



КАФЕДРА
ФІЗИОЛОГІЇ,
БІОХІМІЇ ТВАРИН І
ЛАБОРАТОРНОЇ
ДІАГНОСТИКИ

Міністерство освіти і науки України
Дніпровський державний аграрно-економічний
університет

Факультет ветеринарної медицини
**Кафедра фізіології, біохімії тварин і
лабораторної діагностики**

Науково-дослідний центр біобезпеки
та екологічного контролю ресурсів АПК
за спонсорської підтримки ТОВ «БіосЛаб»

МАТЕРІАЛИ

ХІ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«ЗДОРОВ'Я ТВАРИН І
ЛЮДИНИ В УМОВАХ
ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ:
МІЖДИСЦИПЛІНАРНИЙ ПІДХІД»**

травень
2026 року

ДНІПРО 2026



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДНІПРОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ
КАФЕДРА ФІЗІОЛОГІЇ, БІОХІМІЇ ТВАРИН І ЛАБОРАТОРНОЇ ДІАГНОСТИКИ

НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ЦЕНТР БІОБЕЗПЕКИ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО
КОНТРОЛЮ РЕСУРСІВ АПК
BIOSAFETY CENTRE
ТОВ «Біос Лаб»

МАТЕРІАЛИ

XI Міжнародної науково-практичної конференції
викладачів і здобувачів вищої освіти

«ЗДОРОВ'Я ТВАРИН І ЛЮДИНИ В УМОВАХ ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ:
МІЖДИСЦИПЛІНАРНИЙ ПІДХІД»

26-27 травня 2026 р.

м. Дніпро

Здоров'я тварин і людини в умовах глобальних викликів: міждисциплінарний підхід: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції викладачів і здобувачів вищої освіти (м. Дніпро, 26-27 травня 2026 р.) / Дніпровський ДАЕУ. – Дніпро, 2026. – 253 с. – Режим доступу: <https://dspace.dsau.dp.ua/handle/123456789/14106>.

Викладено матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції викладачів і здобувачів вищої освіти «Здоров'я тварин і людини в умовах глобальних викликів: міждисциплінарний підхід» з найбільш важливих напрямків сучасної ветеринарної медицини та ветеринарно-санітарної експертизи, яка відбулася 26-27 травня 2026 р.

Посвідчення про реєстрацію: № 455 від 14 квітня 2026 р.

Редакційна колегія:

І. Бібен, Д. Масюк, В. Недзвецкий, S. Vuzoianu, G. Baydas, Л. Галузіна, М. Лещова, В. Зажарський, Н. Зажарська, Н. Сулова, Д. Білий, П. Склярів, О. Хмельова

Відповідальність за зміст і достовірність публікації несуть автори наукових доповідей і повідомлень.

© Дніпровський державний аграрно-економічний університет, 2026

Список використаних джерел:

1. Hatfull G. F. (2020). Actinobacteriophages: Genomics, Dynamics, and Applications. *Annual Review of Virology*, 7(1), 37–61. DOI: <https://doi.org/10.1146/annurev-virology-122019-070009>
 2. Jeong S. J., Cho S. Y., Oh S.-J. (2010). Spinal cord/brain injury and the neurogenic bladder. *Urologic Clinics of North America*, 37(4), 537–546. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ucl.2010.06.005>
 3. Moyaert H., Morrissey I., de Jong A., [Garch F.E.](#), [Klein U.](#), [Ludwig C.](#), [Thiry J.](#), [Youala M.](#) (2017). Antimicrobial Susceptibility Monitoring of Bacterial Pathogens Isolated from Urinary Tract Infections in Dogs and Cats Across Europe: ComPath Results. *Microbial Drug Resistance*, 23(3), 391–403. DOI: [10.1089/mdr.2016.0110](https://doi.org/10.1089/mdr.2016.0110)
 4. White J. D., Cave N. J., Grinberg A., Thomas D. G., Heuer C. (2016). Subclinical bacteriuria in older cats and its association with survival. *Journal of Veterinary Internal Medicine*, 30(6), 1824–1829. DOI: <https://doi.org/10.1111/jvim.14598>
-

РИЗИК-ОРІЄНТОВАНИЙ КОНТРОЛЬ ЗБЕРІГАННЯ ЯЛОВИЧИНИ ЗА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

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

e-mail: bogatkonadia09@gmail.com

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

Інспектори ветеринарної медицини здійснюють ризик-орієнтований контроль м'яса забійних тварин за виробництва та обігу, керуючись нормативно-правовими актами щодо здійснення простежуваності на потужностях та встановлюючи критичні контрольні точки для запобігання виникнення небезпечного хімічного фактору [1]. Доведення інформації до споживачів щодо впровадження систем НАССР і простежуваності, а також належне її функціонування, проблеми й переваги при впровадженні даних систем на всьому харчовому ланцюзі, мають надати споживачам поінформований вибір щодо безпечного та якісного харчового продукту для того, щоб задовольнити потреби споживача за поживними речовинами [2]. Ризик-орієнтований контроль здійснюють офіційні ветеринарні лікарі за дотриманням зберігання м'ясної сировини щодо температурного режиму та показниками відносної вологості. За порушення ветеринарно-санітарних вимог зберігання м'яса забійних тварин можуть виникати шахрайські дії від працівників підприємства щодо фальсифікації м'яса забійних тварин [3, 4].

