

**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.

СЕКЦІЯ 9. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ, ЯКОСТІ ТА ГІГІЄНИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

УДК 638.14:504(477.42)

КОЗКА І.М., здобувач вищої освіти

Науковий керівник – БУКАЛОВА Н.В., канд. вет. наук,
Білоцерківський національний аграрний університет

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ НАТУРАЛЬНОГО КВІТКОВОГО МЕДУ В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ

Наведені результати аналізування показників безпеки та якості натурального квіткового меду під час його зберігання впродовж 14 днів, 12 і 24 місяців. Установлено недоцільність зберігання протягом 2-х років після його виробництва.

Ключові слова: мед натуральний, зберігання, безпека, якість, органолептичні та фізико-хімічні показники.

Безпека продуктів харчування є пріоритетом як на міжнародному, так і внутрішньому ринку України, адже інтеграція нашої країни в ефективну конкурентоспроможну економіку країн європейської співдружності, передбачає не лише забезпечення економічної безпеки, але й права людини на збереження її здоров'я [1, 2]. Удосконалення оцінювання якості та безпеки меду бджолиного є надзвичайно актуальним завданням для України [3, 4]. У процесі зберігання знижується бактеріцидність меду, ферментативна активність, зміна складу цукрів. Зниження активності ферментів залежить від тривалості і температури зберігання [5, 6]. Дотримання певних вимог дозволяє меду зберігатися довше часу за зберігання в чистих приміщеннях, без надмірної вологості, за оптимальної температур (5–10 °С).

Мета дослідження – аналізування впливу тривалості зберігання натурального меду на його показники безпеки та якості за стандартними методиками дослідження.

Результати дослідження. Установлено, що колір, аромат та смак досліджуваного меду протягом зберігання не змінилися.

За 12 місяців зберігання мед кристалізувався, за 24 місяців – органолептичні показники меду не змінилися. Помітних ознак бродіння не спостерігали на 14 день, через 12 та 24 місяців зберігання.

За пилковим аналізом домінуючого пилку не було виявлено, а супутні та випадкові пилкові зерна лугового різнотрав'я становили від 3 до 23 %, тобто мед класифікували як поліфлорний луговий.

Показники відповідності меду в межах ринку ЄС зазначені в Директиві Ради 2001/110/ЄС [7], в Україні – Наказі Міністерства аграрної політики та продовольства України (№ 330) [8]. Згідно з вимогами останнього, мед є монофлорним, якщо виявлено не менше 30 % пилку одного виду рослини-медоносу (з акації та липи – не менше 20 %).

Один з найважливіших показників якості меду – масова частка води, що може варіювати від 13 до 28 %. Згідно із національним стандартом [9], масова частка води у меді не повинна перевищувати 21 % (для натурального меду першого гатунку) і 18,5 % (для натурального меду вищого гатунку).

Ферментативна активність меду виражається діастазним числом, варіює у широких межах і залежить від медоносних фітоценозів, ґрунтових умов, терміну зберігання, способу обробки меду тощо [5].

Установлено, що за 12 міс зберігання, діастазна активність меду зменшилася на 6,3 од. Готе ($p \leq 0,05$). Упродовж 24 міс цей показник зменшився на 15,5 од. ($p \leq 0,001$) і становив 3,6 од. Готе. За 12 міс зберігання кислотність меду підвищилася на 6,1 мекв/кг ($p \leq 0,05$), а за 24

міс. – на 9,3 ($p \leq 0,05$).

За визначення вмісту гідроксиметилфурфуролу, виявили збільшення його кількості протягом 12 міс (на 1,89 мг/кг), проте різниця не вірогідна, а за 24 міс зберігання цей показник збільшився на 4,6 мг/кг і різниця була вірогідною ($p \leq 0,05$).

За 12 місяців зберігання, у досліджуваному квітковому меді виявили менше 400 тис. дріжджових клітин, із них живих – менше 15 % ($p \leq 0,05$). Проте, в процесі зберігання впродовж 24 місяців, кількість дріжджових клітин становила 540 тис./г, із яких живих – 92 тис./г ($p \leq 0,001$). Тобто, якщо бджолиний натуральний мед містить понад 400 тис дріжджових клітин у 1 г, він стає нестійким до процесу бродіння [6]. Оскільки на початку зберігання водність меду становила 20,1 %, це також могло вплинути на розвиток дріжджових клітин.

Висновки. Натуральний бджолиний мед недоцільно зберігати впродовж 2-х років після його виробництва, адже у процесі зберігання знижується активність діастазного ферменту, збільшується кількість дріжджових клітин за початкової масової частки води вище 20 %. Уважаємо за доцільне внести деякі доповнення до вимог ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [8] щодо вмісту масової частки води у меді, а у перелік досліджень унести підрахунок дріжджових клітин, як об'єктивного кількісного показника ознаки бродіння.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Башенко М. І., Постоєнко В. О., Лазарева Л. М. Удосконалення системи оцінки якості та безпечності меду бджолиного в Україні. *Вісник аграрної науки*. 2016. № 6. С. 23–27.
2. Вакулєнко Н.О. Україна сьогодні і завтра: правові трансформації на шляху до ЄС : матеріали ІІ наук.-практ. студ.-аспір. наукової конференції Львівський національний університет імені Івана Франка, 12 листопада 2023 р. Львів, 2023. С. 10.
3. Богатко Н. М., Лясота В. П., Н. В. Букалова. Санітарно-гігієнічна оцінка меду за показниками якості та безпечності. *Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини* : зб. наук. праць. Вип. 35, Ч. 2, Т. 3, Харків, 2018. С.77–81.
4. Ветеринарно-санітарний контроль якості та безпечності меду / Н. М. Богатко, В. В. Власенко, Н. В. Букалова та ін. *Науковий вісник Луганського національного аграрного університету* : Серія «Ветеринарні науки». Вип. 31. Луганськ: Елтон-2, 2011. С. 19–22.
5. Адамчук Л. О., Білоцерківець Т. І. Ферментативна активність меду – ознака якості та натуральності. *Біоресурси і природокористування*. 2015. Т. 7. № 1–2. С. 110–114.
6. Динаміка показників якості меду різного ботанічного походження при тривалому зберіганні / Л. М. Лазарева та ін. *Бджільництво України*. 2017. № 2. С. 146–150.
7. Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001 relating to honey, OJ L 10, 12.1.2002, p. 47–51.
8. Про затвердження Вимог до меду : Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 330 від 19.06.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0725-19#Text>.
9. ДСТУ 4497:2005. Мед натуральний. Технічні умови [Чинний від 2005-12-28]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 22 с.

УДК 504.75.05:637.5

ТРОФІМЧУК Я.В., здобувачка вищої освіти

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

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ ДЕЯКИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ЗА ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ БАРВНИКІВ

Висвітлено дані літератури щодо актуальних питань з використання натуральних харчових барвників для виробництва м'ясних виробів, у цілому, та варених ковбас, зокрема, та удосконалення технології існуючих синтетичних добавок.

Ключові слова: натуральні барвники, ковбасні вироби, органолептика, значення *pH*, нітрит натрію, аннато.