

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет ветеринарної медицини



МАТЕРІАЛИ

Міжнародної наукової конференції

«ЄДИНЕ ЗДОРОВ'Я-2025»,

присвяченої 105-річчю

створення факультету ветеринарної медицини

18 вересня 2025 р., м. Київ

*Рекомендовано Вченою радою факультету ветеринарної медицини
Національного університету біоресурсів і природокористування України
(протокол №2 від 16.09. 2025 року)*

**«Єдине здоров'я – 2025»: Міжнародна наукова конференція, м. Київ,
Україна, 18 вересня 2025 року: матеріали конференції. Київ: НУБіП
України. 2025. 281 с.**

У збірнику матеріалів конференції подано результати сучасних наукових досліджень за секціями: гігієна – основа ветеринарної профілактики та безпечності харчових продуктів; актуальні питання незаразної патології тварин; актуальні питання заразної патології тварин; студентська наука.

Розраховано на науково-педагогічних працівників, представників науково-дослідних установ, хімічних лабораторій, науковців, спеціалістів установ та компаній ветеринарного напрямку, аспірантів, студентів.

*У разі повного або часткового використання матеріалів збірника
посилання обов'язкове. Відповідальність за зміст поданих матеріалів,
точність наведених даних та відповідність принципам академічної
доброчесності несуть автори.*

Відповідальний за випуск: В.В. Соломон

©НУБіП України, 2025

УДК 619:614.31:637.4

ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ М'ЯСА КРОЛІВ ЗА ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ

Богатко Н.М., доктор ветеринарних наук, професор

Мазур Т.Г., кандидат ветеринарних наук, доцент

Букалова Н.В., кандидат ветеринарних наук, доцент

*Білоцерківський національний аграрний університет,
м. Біла Церква, Україна*

На операторів ринку виробництва продуктів забою кролів покладено зобов'язання щодо виконання вимог дотримання санітарного законодавства під час виробництва та обігу екологічного безпечного м'яса кролів. Згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» необхідно здійснювати інспекційні перевірки щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог за виробництва та обігу м'яса кролів на потужностях та оптових базах, супермаркетах, магазинах, а також виконувати вимоги нової Європейської регламентації щодо харчових продуктів, Комісії Кодексу Аліментаріус, а також організовувати свою роботу на основі оцінки ризиків із санітарної безпеки харчових продуктів відповідно до міжнародного законодавства щодо отримання безпечної продукції кролівництва під контролем фахівця ветеринарної медицини.

Належний ризик-орієнтований контроль інспекторами ветеринарної медицини продуктів забою кролів буде гарантувати високий рівень гігієни та харчової безпеки, ефективність функціонування системи управління ланцюгом поставок, зниження кількості аудиторських перевірок із боку державних установ та партнерів, зменшення випуску небезпечної м'ясної сировини.

Проведення ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою кролів, встановлення категорії вгодованості, аналізування сенсорних показників м'яса кролів та хімічні випробування встановлення свіжості м'яса кролів на потужностях з виробництва та обігу є актуальним, тому що це запобігає негативному впливу на безпечність та якість м'яса кролів в терміни закінчення його зберігання та попереджує завдання шкоди здоров'ю пересічного споживачу та дає можливість профілактувати харчові отруєння та харчові токсикоінфекції.

Після проведення ветеринарно-санітарного огляду тушок кролів віком 3–4 та 4–7 місяців було встановлено, що вони отримані від здорових тварин, патологоанатомічних змін не виявлено. Тушки кролів віком 3–4 місяці за показниками відносилися до вищої категорії, а тушки кролів віком 4–7 місяці за показниками відносилися до першої категорії, що вказувало на підвищення продуктивності та якості м'яса кролів завдяки доброякісній годівлі кролів типу: інтенсивній, сухому типі годівлі та екстенсивній годівлі (комбінованому типу годівлі з додаванням овочів). Органолептичні

показники тушок м'яса кролів віком 3–4 місяці вищої категорії та віком 4–7 місяців першої категорії становили відповідали свіжому ступеню. Визначення зовнішнього вигляду і кольору поверхні тушки, покривної і внутрішньої жирової тканини і грудочеревної серозної оболонки проводили шляхом зовнішнього огляду.

Було встановлено за розробленими унікальними запатентованими оптимізованими методиками кислотне число свіжого м'яса кролів, відповідно до віку, $0,65 \pm 0,04$ – $0,72 \pm 0,03$ мг NaOH та пероксидного числа – $0,108 \pm 0,023$ та $0,113 \pm 0,010$ % йоду.

Одним із передумов впровадження системи контролю безпечності виробництва м'яса кролів у контрольних точках (НАССР) є встановлення мікробіологічного ризику під час під час зберігання і реалізації продукції кролівництва, що надає впевненості в тому, що м'ясо безпечне і якісне для пересічних споживачів. Також за виробництва м'яса кролів та їх обігу у сучасних умовах найбільш затребуваними, окрім GVP та GMP, є належна гігієнічна практика – GHP. Встановлено вміст КМАФАнМ у м'ясі кролів – $(1,23 \pm 0,12) \times 10^2$ КУО/г за температури $(-2 \dots -3)$ та $(1,03 \pm 0,02) \times 10^2$ КУО/г за температури $(0 \dots 6)^\circ \text{C}$. Денний логарифм $\log: m =$ від 4,2 до 1,5 та $M =$ від 5,3 до 3,2; для м'яса кролів під час зберігання за температури $(-2 \dots -3)^\circ \text{C}$; логарифм $\log: m =$ від 2,7 до 1,2 та $M =$ від 4,2 до 1,6 за температури $(0 \dots 6)^\circ \text{C}$. Для належного ризик-орієнтованого контролю безпечності продуктів забою кролів застосовувати у комплексі ветеринарно-санітарну оцінку субпродуктів та м'ясо кролів, органолептичні показники, оптимізовані методики встановлення кислотного та пероксидного чисел жиру для встановлення свіжості та встановлення мікробіологічних показників та критеріїв технологічного процесу.

Ефективність застосування ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою кролів, зокрема м'яса, та органолептичне оцінювання тушок кролів надає цінний досвід і матеріали для практичних лікарів ветеринарної медицини, які здійснюють належний контроль при забої кролів. Унікальні оптимізовані методики визначення якості жиру кролів мали достовірність у випробуваннях 99,9 % порівняно з показниками загальноприйнятих методик встановлення ступеня свіжості м'яса кролів.

Висновки. Встановлено вгодованість м'яса кролів віком 3–4 місяці вищої категорії та кролів віком 4–7 місяці першої категорії, органолептичні показники м'яса кролів різних вікових груп відповідали свіжому ступеню, кислотне число свіжого м'яса кролів, відповідно до віку, становило: $0,65 \pm 0,04$ – $0,72 \pm 0,03$ мг NaOH та пероксидне числа – $0,108 \pm 0,023$ та $0,113 \pm 0,010$ % йоду. Для належного ризик-орієнтованого контролю фахівцям ветеринарної медицини слід керуватися лабораторними випробуваннями умісту КМАФАнМ у м'ясі кролів під час зберігання й реалізації у холодильних камерах, відповідно за температури $(-2 \dots -3)^\circ \text{C}$ та $(0 \dots 6)^\circ \text{C}$. Важливим для безпечності та якості м'яса кролів є встановлення гігієнічних критеріїв технологічного процесу за зберігання й реалізації продукції.