

**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.

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 ОТРИМАНОВОГО 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

технологічних умов молочно товарної ферми ТДВ «Терезине» Київської області та відповідності вимогам ДСТУ 3662-2018

Ключові слова: молоко сировина, якість, безпечність, органолептика, фізико-хімічне дослідження, ДСТУ.

Вивчаючи літературні дані по даній темі встановлено, що у світі люди споживають молоко від різних тварин: корів, буйволів, кіз, овець, коней, альпак, лам, оленів, верблюдів. Молоко даних тварин відрізняється за складом, однак кожен вид насичений поживними речовинами та біоактивними речовинами.

Молоко та молочні продукти визнані важливим джерелом високоякісних повноцінних білків на відміну від рослинних. Тваринні білки містять незамінні амінокислоти, причому в тих пропорціях, які потрібні організму. Молоко містить два види білків - це казеїн (нерозчинний) і сироваткові (розчинні) білки, які складають відповідно 80% і 20% вмісту білка. Сироваткові білки діють разом з іншими поживними речовинами, зокрема мінералами, покращуючи засвоєння та метаболізм. Казеїни в свою чергу грають роль переносників кальцію і фосфору, а в поєднанні з лактозою посилюють засвоєння кальцію, що відповідає за здоров'я кісток та серця та не виробляється організмом людини [1].

Проте слід сказати, що виготовлення молочних продуктів пов'язане з використанням якісної та безпечної молочної сировини отриманої на молочнотоварних фермах благополучних щодо інфекційних хвороб та за високої санітарної культури доїння.

Провівши аналіз сучасної літератури з теми, можна стверджувати, що сьогодні існує багато різноманітного обладнання для доїння корів. Більшість дослідників описує вплив того чи іншого обладнання або способу доїння на якість отриманого молока [2, с. 47– 51; 3, с. 34–36].

Актуальним на сьогоднішній день є питання «роботодоїння», адже ця технологія широко використовується в світі [4, с. 144–148; 5, с. 61–74.].

Отже враховуючи вище сказане нами було проведено оцінку якості та безпечності молока отриманого за технології роботизованого доїння корів в ТДВ «Терезине».

При виконанні досліджень було проведено загальновідомі методики для органолептичного, фізико-хімічного та мікробіологічного досліджень.

При проведенні органолептичного дослідження відібраного зразка молока було встановлено, що остання мало білий з легка жовтим відтінком колір, однорідну консистенцію без крупинок та сторонніх включень, запах та смак специфічний солодкуватий без сторонніх присмаків та запахів.

При визначенні групи чистоти було встановлено, що фільтр через який проціджували молоко мав білий колір і не містив механічних домішок, що свідчило про першу групу чистоти.

При визначенні кислотності титриметричним методом встановлено, що титрована кислотність становила 16 °Т.

З метою визначення натуральності нами було визначено густину молока причому було встановлено, що остання за температури 20 °С була 33°А.

Одними з важливих показників які визначають технологічні властивості молока є жир та білок. Так за результатами нашого дослідження молоко мало жирність – 4,32% та вміст білку 5,58 відсотки.

Одними з важливих показників які впливають на якість та безпечність молока є загальне мікробне обсіменіння, вміст соматичних клітин та наявність чи відсутність антибіотиків.

При визначенні загального мікробного обсіменіння було встановлено, що молоко містило 21 тис КУО/см³, вміст соматичних клітин становила 94 тис/см³.

Дослідження на антибіотики встановило їх відсутність.

Отже провівши дане дослідження нами встановлено, що досліджуване молоко отримане з роботизованою технологією доїння в умовах ТДВ «Терезине» було якісним та

безпечним і відповідало вимогам ДСТУ 3662-2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови і придатне до вільної реалізації або переробки на молокопереробних підприємствах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Роль молока в харчування та поліпшенні здоров'я людства. Опубліковано: 20 грудня 2023. Електронний ресурс: <https://znaimo.gov.ua/rol-moloka-v-kharchuvanni-ta-polipshenni-zdorov-ia-liudstva>
2. Болтянська Н.І. Оптимізація параметрів стимулюючих дій при виконанні підготовчих операцій доїння / Н.І. Болтянська // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – Мелітополь, 2011. – Вип. 11, т. 5. – С. 47–51.
3. Крижанівський Я. Формування теоретичних основ санітарії молока / Я. Крижанівський, І. Даниленко, М. Голик // Ветеринарна медицина України. – 2003. – Вип. 7. – С. 34–36.
4. Палій А.П. Інноваційні технології та технічні системи у молочному скотарстві: наук. – навч. посібник / А.П. Палій, А.П. Палій, О.А. Науменко. – Харків: «Міськдрук». – 2015. – 323 с.
5. Tokar K. G. Themicrobiological quality of raw milk introducing the two day's milk collecting system / K. G. Tokar, S. G. Teger // ActaAgric. Slov. – 2008. – №92. – P. 61–74.

УДК 614.31:637.12/3:006.015

ГОЛОДНЮК Р.В., здобувач вищої освіти

Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ЙОГУРТУ 2,5% ЖИРУ ВИГОТОВЛЕНОГО ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИХ УМОВ ПП «СІМОЛ» ПІД ТМ «РОКИТЯНОЧКА»

В тезах викладено результати досліджень показників якості та безпечності йогурту 2,5 % «Персик маракуйя» виготовлений за умов ПП «СімоЛ» під торговою маркою «Рокитяночка». При виконанні досліджень розглянуто питання товарознавчої оцінки та проведено органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні дослідження з метою встановлення якості, натуральності та безпечності готового продукту.\

Ключові слова: молоко, кисломолочний напій, йогурт, товарознавча оцінка, якість, безпечність.

Аналізуючи літературні джерела нами було встановлено, що серед продуктів харчування пересічних Українців молочні продукти займають одне з перших місць оскільки являються джерелом вітамінів, повноцінних білків, жирів та інших необхідних для людського організму речовин. Також важливим є те, що вище згадані продукти переробки молока не лише забезпечують харчові потреби, вони являються лікувально-профілактичними продуктами [1, с.45].

Також відомо, що серед молочних продуктів високою популярністю користуються молочнокислі напої та йогурти, про користь яких відомо з давніх часів.

Слід сказати, що використання молока та симбіозу різних корисних мікроорганізмів в умовах молокопереробних підприємств випускають великий асортимент кисломолочних продуктів. До таких продуктів слід віднести сметану, кефір, йогурт, ряжанку тощо. Отже враховуючи вище сказане нами відмічено зростання інтересу споживачів до даних продуктів, завдяки їх позитивного впливу на організм людини [1,с.46, 2,с.145].

Серед вище названих продуктів популярності набирає йогурт. В умовах сьогодення йогуртом називають кисломолочний продукт, отриманий в результаті сквашування натурального молока чистими культурами молочнокислих бактерій. Композиція бактерій, що перетворюють молоко в йогурт, називається закваскою. Сучасна йогуртова закваска складається з декількох видів бактерій, серед яких обов'язково присутні термофільний стрептокок і болгарська паличка. Крім цього, в закваску можуть бути додані і інші бактерії, такі як біфідобактерії і ацидофільна паличка. Згідно регламенту, в йогурт можна додавати смакові добавки, шматочки фруктів, ароматизатори, цукор, загусники і стабілізатори. Завдяки цьому, харчова промисловість пропонує сьогодні фантастичне різноманіття йогуртів на будь-який смак. Але це ж робить сучасний йогурт промислового виробництва