

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Всеукраїнська науково-практична конференція  
магістрантів і молодих дослідників**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВЕТЕРИНАРНОЇ  
МЕДИЦИНИ**

**«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ У ХХІ СТОЛІТТІ»**

**16 листопада 2023 року**

**Біла Церква  
2023**

УДК 636.09:378-053.6:001(063)

**РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:**

**Шуст О.А.**, д-р екон. наук, професор.

**Варченко О.М.**, д-р екон. наук.

**Димань Т.М.**, д-р с.-г. наук.

**Зубченко В.В.**, канд. екон. наук.

**Власенко С.А.**, д-р вет. наук.

**Шаганенко Р.В.**, канд. вет. наук.

**Качан Л.М.**, канд. с.-г. наук.

**Ластовська І.О.**, канд. с.-г. наук.

**Олешко О.Г.**, канд. с.-г. наук.

**Наукові пошуки молоді у XXI столітті. Актуальні проблеми ветеринарної медицини:** матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (Біла Церква, 16 листопада 2023 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2023. – 160 с.

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

рафінована, борошно пшеничне, цибуля ріпчаста, сіль кухонна, регулятор кислотності – кислота оцтова, прянощі - перець духмяний, коріандр, гвоздика). Вказано граничні відхилення маси нетто, які коливаються від -4 до + 8,5 відсотки.

Задекларована поживна цінність на 100 г продукту становить: білку не менше 10,0 г, жир/ненасичені жирине більше ніж – 4,5/1,7 г, вуглеводи/цукор не менше ніж – 15,1/7,1 г, сіль кухонна – не більше 1,1%. Енергетична цінність 100 г продукту 587кДж/140 ккал. Зберігання продукту слід в чистих добре вентильованих приміщеннях за температури від 0 до + 30 °С та відносній вологості повітря не більше 75%. Зберігати відкриту банку в холодильнику не більше 12 год. Дату вжити до нанесено на кришку, або денце банки в кінці першого рядка. Також нанесено юридичну адресу та адресу потужностей з вказуванням їх реєстраційного номера. Також на етикетці нанесено ТУ У згідно якого вироблено дану консерву, а також штрих-код країни виробника.

При вивченні відповідності дотримання встановленої маси нетто нами встановлено, що маса продукту брутто становила 290 г, маса тари – 40 г, і маса нетто – 250 г що на 20 г або 8,7% було вище від задекларованого показника, що є позитивним показником.

При визначенні органолептичних показників було встановлено, що колір консерви відповідав вимогам до даного виду, запах специфічний пряно приємний, консистенція густа при вивченні складу було встановлено, що використана риба була нерозібрана і складалася із шматків риби, цілої риби не виявлено. Смак консерви приємний специфічний з наявністю незначної гіркоти. Нами було проведено дегустаційну оцінку за результатами якої з можливих 5 балів дана консерва набрала 3,72 бали.

Отже аналізуючи отримані результати можна сказати, що виробником дотримано вимог товарознавчого маркування, проте при запровадженні на підприємстві системи ХАССР необхідно вказувати про це на етикетці.

Недоліком при органолептичній оцінці було те, що основний продукт мав вигляд шматків риби, цілі екземпляри відсутні та наявність гіркуватого присмаку.

Вцілому оцінка дослідженої консерви за товарознавчими та органолептичними показниками задовільна

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Користь споживання риби. Електронний ресурс: <https://liderholod.com.ua/recipes/koryst-spozhyvannya-ryby/>
2. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції: Підручник / [І.В.Яценко, Н.М. Богатко, Н.В.Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, В.Я. Бінкевич, А.М. Труш, Р.В. Петров].- Харків: «Диса Плюс»,2017. С. 41
3. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник / [В.І. Сирохман, І.М. Задорожній, П.Х. Пономарьов].- Київ: «Лібра»,2003. С. 347
4. Поняття і процеси ідентифікації і фальсифікації продовольчих товарів Електронний ресурс: [http://4ua.co.ua/marketing/va3ad79b4c53a89421306c37\\_1.html](http://4ua.co.ua/marketing/va3ad79b4c53a89421306c37_1.html)

**УДК: 614.31:637.5:636.5**

**РУДЬ П.П.**, магістрант

Науковий керівник – **ХІЩЬКА О.А.**, канд. вет. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

#### **ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА М'ЯСА ПТИЦІ**

Анотація. У роботі висвітлені результати досліджень якості та безпечності м'яса курчат-бройлерів за окремими біохімічними, радіологічними, мікробіологічними критеріями.

