

**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.

формою – прямою, довжиною 15 см, пружної консистенції, з виглядом на розрізі – світло-рожевого кольору, з фаршем, рівномірно перемішаним, без сірих плям.

Запах і смак – властиві ковбасі даного виду, з ароматом прянощів, у міру солоний, без стороннього запаху чи присмаку. Таким чином, одним із найбільших плюсів використання натурального барвника аннато полягає в тому, що він не надає м'ясному продукту жодного додаткового смаку. Стабільність кольору зберігається і залишається незмінною, фактично, до моменту вживання – упродовж 10 діб зберігання.

Зміна величини pH у період зберігання зразків готового виробу коливалася в межах 5,51–6,23 од.

Висновки. Виходячи із отриманих результатів органолептичного аналізування та значення pH варених ковбасних виробів з харчовою натуральною добавкою аннато, можна констатувати, що його використання в процесі виробництва дає насичений колір, який відповідає прийнятному забарвленню ковбасних виробів, має антиоксидантні властивості та подовжує термін зберігання ковбасних виробів. Використання аннато у виробництві вареної ковбаси дозволяє запровадити технологію без застосування нітритів натрію.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Букалова Н. В. Деякі аспекти екологічної чистоти виробництва м'ясних продуктів та мінімізації в них шкідливих для здоров'я людини речовин. *Екотрофологія. Сучасні проблеми* : матер. I Міжнар. наук.-практ. конф. (Біла Церква, 30 травня – 1 червня 2005 р.). Біла Церква, 2005. С. 133–136.
2. The risk-based control of the safety and quality of freshwater fish for sale in the agri-food market / V. Liasota, N. Bukalova, N. Bohatko et al. *Slovak Journal of Food Sciences*, 2023. № 17, S. 200–215. DOI:10.5219/1842.
3. Вакуленко Н. О. Україна сьогодні і завтра: правові трансформації на шляху до ЄС. Україна сьогодні і завтра: правові трансформації на шляху до ЄС : матер. II наук.-практ. студентсько-аспірантської наук. конф. Львівський національний університет імені Івана Франка, 12.11. 2023 р. Львів: Юридичний факультет Львівського національного університету імені Івана Франка, 2023. С.10–14.
4. Умови використання натуральних харчових барвників у технологіях м'ясних та м'ясомістких продуктів / С. В. Іванов та ін. *Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей* : матер. II Міжнар. наук.-техн. конф., 20–21 березня 2013 р. Київ: НУХТ, 2013. С. 44.
5. Букалова Н. В., Хіцька О. А. Альтернативний підхід щодо використання нітратів і нітритів у м'ясній промисловості. *Аграрні вісті*. 2006. № 1. С. 29–30.
6. Штонда О. А., Курячанська Д. В. Застосування барвника природного походження у технології варених ковбас. *Технічні науки*. Том 1. Випуск 11. DOI: 10.30888/2415-7538.2018-11-01-050.

УДК 636.085.5/09:340.13:614.31

ШУЛПА В.С., здобувач вищої освіти

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

Білоцерківський національний аграрний університет

ПРАВОВІ ЗАСАДИ У СФЕРІ ПОВОДЖЕННЯ З КОРМАМИ

Розглянуто правові засади у сфері поведження з кормами в контексті їх безпечності та взаємозв'язку із безпечністю продуктів тваринництва для споживання людиною, згідно із законодавством України та Регламентом Європейського Парламенту і Ради ЄС.

Ключові слова: правове регулювання, законодавство України про корми, гармонізація, Регламент ЄС, сфера поведження з кормами, гарантії безпечності.

