

**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

18 березня 2026 року

**Біла Церква
2026**

УДК 001.895:338.43:378-053.6:636.09(063)

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Варченко О.М., д-р. екон. наук, професор.
Недашківський В.М., д-р с.-г. наук, професор.
Димань Т.М., д-р с.-г. наук, професор.
Філіпова Л.М., канд. с.-г. наук, доцент.
Царенко Т.М., канд. вет. наук, доцент.
Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.
Козій Н.В., канд. вет. наук, доцент.
Мостипан О.В., доктор філософії.

Відповідальна за випуск – **Мостипан О.В.**, начальник редакційно-видавничого відділу.

Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 18 березня 2026 р. – Білоцерківський НАУ. – 287 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

Ел. адреса: <https://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34>

УДК: 614.31:637.5:658.62.018

ЗАГОРУЙКО Н.С., магістрантка

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

Білоцерківський національний аграрний університет

КОМПЛЕКСНИЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ ТА БІОЛОГІЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ ТМ «СВОЯ ЛІНІЯ» І «РОДИННИЙ СМАК»

Представлено результати комплексної експертизи м'ясних консервів. Установлено їх відповідність вимогам промислової стерильності та безпечності; визначено показники відносної біологічної цінності з використанням тест-об'єкта *Tetrahymena pyriformis*.

Ключові слова: безпечність, м'ясні консерви, промислова стерильність, біологічна цінність, *Tetrahymena pyriformis*.

Забезпечення населення якісними м'ясними продуктами тривалого зберігання вимагає суворого ветеринарно-санітарного контролю на всіх етапах виробничого процесу. Моніторинг готової продукції, що реалізується через роздрібні мережі, дозволяє оцінити не лише її безпечність, але й фактичну біологічну цінність, що визначається технологічними умовами виробництва та якістю вихідної сировини [1,с.456].

Метою дослідження було проведення комплексної ветеринарно-санітарної експертизи та порівняльної оцінки біологічної цінності м'ясних консервів: «Свинина у власному соку» ТМ «Своя лінія» та «Свинина тушкована» ТМ «Родинний смак» масою 525 г.

Об'єктом дослідження були досліджувані м'ясні ТМ «Своя лінія» та ТМ «Родинний смак» у жерстяній тарі масою 525 г. Методологія роботи ґрунтувалася на комплексному підході та включала кілька етапів.

Органолептичне оцінювання стану тари та вмісту проводили відповідно до вимог ДСТУ 4450:2005 [2,с.5]. Фізико-хімічні показники визначали за ДСТУ ISO 1841-2:2004 «М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод (ISO 1841-2:1996, IDT)» для встановлення масової частки кухонної солі й фотоколориметричного методу з реактивом Грісса для визначення вмісту нітриту натрію [3,с.25]. Додатково проводили аналіз концентрації вітаміну B_{12} та оцінку радіологічної безпеки методом гамма-спектрометрії для виявлення ізотопу Цезію-137.

Мікробіологічні дослідження передбачали перевірку промислової стерильності шляхом висіву на середовища МПА, МПБ та Кітта-Тароцці, з подальшою ідентифікацією залишкової мікрофлори [3,с.145]. Загальну токсичність та відносну біологічну цінність оцінювали за допомогою біотестування на інфузоріях *Tetrahymena pyriformis* [4,с.74].

Результати досліджень. Ветеринарно-санітарна перевірка тари обох виробників засвідчила повну герметичність та цілісність внутрішнього покриття. Органолептичне дослідження показало, що консерви ТМ «Родинний смак» характеризуються чіткою текстурою з соковитими м'язовими волокнами, тоді як у зразках ТМ «Своя лінія» відзначалася тенденція до легкого розпадання волокон, що впливає на загальний якісний профіль продукту [1,с.5].