**Ключові слова:** птиця, м'ясо бройлерів, якість, безпечність.

Куряче м'ясо є важливою складовою здорового харчування людини. Джерело білків, що легко засвоюються, вітамінів, амінокислот, мінералів – незамінний матеріал для росту й функціонування будь-якого організму, основа профілактики низки захворювань і чудовий смак на додаток – це далеко не повний перелік функцій курячого м'яса в нашому раціоні. У ньому більше білків, аніж у будь-якому іншому виді м'яса, до того ж вміст у ньому жирів не

перевищує 10 %. За науковими даними, саме м'ясо птиці забезпечує повноцінний баланс білку в організмі серед основної маси населення східноєвропейських країн [1].

М'ясна продуктивність характеризується живою масою, м'ясними якістьями птиці в забійному віці та харчовою цінністю м'яса. У білому м'ясі бройлерів міститься понад 20% повноцінних білків і лише 1–2% жиру.

Особливе значення для розвитку м'ясного птахівництва мають низькі витрати корму на одиницю приросту, м'ясна скоростиглість, висока якість м'яса та мобільність галузі. В сучасних умовах світової птахопереробної галузі за збільшення обсягів виробництва продукції в світі, проблема контролю її якості та безпечності стає першочерговою. Останнім часом фахівці звертають увагу на вплив різноманітних чинників на якість і безпечність м'яса птиці під час його зберігання [2–4].

Результати проведених нами біохімічних досліджень 5 зразків м'яса бройлерів за холодильного зберігання свідчать про їх відповідність вимогам НТД. У одному зразку був дещо вищим вміст ЛЖК у м'ясі, порівняно з іншими зразками. Реакція на пероксидазу була позитивною, реакція на аміаку та солей амонію – негативна, рН коливалася в межах від 5,8 до 6,2.

Уміст радіонуклідів цезію-137 в усіх зразках був значно нижчим, порівняно з гранично допустимим рівнем і становив в м'ясі: охолодженому – 26,3 Бк/кг, розмороженому – 23,3, стегеннях – 26,3, механічного обвалювання – 24,6 та філе – 27,1 Бк/кг.

КМАФАнМ у всіх зразках м'яса не перевищувала допустимих меж, але була вищою у м'ясі шматковому (136,2 тис.КУО/г), механічного обвалювання (723,8 тис.КУО/г) та філе (128,3 тис.КУО/г), порівняно з цілими тушками охолодженими (78,3 тис.КУО/г) та замороженими (83,1 тис.КУО/г), що обумовлено, на нашу думку, додатковою контамінацією м'яса мікрофлорою під час розділення тушок.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Щербакова Н. Визначення безпечності м'яса птиці, хворої на еймеріоз // *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. Секція «Ветеринарна медицина». № 2. 2013. С. 107–108.
2. Koreneva Zh., Khimich M., Rodionova K., Gunich V., Danileiko M. Quality and safety indicators of poultry meat with different storage methods // *Agrarian Bulletin of the Black Sea Littoral*. 2021, Issue 99. DOI: 10.37000/abbsl.2021.99.05
3. Rodionova, K.O., Paliy, A.P. (2017). Analysis of quality and safety indicators of poultry meat during primary processing // *Veterinary medicine, biotechnology and biosafety*. 3(2). 5-9.
4. Rodionova, K., Steshenko, V., & Yatsenko, I. (2020). Approximating Ukraine's laws to those of the European Union concerning meat and meat products cold chain. *Journal of Advanced Research in Law and Economic*, 9(3), 978–992. doi: 10.14505/jarle.v11.3(49).34.

**УДК: 614.31:636.085/.087:340.136**

**ПАВЛОВИЧ Ю.П.**, студентка магістратури  
Науковий керівник – **ХІЦЬКА О.А.**, канд. вет. наук  
*Білоцерківський національний аграрний університет*

#### СУЧАСНІ ЗАКОНОДАВЧІ ВИМОГИ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КОРМІВ

Анотація. Проведено аналіз вітчизняного та європейського законодавства щодо державного контролю безпечності та якості кормів для продуктивних тварин. Наведені дані результатів власних досліджень окремих видів зернових кормів.

**Ключові слова:** зернові корми, законодавство, якість, безпечність.

У споживчому кошику людини вагоме місце займають харчові продукти тваринного походження, тому суттєвий вплив на її здоров'я мають корми, що споживаються тваринами. Корми, кормові добавки, їх компоненти, а також сировина для них за виробництва, зберігання та застосування можуть становити ризики для здоров'я та життя тварин і людей.

Концепція забезпечення безпечності продуктів тваринництва «від лану до столу» охоплює такі етапи: виробництво кормової сировини та кормів, годівля тварин, виробництво та обіг харчових продуктів тваринного походження. Кожна з цих складових регулюється