

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

Спеціальність 211 – «Ветеринарна медицина»

09.06.23р

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач кафедри ветсанекспертизи,
гігієни продуктів тваринництва та
патанатомії ім. Й.С. Загаєвського
професор *[Signature]* Лясота В.П.
"06" *червня* 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: "ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КРОЛЯТИНИ, ЩО
РЕАЛІЗУЄТЬСЯ ЗА УМОВ РИНКУ"

Виконавець *[Signature]* Д.М. Михальчук

Науковий керівник,

доцент

[Signature] В.І. Джміль

Рецензент

[Signature] Г.М. Каренко

Я, Михальчук Дмитро Михайлович засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

м. Біла Церква
2023 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ
Спеціальність 211 – «Ветеринарна медицина»

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Гарант ОП «Ветеринарна медицина»

академік НААН

Рубленко М.В.

“ ” 2022 р.

ЗАВДАННЯ

на кваліфікаційну роботу здобувача

Студенту магістранту Михальчуку Дмитру Михайловичу

Тема: “Оцінка якості та безпечності кролятини, що реалізується за умов ринку”.

Затверджено наказом ректора № _____ від “ ” 20__ р.

Термін здачі студентом готової кваліфікаційної роботи в деканат: до “ ” 20__ р.

Перелік питань, що розглядаються в роботі. Вихідні дані: документація державної лабораторії ветсанекспертизи ринку, обладнання лабораторії, тушки та продукти забою кроликів, що реалізувалися на ринку, органолептичні та лабораторні дослідження (фізико-хімічні, бактеріологічні, паразитологічні та ін.), тощо.

Календарний план виконання роботи

Етапи виконання	Дата виконання етапу	Відмітка про виконання
Огляд літератури	Вересень-Листопад 2022р.	виконано
Методична частина	Вересень-листопад 2022	виконано
Дослідницька частина	Жовтень 2022 -Травень 2023	виконано
Оформлення роботи	Травень- Червень 2023	виконано
Перевірка на плагіат	Червень 2023	виконано
Подання на рецензування	Червень 2023	виконано
Попередній розгляд на кафедрі	Червень 2023	виконано

Керівник кваліфікаційної роботи,

доцент, Джміль В.І.

Здобувач

Михальчук Д.М.

Дата отримання завдання “10” Вересень 2023 р.

ЗМІСТ

РЕФЕРАТ.....	6
ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	10
1.1. Стан розвитку кролівництва, його селекційно-технологічні аспекти.....	10
1.2. Породна характеристика кролів.....	18
1.2.1. Кролі м'ясних порід.....	18
1.2.2. Кролі хутрових та м'ясо-шкуркових порід.....	23
1.3. Хвороби кролів.....	25
1.4. Технологія забою кролів та обробка продуктів забою.....	27
1.5. Характеристика м'яса кролів.....	29
1.6. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою кролів.....	32
1.7. Заключення з огляду літератури.....	32
РОЗДІЛ 2. ВИБІР НАПРЯМКІВ ДОСЛІДЖЕНЬ, МАТЕРІАЛИ ТА МЕТОДИ ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....	34
2.1. Матеріали і методи дослідження.....	34
2.2. Схема проведення досліджень.....	35
2.3. Характеристика умов проведення досліджень.....	35
РОЗДІЛ 3 РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	37
3.1. Технологія забою та обробки кролів в домашніх умовах.....	37
3.2. Стан ураження кролів, що вирощуються за різної технології утримання та годівлі цистицеркозом.....	40
3.3. Оцінка якості та безпечності продуктів забою кролів за умов ДЛВСЕ ринку.....	44
3.3.1. Визначення ступеню свіжості кролятини за результатами ветеринарно-санітарної експертизи в умовах ДЛВСЕ ринку.....	44
3.4. Ветеринарно санітарна експертиза кролятини та оцінка її якості й безпечності за цистицеркозу.....	46

3.4.1. Органолептичне дослідження кролятини за цистицеркозу з різним ступенем ураженості.....	46
3.4.2. Лабораторне дослідження кролятини за цистицеркозу.....	48
3.4.2.1. Мікробіологічне дослідження.....	48
3.4.2.2. Фізико-хімічне дослідження кролятини залежно від ураження цистицеркозом.....	50
3.4.2.3. Дослідження хімічного складу м'яса кролів залежно від ступеню ураження цистицерками.....	51
3.4.2.4. Дослідження вмісту радіонуклідів та токсичних речовин.....	53
3.5. Розрахунки витрат на проведення ветеринарно-санітарної експертизи тушок кролів в умовах ДЛВСЕ на ринку.....	54
РОЗДІЛ 4. АНАЛІЗ ТА УЗАГАЛЬНЕННЯ ОТРИМАНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ.....	56
ВИСНОВКИ.....	60
ПРОПОЗИЦІЇ ВИРОБНИЦТВУ.....	62
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	63
ДОДАТКИ.....	67
Додаток А – Атестат про акредитацію ДЛВСЕ.....	68
Додаток Б – Заявка на дослідження продукції.....	69
Додаток В – Експертний висновок.....	70
Додаток Г – Тарифи на послуги ДЛВСЕ.....	71

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота Михальчука Д.М. на тему: "Оцінка якості та безпечності кролятини, що реалізується за умов ринку".

