pey204>.
4. Ruiz-Jimenez F., Gruber E., Correa M., & Crespo R. Comparison of portable and conventional laboratory analyzers for biochemical tests in chickens. *Poultry Science*. 2021. Vol. 100, No 2. P. 746–754. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2020.11.060>.

## ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДИК ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ СМЕТАНИ ЗА РЕАЛІЗАЦІЇ НА АГРОПРОДОВОЛЬЧИХ РИНКАХ

Богатко А. Ф.\*, Мазур Т. Г.\*, Букалова Н. В.\*, Приліпко Т. М.\*\*,  
Богатко Н. М.\*

\*Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

\*\*Подільський державний аграрно-технічний університет, м. Кам'янець-Подільський,  
Україна

*bogatkonadia09@gmail.com*

**Вступ.** Інспектори ветеринарної медицини здійснюють державний ризик-орієнтований контроль за показниками безпечності сметани, зокрема щодо встановлення її фальсифікації на потужностях з виробництва та обігу молока і молочних продуктів, зокрема на агропродовольчому ринку за їх реалізації [1]. Тому, розроблення та застосування експресних та оптимізованих методик контролювання безпечності сметани за виявлення її фальсифікації в державних лабораторіях Держпродспоживслужби України та у державних лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи на агропродовольчому ринку є наразі актуальним питанням [2, 3].