Правове забезпечення безпечності та якості корму для продуктивних тварин, які є сировиною для виробництва продукції тваринного походження для споживання людьми – одне із важливих складників харчової та екологічної безпеки споживачів [1,с.5]. Тому, деякі питання правових засад у сфері забезпечення безпечності кормів за їх виробництва і обігу є актуальними та потребують наукового обґрунтування [2,с.237]. Інтеграція України в європейську економіку, є більш конкурентоспроможною й ефективною із усіх можливих для країни моделей соціально-економічного розвитку [3, с.2], тож, гармонізація

національного законодавства з європейським, дотримання вітчизняних і європейських норм і правил, нині має пріоритетне значення.

Метою роботи є акцентування уваги на дотриманні законодавчих вимог і певних правових засад у сфері виробництва, обігу, використання кормів для забезпечення їх безпечності та якості.

Результати дослідження. Відповідно до пункту 95 статті 1 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [4], продукція тваринного походження повинна бути безпечною, придатною для споживання, не мати шкідливого впливу на здоров'я людини. Тому, дуже важливим є взаємозв'язок: «безпечність корму – безпечність продуктів тваринного походження – безпечність життя та здоров'я людини». Гарантією забезпечення безпеки для життя і здоров'я людини, в тому числі, є й безпечність корму для продуктивних тварин [1, с.6, 5, с.11].

Законодавчо-правові засади виробництва, обігу та використання корму регулюються Законами України «Про безпечність та гігієну кормів» [6], «Про захист прав споживачів» [7], «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» [8], «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» [9], «Про Перелік документів дозвільного характеру у сфері господарської діяльності» [10].

Правові та організаційні засади гарантування безпечності кормів під час їх виробництва, обігу, використання, зі встановленням вимог щодо гігієни, маркування, пакування, представлення корму, регулювання відповідних суспільних відносин між оператором ринку та органом державної влади визначає чинний Закон України «Про безпечність та гігієну кормів», № 2264 VIII від 21.12.2017 р.

На європейському рівні, правові засади стосовно виробництва безпечного корму закладені в положеннях Регламенту Європейського Парламенту та Ради ЄС № 178/2002 від 28.01.2002 р. «Про встановлення загальних принципів й вимог харчового права, створення Європейського органу із безпечності харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів, що встановлює організаційні заходи і процедури, та є основою за вироблення, ухвалення рішень щодо питань безпечності харчових продуктів й кормів, процедури з питань із безпосереднім чи опосередкованим впливом на безпечність харчових продуктів і кормів» [11].

Згідно зі статтею 15 Регламенту ЄС 178/2002, корм не вводиться в обіг, чи не використовується за призначенням, якщо він небезпечний, шкодить здоров'ю людини або тварини, а харчові продукти, одержані від забійних тварин, є небезпечними для споживання людиною (ч. 2, стаття 15). Оператор ринку корму для продуктивних тварин терміново інформує відповідні компетентні органи, якщо вважає чи ж має причину припускати, що корм, уведений ним в обіг, не гарантує його безпечності, не перешкоджає жодній особі чи не знеохочує будь-яких осіб від співпраці із компетентними органами, згідно з національним правом та правовою практикою, в тому разі, якщо це може запобігти, зменшити, усунути ризики, пов'язані із кормом (ч. 3 стаття 20 Регламенту ЄС 178/2002) [11].

Висновки. Враховуючи вище викладене, необхідно здійснювати державний контроль за дотриманням правових засад виробництва, обігу та використання корму, законодавства про безпечність корму в установлених законодавством межах, своєчасно, об'єктивно, всебічно та прозоро.

За порушення вимог законодавства про корми, оператор ринку несе відповідальність, відповідно до Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гігієна кормів та законодавчі основи гарантування безпечності за їх виробництва і обігу : навч.

посібник / Н.В. Букалова та ін.; за ред. Н.В. Букалової, Н.М. Богатко, Ю.О. Балацького. Біла Церква, 2025. 211 с.

2. Оверковська Т.К. Правові засади безпечності кормів. *Юридичний науковий електронний журнал*, № 6. 2021 С. 99–103.

