



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



МАТЕРІАЛИ

**Круглого столу «Науково-практична спадщина
академіка А.С. Даниленка у стратегічних орієнтирах
розвитку аграрного сектору та сталого
землекористування в умовах глобальних викликів»**

4 березня 2026 року

Біла Церква
2026

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Ольга Варченко, д-р екон. наук, професор.

Володимир Недашківський, д-р с.-г. наук, професор.

Тетяна Димань, д-р с.-г. наук, професор.

Анатолій Карпенко, канд. екон. наук, доцент.

Людмила Мельник, канд. політ. наук, доцент.

Оксана Никоненко, д-р філософії в галузі економіки.

Олена Мостипан, д-р філософії з агрономії, доцент.

Оксана Кузьменко, канд. с.-г. наук, доцент.

Відповідальна за випуск – **Мостипан О.В.**, начальник редакційно-видавничого відділу.

Науково-практична спадщина академіка А.С. Даниленка у стратегічних орієнтирах розвитку аграрного сектору та сталого землекористування в умовах глобальних викликів: матеріали круглого столу, 4 березня 2026 року. Білоцерківський НАУ. – 89 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників круглого столу без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

Ел. адреса: <https://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/27>

БОГАТКО Н.М., д-р вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква

bogatkonadia09@gmail.com

МАЗУР Т.Г., канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква

mazur.tetianaG@gmail.com

БУКАЛОВА Н.В., канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква

nvbukalova@gmail.com

РИЗИК-ОРІЄНТОВАНИЙ КОНТРОЛЬ М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ ЗА РЕАЛІЗАЦІЇ У СУПЕРМАРКЕТАХ ЗА ВИКОРИСТАННЯ ЗАПАТЕНТОВАНИХ МЕТОДИК

Подано результати випробувань безпечності та якості охолодженого м'яса курчат-бройлерів за реалізації у супермаркетах за розробленими запатентованими методиками, які мають високу вірогідність. Дані методики впроваджені у роботу інспекторів ветеринарної медицини при здійсненні ризик-орієнтованого контролю охолодженого м'яса курчат-бройлерів.

М'ясо курчат-бройлерів є дієтичним, легкозасвоюваним (до 97 %) харчовим продуктом, який є цінним джерелом високоякісного білка (18–22 %), необхідних амінокислот, вітамінів групи В, фосфору та калію [1, с. 224]. Оператори ринку харчових продуктів, зокрема супермаркети, мають дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог за реалізації охолодженого м'яса курчат-бройлерів [2, с. 565; 3, с. 6]. Інспектори ветеринарної медицини під час здійснення ризик-орієнтованого контролю враховують дотримання оператором ринку, зокрема супермаркетами, санітарно-гігієнічних вимог під час реалізації охолоджених тушок курчат-бройлерів, та контролю температури та вологості в охолоджувальних камерах.

Проведено випробування показників безпечності та якості охолодженого м'яса курчат-бройлерів за використання запатентованих експресних і оптимізованих методик [4, с. 31]. Отримані результати внаслідок запатентованих методик мали високу ступінь вірогідності у 99,6–99,9 % порівняно із результатами випробувань, отриманими за використання загальноприйнятих стандартизованих методик. При випробуваннях визначали: кількість мікроорганізмів за мікроскопії шляхом підрахунку в одному мазку-відбитку м'язової тканини у 10-ти полях зору, та середньоарифметичного вираховування кількості мікрофлори; кількість аміно-аміачного азоту у м'ясі курчат-бройлерів, летких жирних кислот; оптичну густину м'ясо-водної витяжки при взаємодії із реактивом Неслера; кислотне та пероксидне числа жиру птиці, а також здійснювали якісну реакцію з водним розчином нейтрального червоного з масовою концентрацією 0,01 %.

Наразі, показники охолодженого свіжого м'яса курчат-бройлерів за температури 0–4°C на 5 добу реалізації становили: кількість мікроорганізмів у одному середньому полі зору – $7,0 \pm 0,01$ ($p < 0,001$); кількість аміно-аміачного азоту – $0,31 \pm 0,02$ мг ($p < 0,001$); масова частка летких жирних кислот – $1,43 \pm 0,02$ мг *КОН*/г ($p < 0,001$); оптична густина м'ясо-водної витяжки з реактивом Неслера в м'ясі – $0,788 \pm 0,002$ Бел ($p < 0,001$); кислотне число жиру – $0,54 \pm 0,01$ мг *NaOH* ($p < 0,001$); пероксидне число жиру – $0,0048 \pm 0,0001$ % *J* ($p < 0,001$), за використання водного розчину нейтрального червоного з масовою концентрацією 0,01 % – утворення жовтого кольору жиру порівняно до показників контрольної групи (на 1 добу реалізації).

Показники м'яса курчат-бройлерів сумнівної свіжості становили: кількість мікроорганізмів у одному середньому полі зору – $14,0 \pm 0,02$ ($p < 0,001$); кількість аміно-аміачного азоту – $0,96 \pm 0,01$ мг ($p < 0,001$); масова частка летких жирних кислот – $2,83 \pm 0,02$ мг *КОН*/г ($p < 0,001$); оптична густина м'ясо-водної витяжки з реактивом Неслера в м'ясі – $1,067 \pm 0,002$ Бел ($p < 0,001$); кислотне число жиру – $0,97 \pm 0,01$ мг *NaOH* ($p < 0,001$); пероксидне число жиру – $0,0144 \pm 0,0001$ % *J* ($p < 0,001$), за використання водного розчину нейтрального червоного з масовою концентрацією 0,01 % – утворення жовто-коричневого кольору жиру порівняно до показників контрольної групи (на 1 добу реалізації).

Показники несвіжого м'яса курчат-бройлерів мали наступні показники: кількість мікроорганізмів у одному середньому полі зору – $39,0 \pm 0,02$ ($p < 0,001$); кількість аміноаміачного азоту – $1,86 \pm 0,01$ мг ($p < 0,001$); масова частка летких жирних кислот – $3,42 \pm 0,02$ мг *KOH*/г ($p < 0,001$); оптична густина м'ясо-водної витяжки з реактивом Неслера в м'ясі – $1,230 \pm 0,002$ Бел ($p < 0,001$); кислотне число жиру – $1,41 \pm 0,01$ мг *NaOH* ($p < 0,001$); пероксидне число жиру – $0,0244 \pm 0,0002$ % *J* ($p < 0,001$), під час використання водного розчину нейтрального червоного з масовою концентрацією 0,01 % – утворення темно-коричневого кольору жиру порівняно до показників контрольної групи (на 1 добу реалізації).

Отже, за проведення ризик-орієнтованого контролю охолодженого м'яса курчат-бройлерів, встановлено, що із 64 досліджуваних зразків м'яса, які реалізувалися у супермаркетах, свіжого ступеня виявлено 48 зразків (75,0%), сумнівної свіжості – 12 зразків (18,8%) та несвіжого – 4 зразка (6,2%). Рекомендуємо фахівцям ветеринарної медицини за інспектування безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів за реалізації/зберігання застосовувати запатентовані оптимізовані та експресні методики.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Vojir F., Schübl E., & Elmadfa I. The origins of a global standard for food quality and safety: Codex Alimentarius Austriacus and FAO/WHO Codex Alimentarius. *International Scientific Journal of Vitamin Nutrition Research*. 2012, 82 (3), 223–227. DOI: <https://doi.org/10.1024/0300-9831/a000115>.
2. Silva V.L., Kovaleski J.L., Pagani R.N. & Gomes M.F.S. Industry 4.0 implementations: a systematic review of approaches and main applicabilities in the broiler meat production chain. *World's Poultry Science Journal*. 2023, 79 (3), 563–579. DOI: <https://doi.org/10.1080/00439339.2023.2205610>.
3. Sharma A., Motta V., & Martinez L. Effectiveness of short videos to enhance HACCP information for consumers. *Journal of Foodservice Business Research*. 2019, 22 (1), 1–14. DOI: <https://doi.org/10.1080/15378020.2019.1663104>.
4. Богатко А.Ф., Лясота В.П., Букалова Н.В. Мельник А.Ю. Контроль безпечності та якості продуктів забою курчат-бройлерів за використання пробіотичного біопрепарату «Субтіформ»: науково-практичні рекомендації. Біла Церква : ВАТ «Білоцерківська друкарня», 2024. 46 с.

БОГАТКО А.Ф., доктор філософії (PhD) з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква
bogatko.aliona.ua@gmail.com

ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ ЗА ВИКОРИСТАННЯ ПРОБІОТИЧНОГО БІОПРЕПАРАТУ «СУБТІФОРМ»

Показано вплив пробіотичного біопрепарату на продуктивність курчат-бройлерів, що спонукало до розвитку галузі птахівництва в Україні. Встановлено, що за вживання пробіотичного біопрепарату Субтіформ за вирощування курчат-бройлерів упродовж з 28 по 42 доби за рекомендації дози у кількості 4,0 г/10 дм³ води, підвищувалися жива вага птиці на 4,8 %, абсолютний та середньодобовий приріст, відповідно, – на 8,2 та 8,3 %, біологічна цінність м'яса на 4,3 % порівняно з показниками контрольної групи.

Оператори ринку харчових продуктів під час виробництва м'яса курчат бройлерів забезпечують нову формацію міжнародного законодавства щодо отримання безпечної продукції птахівництва під контролем фахівця ветеринарної медицини, зокрема застосування пробіотичних препаратів в раціоні годівлі птиці [1, с. 316; 2, с. 569]. Результати досліджень науковців вказували, що пробіотичний біопрепарат, який містить бактерії роду *Bacillus subtilis* і *Bacillus licheniformis*, можна використовувати як альтернатива антибіотикам для стимуляції росту птиці, підвищення продуктивності, покращення імунітету і підвищення стійкості до інфекційних захворювань птиці та підвищенні біологічної цінності м'яса курчат-бройлерів [3, с. 839].

На потужностях з вирощування курчат-бройлерів вживали пробіотичний біопрепарат «Субтіформ» під час вирощування курчат-бройлерів упродовж з 28 по 42 доби за встановленої дози у кількості 4,0 г/10 дм³ води [4, с. 12].