

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БЛОЦЕРКІВСЬКИЙ 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

ШУЛЯР О.В., здобувач вищої освіти
Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС НА ТОВ «ЗАБІЯКА»

В тезах викладено результати досліджень технологічних особливостей та їх вплив на якість сировокопчених ковбас виготовлених за виробничих потужностей ТОВ «Забіяка»

Ключові слова: сировокопчені ковбаси, пробіотичні культури, нітрит натрію, ферментація, функціональний продукт.

Вивчаючи літературні джерела нами встановлено, що у сучасних умовах розвитку харчової промисловості споживачі надають перевагу продуктам із підвищеною біологічною цінністю та мінімальним вмістом штучних добавок. Сировокопчені ковбаси завдяки високим органолептичним властивостям користуються стабільним попитом. Однак традиційне використання нітриту натрію у їх виробництві викликає занепокоєння через можливість утворення нітрозосполук із потенційно канцерогенними властивостями [1, 2, с. 56-70, 3].

Відповідно до сучасних тенденцій безпечності харчових продуктів, виникає необхідність у розробці нових технологій виготовлення ковбас, що передбачають мінімізацію кількості нітриту натрію без погіршення якості продукції. Одним із перспективних напрямів є використання пробіотичних культур, які забезпечують природне пригнічення патогенної мікрофлори, сприяють формуванню аромату, стабілізації кольору та покращенню текстури [4, 5].

Запровадження таких технологій дозволяє створювати функціональні продукти харчування, що відповідають критеріям якості та безпечності, а також забезпечують конкурентоспроможність підприємств на ринку м'ясної продукції.

Метою наших досліджень було вивчити особливості технології виготовлення сировокопчених ковбас зі зниженим вмістом нітриту натрію та застосуванням пробіотичних культур для покращення якості, безпеки продукції та підвищення економічної ефективності виробництва.

Для вирішення поставленої мети дослідження проводили на базі ТОВ «Забіяка» із використанням пробіотичних заквасок на основі *Lactobacillus sakei*, *Staphylococcus xylosum* та *Leuconostoc carnosum*.

Виготовлені ковбасні вироби піддавали органолептичним, фізико-хімічним та мікробіологічним дослідженням згідно діючих методик та чинних стандартів ДСТУ та ISO [1].

Аналізуючи отримані результати досліджень можна сказати про позитивний вплив використання пробіотичних культур у сировокопчених ковбасах. Зниження дози нітриту натрію до 60 мг/кг не погіршило органолептичні показники продукції завдяки активності пробіотичних заквасок. Дослідні зразки характеризувалися стабільним червоним кольором, приємним копчено-пряним ароматом та щільною, еластичною текстурою.

Фізико-хімічні показники підтвердили відповідність готової продукції вимогам стандартів: активна кислотність рН 5,25, залишковий вміст нітриту натрію зменшився до 32 мг/кг, що на 40–50% нижче допустимих норм. Стабілізація рН відбувалася швидше, що сприяло прискоренню процесу ферментації та дозрівання ковбас.

Мікробіологічний аналіз показав зниження загального мікробного числа на 12–18% у порівнянні з контролем та відсутність бактерій групи кишкової палички, *Salmonella* spp. та *Listeria monocytogenes*, що свідчить про безпечність даної продукції.

Економічна оцінка показала підвищення рентабельності виробництва на 12% за рахунок скорочення технологічного циклу дозрівання до 20 діб, зменшення витрат на

консерванти та збільшення виходу якісної продукції.

На основі проведених досліджень можна зробити висновок, що застосована на підприємстві технологія виготовлення сирокочених ковбас із використанням пробіотичних культур забезпечує високу якість та безпечність продукції при зниженому вмісті нітриту натрію. Отримані результати доводять доцільність впровадження таких технологій для створення функціональних м'ясних виробів із покращеними органолептичними властивостями, підвищеною безпечністю та економічною ефективністю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. Київ. Держспоживстандарт України. 2006
2. Криволапов Е. А. Товарознавство : конспект лекцій для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності "Готельно-ресторанна справа" освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа". Запоріжжя : ЗНУ, 2020. С. 56-70.
3. Нітрит натрію в ковбасах – отрута чи безпечність? [Електронний ресурс]. Режим доступу:– URL: <https://dubovecka-gromada.gov.ua/news/1671089797/>
4. Технологія виробництва сирокочених ковбас [Електронний ресурс]. Режим доступу: – URL: <https://harch.tech/2021/09/09/agrosmak/>
5. Удосконалення технології виробництва сирокоченої ковбаси з використанням пробіотичних культур [Електронний ресурс]. Режим доступу:– URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/58183>

УДК: 636.13.14.13.7.8.5

БОВТРУК Є.Є., здобувачка вищої освіти

Науковий керівник – **КОЗІЙ В.І.**, д-р вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

КОМПЛЕКСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВ'Я ДРІБНИХ ДОМАШНІХ ТВАРИН

У роботі розглядаються основні аспекти ветеринарного обслуговування дрібних домашніх тварин. Висвітлено роль ветеринарного лікаря як ключової фігури у збереженні здоров'я домашніх улюбленців, а також важливість комунікації між власниками тварин і спеціалістами. Робота підкреслює необхідність індивідуального підходу до кожної тварини з урахуванням її біологічних особливостей.

Ключові слова: ветеринарне обслуговування, дрібні домашні тварини, здоров'я, власники.

Ветеринарне обслуговування дрібних тварин – це складний, комплексний процес, що поєднує профілактику, діагностику, лікування та реабілітацію. Від якості цієї допомоги залежить не лише здоров'я тварин, а й емоційний стан їхніх власників. Тому ветеринарія продовжує розвиватися, щоб забезпечити домашнім улюбленцям довге та щасливе життя.

Ветеринарна клініка має бути обладнана всіма належними приладами та препаратами для здоров'я дрібних тварин. Адже туди можуть звернутися не тільки коти, собаки, а й птахи, екзотичні тварини та гризуни. В кожного спеціаліста ветеринарної медицини є свої певні аспекти щодо проведення лікування, профілактики та хірургічного втручання. На мою думку, лікар повинен бути не тільки терапевтом, але і мати окрему спеціалізацію, наприклад: ортопедія, анестезіологія, хірургія, офтальмологія тощо. Ветеринарні лікарі повинні враховувати поведінкові та фізіологічні особливості конкретного пацієнта та його випадків.

У домашніх улюбленців дуже часто спостерігається стрес під час огляду, тому ми повинні враховувати не тільки сам стан тварини, а й бути для них зоопсихологами і відноситись до них обережно. В кожній клініці має бути сучасне обладнання для надання певних послуг. Також клініка у якій є спеціалісти певного напрямку вважається дуже престижною, адже приходять власники з дрібними тваринами та кожен має свій індивідуальний випадок.

Також персонал повинен бути компетентним у правильному виборі препаратів.