

**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.

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

не таким, яким він був задуманий природою. Можливо, саме з цього все популярнішим стає практика самостійного домашнього приготування йогурту [3].

Слід зазначити, що попри позитивний вплив на організм людини молочні продукти за певних умов можуть нести небезпеку для здоров'я людей через невідповідність їх складу, яка виникає в результаті їх фальсифікації з використанням ненатуральних складників немолочного походження, що сприяє здешевленню виробництва в тому числі йогуртів, що знижує його харчову цінність [4].

Отже, провівши аналіз літературних джерел нами було поставлено за мету провести дослідження направлені на оцінку якості та безпечності йогурту 2,5 % жиру «Персик маракуйя» виготовленого за умов ПП «СімоЛ» під торговою маркою «Рокитяночка».

В процесі виконання поставленої мети нами було вивчено стан споживчої тари, яка була у вигляді пакета поліетиленової плівки, тара чиста без пошкодження. На фронтальній стороні нанесено назву продукту та його жирність, торгову марку та вказано масу нетто продукту.

На тильній стороні нанесено стандарт ДСТУ 4343:2004 відповідно до якого виготовлено йогурт. Також наведено склад продукту, його енергетична та поживна цінність 100 г продукту. Вказано дату виготовлення та кінцеву дату зберігання з а вказаної температури та вологості. Також нанесено номер потужності та адресу підприємства та виробничої потужності з контактними телефонами та електронною адресою, також нанесено позначку яка інформує про відсутність генетично модифікованих організмів у готовому продукті.

При оцінці продукту нами було проведено органолептичне дослідження причому було встановлено, що запах та смак чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів у міру солодкий, з присмаком персика та маракуйя, консистенція однорідна, з порушеним згустком, без газоутворення, злегка кремового забарвлення.

Одним показників які визначають натуральність є дотримання вмісту жиру. При визначенні вмісту жиру кислотним методом нами встановлено, що жирність продукту становила 2,5% жиру, що відповідало задекларованому показнику, окрім того фальсифікації продукту рослинним жиром не виявлено.

Важливим показником є титрована кислотність. Встановлено, що досліджуваний зразок йогурту мав титровану кислотність 87 °Т.

Важливим показником безпечності є відсутність контамінації продукту небезпечними патогенними та умовно патогенними мікроорганізмами. При дослідженні встановлено, що сальмонели, бактерії групи кишкової палички й *Staphylococcus aureus* не виявлено.

Отже за результатами досліджень можна зробити висновок, що за результатами органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень йогурт 2,5% жиру «Персик-Маракуйя» відповідав товарознавчим показникам, показникам якості та безпечності відповідно до вимог ДСТУ 4343:2004 і придатний для споживання та вільної реалізації.

Проте рекомендуємо виробнику на тарі вказувати стан запровадження системи НАССР на підприємстві.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Машкін М. І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М. І. Машкін, Н. М. Париш - К.: Вища освіта, 2006. — 351 с.
2. Практикум з технології молока і молочних продуктів: навч. посіб. / О. В. Грек, Н. М. Ющенко, Т. Г. Осьмак та ін. - К.: НУХТ, - 2015. - 431 с.
3. Йогурт. Все що ви хотіли знати про йогурт. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.zakvaski.com/stati/jogurt-vse-shcho-vi-khotili-znati-pro-jogurt.html>
4. Справжня сметана чи підробка: хитрощі, які допоможуть відрізнити якість товару. Четвер, 28 грудня 2023 08:00. [Електронний ресурс]. Режим доступу: [https://radiotrek.rv.ua/news/spravzhnya-smetana-chi-pidrobka-hitroshchi-yaki-dopomo-zhe-vidrizniti-yakist-tovaru\\_319400.htm](https://radiotrek.rv.ua/news/spravzhnya-smetana-chi-pidrobka-hitroshchi-yaki-dopomo-zhe-vidrizniti-yakist-tovaru_319400.htm)