

**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.

посібник / Н.В. Букалова та ін.; за ред. Н.В. Букалової, Н.М. Богатко, Ю.О. Балацького. Біла Церква, 2025. 211 с.

2. Оверковська Т.К. Правові засади безпечності кормів. *Юридичний науковий електронний журнал*, № 6. 2021 С. 99–103.

Doi: <https://doi.org/10.32782/2524-0374/2021-6/26>

3. Вакуленко Н.О. Україна сьогодні і завтра: правові трансформації на шляху до ЄС : матер. II наук.-практ. студ.-аспір. наук. конф. (Львівський національний університет імені Івана Франка, 12.11.2023 р.). Львів, 2023. С. 10–14.

4. Про основні принципи і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України {В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014 р., ВВР, 2014, № 41–42, ст. 2024} {Із змінами, внесеними згідно із Законами № 67-VIII від 28.12.2014 р., 2015 р., № 4, ст.19 № 867-VIII від 08.12.2015 р., 2016 р., № 4, ст. 40}.

5. Бурило Ю. Сучасний розвиток національного законодавства про корми. *Підприємництво, господарство і право*. 2019. № 11. С. 207–212.

6. Про безпечність та гігієну кормів : Закон України / Відомості Верховної Ради (ВВР), 2018, № 10, ст. 53 {Із змінами, внесеними згідно з Законами № 2639-VIII від 06.12.2018 р., ВВР, 2019, № 7, ст.41 № 1033-IX від 02.12.2020 р., ВВР, 2021, № 15, ст.127 № 1206-IX від 04.02.2021 р. № 3221-IX від 30.06.2023 р.}.

7. Про захист прав споживачів : Закон України / Верховна Рада України. Офіц. вид. Київ, 2005 (Документ 1023-XII, поточна редакція – від 19.11.2022 р., підстава – 2529-IX).

8. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2017 р., № 31, ст. 343) (Документ 2042-VIII, поточна редакція – від 31.12.2023 р., підстава – 2801-IX).

9. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції : Закон України / Верховна Рада України. Офіц. вид. Київ, 2003 (Документ 1393-XIV, поточна редакція – від 01.10.2023 р., підстава – 2573-IX).

10. Про Перелік документів дозвільного характеру у сфері господарської діяльності : Закон України (Документ 3392-VI, чинний, поточна редакція – від 29.06.2024 р., підстава – 2804-IX).

11. Про встановлення загальних принципів та вимог харчового права, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів : Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 178/2002 від 28.01.2002 р.

УДК 614.31:637.12/3:619

КУЛНІСЬКА А.О., здобувач вищої освіти

Науковий керівник – **ЛЯСОТА В.П.**, д-р вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА РИБИ ПРІСНОВОДНОЇ НА ПОТУЖНОСТЯХ З ВИРОБНИЦТВА

Рибопродукція, включена в перелік стратегічно важливих товарів України, за даними Всесвітньої продовольчої організації - ФАО за обсягом виробництва рибної продукції займає третє місце в світі.

Рибні продукти служать людині джерелом повноцінних білків, легкозасвоюваних жирів, що включають есенціальні жирні кислоти, вітамінів, насамперед нерозв'язних груп А і D, добре збалансованого комплексу макро- і мікроелементів. Риба є важливим продуктом харчування в раціоні людей. Її споживають в солоному, копченому, вареному та іншому вигляді. Риба і рибопродукти, володіючи виключно високими харчовими якостями, є важливим джерелом їжі, широко використовуються в повсякденному раціоні, дієтичному і дитячому харчуванні.

Передова наукова література, у тому числі і вітчизняна, не достатньо висвітлюють оцінку безпечності та якості риби прісноводної на потужностях з виробництва.

У науково-дослідній роботі теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено необхідність постійного проведення вивчення безпечності та якості риби прісноводної на потужностях з виробництва, застосовуючи загальноприйняті методиками та розроблені запатентовані експресні методиками щодо встановлення ступеня свіжості риби.

У науково-дослідній роботі показано оптимальні показники безпечності та якості риби прісноводної на потужностях з виробництва, використовуючи стандартні органолептичні та оптимізовані фізико-хімічні показники, мікробіологічні та мікроскопічні тести.

Ключові слова: галузь рибиництва, комерційні породи риби-прісноводної, екологічність, нешкідлива

продукція, безпека, якість, продукти харчування, споживач.

Рибопродукція необхідна для нормального життя й розвитку людського організму, оскільки вона є джерелом потрібних повноцінних білків, вітамінів, макро- і мікроелементів та інших необхідних для людини речовин. [1, с. 2, 4; 12; с. 1, с. 6; с. 5–16; с. 8; с. 4–10, с. 5; 6; 7].

В останні роки в Україні широкого розповсюдження набули кулінарні традиції Японії, Кореї, Китаю та інших країн Південно-Східної Азії, де багато страв готуються із сирової або напівсирової риби, ракоподібних, кальмарів і інших молюсків. [1, с. 10–306; 3–7, с. 4; 7; 10; 2, с. 3,5; 3, с. 4, 7].

Це являє собою значну небезпеку щодо зараження людей зооантропонозами, зокрема, інвазійними захворюваннями. Тому перед галуззю ветеринарно-санітарної експертизи постає проблема більш ретельного контролю риби та рибної продукції, що поступають у реалізацію [5, с. 2, 5; 11, с. 3,5,7; 6; с. 2–7; 7; с. 3, 7, 8].

Метою роботи було провести ветеринарно-санітарну оцінку риби прісноводної на потужностях з виробництва, згідно діючих міждержавних та національних стандартів (ДСТУ 2284:2010).

Матеріали та методи досліджень. Матеріалом для дослідження була прісноводна риба, яка вирощувалась на потужностях з виробництва: короп, карась, судак, ротан. Прісноводна риба поступала до продажу здебільшого в свіжому або охолодженому вигляді. Відбір середніх проб риби прісноводної проводили згідно нормативних документів: «Порядок відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень (2002 р.)» та ДСТУ 2284:2010, ГОСТ 7631–85 та ГОСТ 76336–85 [14, 17]. Органолептична оцінка риби прісноводної: загальний стан, зовнішній вигляд, колір, запах, смак, згідно ДСТУ 2284:2010 та ГОСТ 7631. Визначення фізико-хімічних показників риби прісноводної: визначення ступеня свіжості: водневий показник (рН), число Неслера, амоніаку, солей амонію, реакцією на пероксидазу, згідно ДСТУ 2284:2010 та ГОСТ 7631–85, ГОСТ 76336–85, фотометричним методом згідно з Патентом України на винахід № 49404, 2009 р.

Визначення мікробіологічних показників (бактеріологічні дослідження), згідно ДСТУ 2284:2010, ГОСТ 7631–85 та ГОСТ 76336–85. МАФАМ у 1г продукту, згідно ГОСТ 10444.15; бактерії групи кишкової палички (коліформи), згідно ГОСТ 30518; коагулозопозитивні стафілококи, згідно ГОСТ 10444.15; патогенні мікроорганізми (*Salmonella* та *Listeriamonocytogenes*), згідно ГОСТ 10.4; живі гельмінти та їх личинки, небезпечні для людей, згідно(ГОСТ 10.5).

Результати досліджень. Науково обґрунтовано та експериментально доведено доцільність постійного проведення ветеринарно-санітарної оцінки риби прісноводної на потужностях з виробництва згідно діючих Міжнародних та Національних стандартів України.

Вперше застосовано спосіб визначення свіжості риби прісноводної у м'ясі риби числа Неслера, амоніаку та солей амонію за допомогою реактива Неслера. Запропонований достовірний спосіб (99,5–99,9 %) ефективний, експресний, зручний в проведенні, не вимагає витрат на реактиви і може використовуватися в комплексі з іншими методами визначення безпеки та якості риби прісноводної. Подано заявку на отримання Патенту України на корисну модель «Спосіб визначення свіжості м'яса риби прісноводної», № u 7593 2024 від 25.12. 2024 р. Вперше був застосований фотометричний метод встановлення ступеня свіжості риби прісноводної за оптичною густиною м'ясо-водної витяжки з реактивом Неслера. Достовірність методу складала 99,7 – 99,9 %.

Розроблені методичні рекомендації «Санітарно-гігієнічна оцінка риби прісноводної (експрес метод визначення свіжості продукту)», затверджених Вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету, протокол № 7 від 24 квітня 2025 року.

Таким чином, у науково-дослідній роботі показано оптимальні показники безпеки та якості риби прісноводної на потужностях з виробництва, використовуючи стандартні органолептичні та оптимізовані фізико-хімічні показники, мікробіологічні та мікроскопічні тести та застосовуючи розроблені запатентовані експресні методики щодо встановлення ступеня свіжості риби.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Башинський В.В., Остапок М.П., Семенчук О.С. Вимоги Європейського законодавства щодо харчових продуктів. Київ: Ветінформ. 2021. 327с.
2. Баррос Д., Морита Р. Життя мікроорганізмів при низьких температурах: екологічні аспекти. Одеса: Світ 2021. С. 19–88.
3. Бергілевич О.М., Касянчук В.В. Теоретичне та експериментальне обґрунтування оцінки мікробіологічного ризику *Cronobacterspp. (Enterobactersakazakii)*: монографія. Суми: Сумський державний університет, 2018. 308 с.
4. Бергілевич О.М. Прогнозуюча мікробіологія є основою для безпеки продуктів харчування. *Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С.З.Гжицького*. 2018. Т. 10. № 2 (37). Ч. 4. С. 3–7.
5. Богатко Н.М., Салата В.В., Букалова Н.М., Богатко Л.М., Каблучко М.В. Особливості запровадження системи НАССР на рибопереробних та рибодобувних підприємствах України. *Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С.З.Гжицького*. 2023. Т. 15. № 3 (57). Ч. 3.
6. Борисочкіна Л.І. Санітарія і гігієна сучасного виробництва рибної продукції. *НДІ рибництва. Сер. «Обробка риби і морепродуктів»*. 2020. Вип. 1(1). 44 с.
7. Борисочкіна Л.І., Дубровська Т.А. Технологія продуктів із океанічних риб. Одеса.: Агропромвидав, 2018. 250 с.
8. Закон України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин" № 2042-VIII від 18.05. 2017.
9. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів" №771/97 ВР (23.12.1997) та №191-У від 24.10.2002. В редакції Закону № 2042-VIII від 04.04. 2018.
10. Закон України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин" № 2042-VIII від 18. 05. 2017.
11. Фотіна Т.І., Березовський А.В., Петров Р.В., Горчанок Н.В. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, морських ссавців та безхребетних тварин: навчальний посібник. Вінниця: Нова Книга, 2013. С. 82–96.
12. Геращенко Л. Риба і рибопродукти в білковому раціоні населення України. *Рибне господарство України*. 2022. № 1. С.42–43.

УДК 614.31:637

КОЗАКОВ М.В., здобувач вищої освіти

Науковий керівник – **ЛЯСОТА В.П.**, д-р вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ БІОЛОГІЧНИХ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА УПРАВЛІННЯ НИМИ ЗА ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС

Забезпечення санітарно-гігієнічних умов на підприємствах м'ясопереробної галузі має вирішальне значення для виробництва безпечної та якісної продукції. Варені ковбаси є швидкопсувними продуктами, тому потребують особливого контролю на всіх етапах виробництва — від приймання сировини до фасування та зберігання.

Ключові слова: варені ковбаси, біологічні небезпечні фактори, безпеність, гігієнічні умови, управління ризиками.

Хвороби харчового походження були й залишаються серйозною глобальною проблемою для охорони здоров'я людей та економічного розвитку. За статистикою в багатьох країнах світу щорічно реєструється все більше їх випадків. Так, дослідження ВООЗ щодо глобального тягаря хвороб харчового походження свідчать, що 31 небезпеки харчового походження є причиною 600 мільйонів захворювань людей, у тому числі 420 000