Doi: <https://doi.org/10.32782/2524-0374/2021-6/26>

3. Вакуленко Н.О. Україна сьогодні і завтра: правові трансформації на шляху до ЄС : матер. II наук.-практ. студ.-аспір. наук. конф. (Львівський національний університет імені Івана Франка, 12.11.2023 р.). Львів, 2023. С. 10–14.

4. Про основні принципи і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України {В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014 р., ВВР, 2014, № 41–42, ст. 2024} {Із змінами, внесеними згідно із Законами № 67-VIII від 28.12.2014 р., 2015 р., № 4, ст.19 № 867-VIII від 08.12.2015 р., 2016 р., № 4, ст. 40}.

5. Бурило Ю. Сучасний розвиток національного законодавства про корми. *Підприємництво, господарство і право*. 2019. № 11. С. 207–212.

6. Про безпечність та гігієну кормів : Закон України / Відомості Верховної Ради (ВВР), 2018, № 10, ст. 53 {Із змінами, внесеними згідно з Законами № 2639-VIII від 06.12.2018 р., ВВР, 2019, № 7, ст.41 № 1033-IX від 02.12.2020 р., ВВР, 2021, № 15, ст.127 № 1206-IX від 04.02.2021 р. № 3221-IX від 30.06.2023 р.}.

7. Про захист прав споживачів : Закон України / Верховна Рада України. Офіц. вид. Київ, 2005 (Документ 1023-XII, поточна редакція – від 19.11.2022 р., підстава – 2529-IX).

8. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2017 р., № 31, ст. 343) (Документ 2042-VIII, поточна редакція – від 31.12.2023 р., підстава – 2801-IX).

9. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції : Закон України / Верховна Рада України. Офіц. вид. Київ, 2003 (Документ 1393-XIV, поточна редакція – від 01.10.2023 р., підстава – 2573-IX).

10. Про Перелік документів дозвільного характеру у сфері господарської діяльності : Закон України (Документ 3392-VI, чинний, поточна редакція – від 29.06.2024 р., підстава – 2804-IX).

11. Про встановлення загальних принципів та вимог харчового права, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів : Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 178/2002 від 28.01.2002 р.

УДК 614.31:637.12/3:619

КУЛНІСЬКА А.О., здобувач вищої освіти

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

Білоцерківський національний аграрний університет

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА РИБИ ПРІСНОВОДНОЇ НА ПОТУЖНОСТЯХ З ВИРОБНИЦТВА

Рибопродукція, включена в перелік стратегічно важливих товарів України, за даними Всесвітньої продовольчої організації - ФАО за обсягом виробництва рибної продукції займає третє місце в світі.

Рибні продукти служать людині джерелом повноцінних білків, легкозасвоюваних жирів, що включають есенціальні жирні кислоти, вітамінів, насамперед нерозв'язних груп А і D, добре збалансованого комплексу макро- і мікроелементів. Риба є важливим продуктом харчування в раціоні людей. Її споживають в солоному, копченому, вареному та іншому вигляді. Риба і рибопродукти, володіючи виключно високими харчовими якостями, є важливим джерелом їжі, широко використовуються в повсякденному раціоні, дієтичному і дитячому харчуванні.

Передова наукова література, у тому числі і вітчизняна, не достатньо висвітлюють оцінку безпечності та якості риби прісноводної на потужностях з виробництва.

У науково-дослідній роботі теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено необхідність постійного проведення вивчення безпечності та якості риби прісноводної на потужностях з виробництва, застосовуючи загальноприйняті методиками та розроблені запатентовані експресні методики щодо встановлення ступеня свіжості риби.

У науково-дослідній роботі показано оптимальні показники безпечності та якості риби прісноводної на потужностях з виробництва, використовуючи стандартні органолептичні та оптимізовані фізико-хімічні показники, мікробіологічні та мікроскопічні тести.

Ключові слова: галузь рибиництва, комерційні породи риби-прісноводної, екологічність, нешкідлива