

**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.

УДК 614.31:637.5:006.83

БАСАРАБА М.С., здобувач вищої освіти
Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ М'ЯСНИХ ПЕЛЬМЕНІ «ПО-ДОМАШНЬОМУ» ТМ «ЛАСУНКА»

Вивчено товарознавчі показники та проведено дослідження якості та безпечності напівфабрикату в роздрібній тарі «Пельмені «По-домашньому» виготовлених за умов ТОВ «Ласунка» м. Дніпро під ТМ «Ласунка»

Ключові слова: м'ясо, напівфабрикати, пельмені, свинина, товарознавча оцінка, безпечність, якість, органолептика, ТУ У.

За даними літератури відомо, що м'ясо являє собою один із важливих продуктів у харчуванні людини. Воно є джерелом постачання незамінних тваринних білків для людського організму. У м'ясних продуктах міститься велика кількість мінеральних речовин (кальцій, магній, цинк, залізо, калій, мідь, селен, фосфор) та необхідних для здоров'я людини вітамінів групи В (вітаміни В6 і В12, ніацин, холін, рибофлавін,) вітамін D, вітамін А. Також відомо, що розвиток людини і структурних складових її організму значною мірою визначається рівнем споживання м'яса та м'ясопродуктів відповідно до потреб організму тощо [1, с. 36].

Одним з різновидів м'ясних продуктів ж напівфабрикати, які набули значної популярності серед споживачів різних верств населення. До м'ясних напівфабрикатів відносять вироби, підготовлені для кулінарної обробки, причому основною сировиною для виготовлення м'ясних напівфабрикатів служать м'ясо різних видів і субпродукти. Також для приготування окремих напівфабрикатів використовують муку, яйця, хліб і спеції.

За видом основної сировини м'ясні напівфабрикати поділяють на яловичі, свинячі, баранячі, телячі, з м'яса птиці та субпродуктові.

За способом їх виготовлення поділяють – натуральні, паніровані, рубані, пельмені та м'ясний фарш [2].

Одним з розповсюджених напівфабрикатів є пельмені – це вироби з ячного тіста з пшеничного борошна з начинкою з меленого м'яса свійської худоби чи риби, грибів, картоплі, приправ та зварених в окропі чи розсолі [3].

Відомо, що з 1 листопада 2008 року вступили у дію нові українські національні стандарти виробництва м'ясних напівфабрикатів у тістовій оболонці. До переліку таких продуктів входять вареники з м'ясом, чебуреки, манти, пельмені, равіолі та хінкалі. Держспоживстандарт увів обов'язковий вміст фаршу в пельменях не менш 50 % - доти ця цифра зазвичай сягала 40 % на 60 % тіста. Після 1 листопада 2008 року пельменями може називатись лише та продукція, тістова оболонка якої становить не більше 50 %. В іншому разі цей продукт має називатись «равіолі» [4].

Враховуючи вище сказане нами було поставлено мету провести товарознавчу оцінку та визначити якість і безпечність пельменів ТМ «Ласунка», а саме «Пельмені «по-домашньому» заморожені.

При виконанні наших досліджень нами було встановлено, що пельмені були розфасовані в непрозору целофанову упаковку, яка містила рекламне та інформативне оформлення. На лицевій поверхні упаковки чітким шрифтом було нанесено назву продукту, логотип виробника та вказано масу нетто продукту.

На зворотній стороні було нанесено добре сприйнятливим шрифтом стандарт згідно якого виготовлено продукт ТУ.У 15.8-33142505-002:2005 та склад продукту, який вказував на наявність в складі фаршу м'ясної замороженої сировини 80,5% до складу якої входило (м'ясо куряче -46%, м'ясо яловичини -22% та сало -12%), а також цибуля ріпчаста свіжа, вода питна, сіль кухонна гатунок «Екстра», суміш спецій, тісто містило (борошно

пшеничне в/с, вода питна, олія соняшникова дезодорована виморожена, поліпшувач борошна (волокна харчові (пшениця), (глютен), стабілізатор Е412, борошно пшеничне (глютен).

Важливим показником який свідчить про відповідність продукту нормативним документам було інформування про вміст тіста та начинки 50%/50%.

Також було нанесено інформацію про енергетичну та поживну цінність 100г продукту.

Виробник наніс також попереджувальну інформацію що продукт не дозволено повторно заморожувати.

На упаковці вказано дату виробництва та кінцеву дату споживання за умов зберігання при відповідних режимах, а саме мінус 18 °С не більше 12 міс.

На упаковці було вказано інформацію про виробника, де вказано, що продукт виготовлено на замовлення ТОВ «Ласунка», вул. Гаванська 14 , м. Дніпро, 49127, Україна. За умов виробника ТОВ «ФЗП» м. Кропивницький, вул. Руслана Слободянюка, 215 з вказуванням телефонів та е. пошти. Також нанесено номер потужності та штрих-код країни виробника.

Оригінальним було те, що виробник пропонував спосіб приготування напівфабрикату.

Вивчаючи показники якості встановлено, що упаковка була чиста, без пошкоджень, розфасовані вироби були твердими на дотик, одноманітні без пошкоджень тістової оболонки, без забруднень. Порушень співвідношення тіста та фаршу не виявлено, що свідчить про відповідність даного продукту назві.

Вивчаючи відповідність маси нетто встановлено, фактична маса становила 817 г за задекларованої 800 г.

При визначенні безпечності встановлено, що вміст радіонуклідів ¹³⁷Cs та ⁹⁰Sr у досліджуваних пельменях не перевищував допустимих рівнів згідно (ДР-2006).

При мікробіологічних дослідженнях фарш та тісто не містило патогенних та умовно патогенних мікроорганізмів в тому числі сальмонел та бактерій групи кишкової палички.

Провівши дані дослідження слід сказати, що досліджуваний зразок напівфабрикатів «Пельмені «по-домашньому» заморожені відповідав товарознавчим показникам, був натуральним, якісним та безпечним, що свідчить про відповідність технологічного процесу їх виготовлення.

Однак слід побажати виробникам зазначати на упаковці чи запроваджена на виробництві система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок (НССР).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сегеда С.А. Статистичний аналіз споживання м'яса та м'ясопродуктів в Україні. Економіка АПК. 2020. №3. С.36. <https://doi.org/10.323117/2221-1055.202003036>
2. М'ясні напівфабрикати. Середня, 21 березня 2018 р. Електронний ресурс: - https://yurchenkotania.blogspot.com/2018/03/blog-post_21.html
3. Пельмені – Академічний тлумачний словник Української мови: Електронний ресурс: <https://web.archive.org/web/20201127023023/http://sum.in.ua/s/peljmeni/>
4. Пельмені. Електронний ресурс: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>

УДК 614.31:637.12/3:006.015

МЯГКОХОД С.М., здобувач вищої освіти
Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ МОЛОКА СИРОВИНИ ОТРИМАНОГО ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИХ УМОВ МТФ ТДВ «ТЕРЕЗИНЕ»

Вивчено органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники та вміст соматичних клітин та наявність антибіотиків з метою визначення якості та безпечності молока сировини отриманого за