Фізико-хімічний аналіз засвідчив стабільність рецептурних параметрів: масова частка хлориду натрію коливався в межах 1,3–1,5 %, а залишкова кількість нітриту натрію не перевищувала 50 мг/кг у обох зразках [5,с.24]. Рівень питомої активності Цезію-137 становив $21,2 \pm 1,5$ Бк/кг. При цьому продукція ТМ «Родинний смак» відзначалася кращим збереженням вітаміну B_{12} , показники якого перевищували відповідні значення консервів ТМ «Своя лінія» на 14 %.

Мікробіологічний контроль підтвердив промислову стерильність досліджуваної продукції: патогенних мікроорганізмів та кишкової палички не виявлено, а кількість спороутворювальних бактерій роду *Bacillus* не перевищувала 55,4 КУО/см³ [4,с.145,5,с.450]. Біотестування на *Tetrahymena pyriformis* засвідчило відсутність

токсичності в обох брендах. Водночас, інтенсивність репродукції тест-об'єктів у середовищі з консервами ТМ «Своя лінія» виявилася на 15,5 % нижчою ($p < 0,05$), що свідчить про певні відмінності в біологічній цінності досліджуваних м'ясних консервів [6,с.44].

Таким чином, досліджені зразки м'ясних консервів ТМ «Родинний смак» та ТМ «Своя лінія» повністю відповідають ветеринарно-санітарним вимогам безпечності та промислової стерильності. Консерви ТМ «Родинний смак» відзначаються вищим збереженням вітамінного складу та кращою структурною цілісністю м'язових тканин, що позитивно впливає на їх загальну біологічну цінність, порівняно з продукцією ТМ «Своя лінія».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Іваненко П.М., Коваль О.В. Якість та безпечність м'ясних продуктів тривалого зберігання. *Вісник ветеринарної медицини*, 2018. № 2 (45), С. 456–462.
2. ДСТУ 4450:2005. Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови. Київ: Держстандарт України, 2005. 12 с.
3. Смирнов А. П. Фізико-хімічні методи контролю м'ясних консервів. *Харчова промисловість*, 2015. № 10, С. 24–30.
4. Kim J. H., Oh S., Lee H. J. Comparison of conventional and PCR-based methods for bacterial detection in sterilized meat consignments. *International Journal of Food Microbiology*. 2020. Vol. 336. P. 74.
5. Novak J., Smith D. Modern rapid methods for detection of pathogens in meat products. *Journal of Food Protection*. 2021. Vol. 84, № 3. P. 450–464.
6. Гончаренко В.Л. Біотестування продуктів харчування на *Tetrahymena pyriformis*. *Токсикологія та санітарія*, 2017. № 5 (2), С. 44–50.

УДК: 614.31:637.5:351/354

ХОМЕНКО М.О., магістрант

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

ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ДОТРИМАННЯМ ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ НА М'ЯСОПЕРЕРОБНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ

За результатами аналізу законодавства, перевірок і лабораторних досліджень було виконано комплексну оцінку ефективності державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на м'ясопереробному підприємстві України.

Ключові слова: законодавство, державний контроль, гігієнічні вимоги, м'ясопереробне підприємство.

Законодавство України у сфері безпечності харчових продуктів перебуває у процесі гармонізації з вимогами Європейського Союзу, зокрема, із Регламентами (ЄС) № 852/2004, № 853/2004 та № 882/2004 [1,с.3]. Потужність з переробки м'яса – одна з найризикованіших ланок харчового ланцюга, адже саме на етапах переробки і зберігання м'яса існує значна ймовірність мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення м'ясної продукції [2,с.37]. Від дотримання гігієнічних вимог під час забою тварин, обвалювання, жилювання, охолодження, пакування та транспортування м'ясної сировини безпосередньо залежить безпечність кінцевого м'ясного продукту та здоров'я споживача. Тому, діяльність компетентного органу, що здійснює державний контроль у цій сфері, має ключове значення для попередження будь-яких порушень та забезпечення ефективного функціонування системи безпечності готового м'ясного продукту [3,с.57].

Метою дослідження була оцінка ефективності системи державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог в умовах м'ясопереробного підприємства, визначення основних напрямів його удосконалення, з метою підвищення рівня безпечності м'ясної продукції.

Об'єкт дослідження – процес державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог