



**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>

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].

Було встановлено підвищення живої ваги птиці у дослідній групі на 4,8 % ($p < 0,001$) порівняно до контрольної групи. Абсолютний приріст маси тушок підвищувався у дослідній групі на 8,2 % ($p < 0,001$), також підвищувався середньодобовий приріст маси тушок у дослідній групі на 8,3 % ($p < 0,001$). Дослідженнями встановлено, що загальна маса тушки птиці та потроху з шиєю була збільшена на 26,5 % ($p < 0,001$); маса внутрішнього жиру у 1,9 рази ($p < 0,001$) порівняно до контрольної групи. Встановлено, що витрати корму на 1 кг приросту птиці у дослідній групі знижувався на 8,5 % ($p < 0,001$) порівняно до контрольної групи. Науковцями було визначено категорію тушок курчат-бройлерів за вгодованістю, другої категорії – у контрольній групі (без задавання пробіотику); першої категорії – у дослідній групі за задавання з водою пробіотичного біопрепарату «Субтіформ» у кількості 4,0 г/10 дм³ води.

Дослідженнями встановлена статистична значущість ($p < 0,001$) щодо збільшення маси внутрішніх органів курчат-бройлерів (шлунку, печінки, серця, наднирника) у дослідній групі за задавання з водою пробіотичного біопрепарату «Субтіформ» у кількості 4,0 г/10 дм³ води, відповідно – у 1,3 рази ($p < 0,001$); 1,4 рази ($p < 0,001$); 1,3 рази ($p < 0,001$); 2,4 рази ($p < 0,001$) порівняно до контрольної групи. Найкращі органолептичні та дегустаційні показники м'яса курчат-бройлерів встановлювали у дослідній за задавання з водою пробіотичного біопрепарату «Субтіформ» у кількості 4,0 г/10 дм³ води: м'ясного бульйону – $4,90 \pm 0,06$ балів ($p < 0,05$), що на 4,8 % більше порівняно до контрольної групи; вареного м'яса – $4,83 \pm 0,04$ балів ($p < 0,05$), що на 4,3 % більше порівняно до контрольної групи.

Встановлено у дослідній групі (4,0 г/10 дм³ води) м'яса курчат-бройлерів найвищу відносну біологічну цінність та нешкідливість за використання інфузорій *Tetrachylena pyriformis* – 103,4 %, що на 3,4 % більше порівняно з показниками контрольної групи.

Отже, застосування нового пробіотичного препарату Субтіформ є досить актуальним в розвитку птахівництва в Україні та забезпечення пересічних споживачів безпечною харчовою продукцією [5, с. 22]. Практичне цінність роботи полягала у використанні фахівцями ветеринарної медицини на потужностях з вирощування курчат-бройлерів пробіотичного біопрепарату «Субтіформ» для підвищення продуктивності курчат-бройлерів та покращення якості та безпечності продуктів їх забою.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Zhang L., Zhang R., Jia H., Zhu Z., Li H., & Ma Y. Supplementation of probiotics in water beneficial growth performance, carcass traits, immune function, and antioxidant capacity in broiler chickens. *Open Life Sciences*. 2021, 16(1), 311–322. doi:10.1515/biol-2021-0031.
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. Wani N.R., Rather R.A., Farooq A., Padder S.A., Baba T.R., & Ara S. New insights in food security and environmental sustainability through waste food management. *Environmental Science and Pollution Research*. 2023, 31(12), 835–857. doi: [10.1007/s11356-023-26462-y](https://doi.org/10.1007/s11356-023-26462-y).
4. Bogatko A., Bogatko N., Bukalova N., Lyasota V., & Tkachuk, S. Effect of probiotic biopreparation on fatness, organoleptic, and chemical parameters of broiler chicken meat. *Scientific Horizons*. 2024, 27 (3), 9–22. doi: <https://doi.org/10.48077/scihor3.2024.09>.
5. Chechet O., Shulyak S., Kovalenko V., Romanko M., Haidei O. The effect of complex application of symbiotic and biocidal preparations on the metabolic status of broiler chickens' blood. *Scientific Horizons*. 2022, 25(12), 19–31. doi: [10.48077/scihor.25\(12\).2022.19-31](https://doi.org/10.48077/scihor.25(12).2022.19-31).

ВАСИЛЕНКО О.І., доктор філософії

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква
vasylenko521@gmail.com

АДАПТИВНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ АГРОБІЗНЕСУ УКРАЇНИ: ВИЗНАЧЕННЯ, ОСОБЛИВОСТІ, НАПРЯМИ РОЗВИТКУ

Розглянуто теоретичні засади та цілі формування адаптивних моделей розвитку агробізнесу як системи стратегічного управління, орієнтованої на інноваційність, цифровізацію та забезпечення стійкості в умовах