Матеріалом слугували зразки м'яса яловичини (n=24), які були отримані на потужностях із виробництва м'яса забійних тварин та реалізувалися у супермаркетах Київської області. Зразки м'яса були поділені на свіжі на 20 добу зберігання за температури (-2 – -3°C) (контроль); зразки м'яса сумнівної свіжості на 21-22 добу зберігання за тієї ж температури, та оброблені мийно-дезінфікуючими засобами. Методики щодо визначення хімічних показників м'яса яловичини проводили за вимогами чинних національних стандартів, зокрема: встановлення масової частки вологи, сухої речовини, жиру, білка, золи, вмісту вуглеводів та енергетичної цінності.

Були проведені випробування щодо встановлення хімічного складу м'яса яловичини за виявленої фальсифікації мийно-дезінфікуючими лужними розчинами, що є небезпечним для

здоров'я споживачів. Нами були розроблені та запатентовані експресні методики виявлення фальсифікації м'яса за оброблення мийно-дезінфікуючими лужними розчинами внаслідок застосування наступних індикаторів: спиртового розчину бромкрезолового зеленого з масовою концентрацією 0,01 % (синій колір – наявна фальсифікація); спиртового розчину бромтимолового синього з масовою концентрацією 0,02 % (синьо-зелений колір – наявна фальсифікація); спиртового розчину хромового темно-синього з масовою концентрацією 0,3 % (світло-фіолетовий колір – наявна фальсифікація) [5].

Встановлено, що масова частка вологи у яловичині, обробленій мийно-дезінфікуючими засобами, була збільшеною на 7,08 % ($p < 0,001$), проте масова частка сухих речовин, відповідно зменшувалася у показниках – на 14,62 % ($p < 0,001$) порівняно до показників контрольної групи. Масова частка жиру в яловичині, обробленій мийно-дезінфікуючими засобами, була зниженою на 16,21 % ($p < 0,001$), масова частка білка у яловичині також була зниженою на 8,14 % ($p < 0,001$) порівняно до показників контрольної групи. У досліджуваних зразках яловичини за оброблення мийно-дезінфікуючими засобами було встановлено зниження масової частки золи на 6,08 % ($p < 0,01$) порівняно до показників контрольної групи.

Показники вмісту вуглеводів у м'ясі яловичини, обробленій мийно-дезінфікуючими засобами, знижувалися у – на 7,56 % ($p < 0,001$) порівняно до показників контрольної групи, зокрема вміст вуглеводів у дослідних зразках яловичини, оброблених мийно-дезінфікуючими засобами, становив – $16,74 \pm 0,04$ г/100 г. Енергетична цінність м'яса яловичини свіжої становила – $165,32 \pm 0,04$ ккал/100 г, що на 19,21 % ($p < 0,001$) більше порівняно до показників яловичини, обробленій мийно-дезінфікуючими засобами.

Висновок. Для здійснення належного та дієвого ризик-орієнтованого контролю яловичини за встановлення фальсифікації мийно-дезінфікуючими засобами офіційні лікарі ветеринарної медицини мають застосовувати експресні методики виявлення оброблення м'яса небезпечними факторами, та враховувати показники хімічного складу м'яса яловичини.

Список використаних джерел:

1. Sun, Q., Yuan, Y., Xu, B., Gao, S., Zhai, X.,...Shi, J. (2025). Innovative technologies reshaping meat industrialization: challenges and opportunities in the intelligent era. *Foods*, 14(13):2230. doi: 10.3390/foods14132230.
2. Solanilla-Duque, J.F., Morales-Velasco, S., & Salazar-Sánchez, M.D.R. (2024) Assessment of HACCP plans and Colombian regulations in municipal cattle slaughterhouses for the assurance of standardised food safety and quality management systems. *Heliyon*, 10(24):e40944. doi: 10.1016/j.heliyon.2024.e40944.
3. Wang, H., Meng, X., Yao, L., Wu, Q., Yao, B., Chen, Z.,...Chen, W. (2023). Accurate molecular identification of different meat adulterations without carryover contaminations on a microarray chip PCR-directed microfluidic lateral flow strip device. *Food Chemistry*, 7:100180. doi: 10.1016/j.fochms.2023.100180.
4. Trivedi, D.K., Hollywood, K.A., Rattray, N.J., Ward, H., Trivedi, D.K., Greenwood, J., ... Goodacre, R. (2016). Meat, the metabolites: an integrated metabolite profiling and lipidomics approach for the detection of the adulteration of beef with pork. *Analyst*, 141(7):2155-64. doi: 10.1039/c6an00108d.
5. Богатко Н.М. (2019). Контроль безпечності м'яса забійних тварин при встановленні фальсифікації за експресними методиками: науково-практичні рекомендації для інспекторів ветеринарної медицини та офіційних лікарів ветеринарної медицини. Біла Церква: Білоцерківдрук, 24 с.