Проведено аналіз літературних даних по темі кваліфікаційної роботи, вивчено питання, що стосуються технології утримання, годівлі, забою та реалізації продуктів забою кролів за умов продовольчого ринку, а також питання ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою кролів в умовах державної лабораторії ветсанекспертизи ринку. Вивчено вплив цистицеркозної інвазії кролів на показники якості та безпечності м'яса кролів.

Об'єктом досліджень були показники якості та безпеки тушок кролів за різного ступеню ураження цистицерками отримані при забої кролів вирощених за умов підсобних господарств с. Озерне Білоцерківського району, Київської області.

Предметом досліджень були тушки кролів.

Дослідження проводили згідно з загальноприйнятими методиками, чинними ДСТУ, ГОСТ та ТУ.

При проведенні органолептичних, лабораторних та паразитологічних досліджень встановлено, що тушки кролів за різного ступеня ураження цистицерками були свіжими, якісними і безпечними однак відмічено зниження відносної біологічної цінності м'яса кролів уражених з високою І.І. цистицерками.

Встановлено, що витрати ветеринарно-санітару експертизу однієї тушки кролів за умов ДІВСЕ ринку м. Біла церква становила 9 гривень 89 копійок.

Кваліфікаційна робота викладена на 71 сторінці комп'ютерного тексту, нараховує 35 літературних джерел в тому числі 3 іноземною мовою, має 12 таблиць, 28 рисунків та 4 додатки.

Ключові слова: кролі, тушки кроля, продукти забою, інтенсивність інвазії, цистицеркоз, якість, безпечність, показники органолептичні, лабораторне дослідження, паразитологічне дослідження, технологія забою.

ANNOTATION

Qualification work of D.M. Mikhalchuk. on the topic: "Assessment of the quality and safety of rabbit meat sold under market conditions".

An analysis of literary data on the topic of the qualification work was carried out, issues related to the technology of keeping, feeding, slaughtering and sale of rabbit slaughter products under the conditions of the food market, as well as the issue of veterinary and sanitary examination of rabbit slaughter products under the conditions of the state veterinary market examination laboratory were studied. The influence of cysticercosis infestation of rabbits on quality and safety indicators of rabbit meat was studied.

The object of research was the indicators of quality and safety of rabbit carcasses with different degrees of cysticercosis obtained during the slaughter of rabbits grown under the conditions of subsidiary farms of the village. Ozerne, Bilotserkiv district, Kyiv region.

The subject of research was rabbit carcasses.

The research was conducted in accordance with generally accepted methods, current DSTU, GOST and TU.

When conducting organoleptic, laboratory and parasitological studies, it was established that the carcasses of rabbits with different degrees of cysticerci damage were fresh, high-quality and safe, however, a decrease in the relative biological value of the meat of rabbits affected with high I.I. cysticercosis

It was established that the costs of the veterinary and sanitary examination of one rabbit carcass under the conditions of the DLVSE market in Bela Tserkov amounted to 9 hryvnias and 89 kopecks.

The qualification work is laid out on 71 pages of computer text, includes 35 literary sources, including 3 in a foreign language, has 12 tables, 28 figures and 4 appendices.

Key words: rabbits, rabbit carcasses, slaughter products, infestation intensity, cysticercosis, quality, safety, organoleptic indicators, laboratory research, parasitological research, slaughter technology.

ВИСНОВКИ

За результатами проведених досліджень по темі кваліфікаційної роботи нами було зроблено наступні висновки:

1. Основним виробником кролятини в Україні на сьогоднішній день є дрібні фермерські господарства та підсобні господарства селян.
2. Оцінка якості продуктів забою кролів за умов ДЛВСЕ №5 ринку ТОВ ВБФ «Моноліт Буд», місто Біла Церква здійснюється згідно діючих правил, свіжість кролятини визначається органолептичним методом.
3. Аналіз звітної документації ДЛВСЕ №5 ринку вказує на те, що в період 2022 року кількість кролятини, що надходила на ринок суттєво знизилася порівняно з довоєнними роками.
4. Встановлено, що в підсобних господарствах селян с. Озерна вирощуються м'ясні породи кролів такі, як каліфорнійські, метелики, фланбери та їх помісі.
5. Найвищий ступінь ураження кролів цистицеркозом виявлявся в господарствах де було напольне утримання кролів, годівля зерносумішшю та сіном заготовленим на несільськогосподарських угіддях.
6. Для боротьби з кокцидіозом кролів застосовують випоювання підкисленої води та кокцидіостатики.
5. Для профілактики міксоматозу та геморагічної септицемії проводяться регулярні щеплення.
6. В господарстві реєструється цистицеркоз пізіформенний.
7. Кролі вирощені в присадибних підсобних господарствах використовуються для власних потреб та реалізації на продовольчому ринку м. Біла Церква.
8. Кролятина що вирощувалася в присадибних господарствах не містила токсичних речовин, а вміст радіонуклідів не перевищував допустимих рівнів.
9. За результатами органолептичних та лабораторних досліджень встановлено, що тушки кролів уражені цистицерками після їх зачистки були якісними та безпечними і могли випускатися у вільну реалізацію.

9. Витрати на проведення органолептичних досліджень однієї тушки кроля за умов ДЛВСЕ ринку становить 9 гривень 89 копійок.