

Одеси («Черьомушки», «Південний», «Привоз»), відповідають вимогам чинного стандарту. Проте, навіть серед зразків, які мали добрі органолептичні показники, виявлено фальсифікат (15,3 % від кількості зразків, що не мали відхилень за органолептикою). У 2-х пробах виявлено домішки крохмалю/борошна – 4,4 %. Тому, під час проведення ветеринарно-санітарної експертизи доцільно усі зразки, навіть які відповідають вимогам ДСТУ за органолептичними параметрами, досліджувати на предмет фальсифікації.

Список використаних джерел

11. Горюк Ю. В. Мікробіологічна оцінка безпечності сиру кисломолочного «домашнього» виробництва. *Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С. З. Гжицького*. 2016. Т.18, №1(65), Ч.2. С. 177-182.
12. Горюк Ю., Кухтин М. Безпека та якість сиру кисломолочного «домашнього» виробництва, що реалізується на агропродовольчих ринках міста тернополя. *Book of abstracts International scientific and technical conference «State and prospects of food science and industry»*. ТНТУ, 2015. С. 153-154.
13. Махлай А. І., Золотоверх К. В. Оцінка якості сиру кисломолочного. *Одеська національна академія харчових технологій: Зб. наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів*. Одеса, 2017. С. 249-250.
14. Шульга Н. М., Млечко Л. А. Вплив технологічних факторів на якість кисломолочного сиру. 2014. URL: https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19748/1/vpliv_teh_faktoriv.pdf
15. Юхно В. М. Безпека якості молока та молочних продуктів при їх реалізації на стихійних ринках. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво*. 2014. Вип.2 (1). С. 172-174.

УДК 614.31:637.12/.3:006.83

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ МОЛОКА, ОДЕРЖАНОГО В УМОВАХ ОСОБИСТИХ ГОСПОДАРСТВ НАСЕЛЕННЯ ТА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ

Хіцька О.А., кандидат ветеринарних наук, доцент

Джміль В.І., кандидат ветеринарних наук, доцент

Старосвет М.І., магістр ветеринарної медицини,

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

e-mail: o.hitska@gmail.com

98969@i.ua

marinkastarosvet@gmail.com

Якість молока залежить від того, за яких умов його отримують, транспортують, зберігають і переробляють. Зокрема, важливими факторами, які впливають на якість та безпечність молока є гігієна утримання, годівлі, доїння, стан здоров'я корів, гігієна первинного оброблення молока, особиста гігієна та здоров'я людей - працівників молочно-товарної ферми чи господарів тварин власних підсобних господарств [1].

Критеріями оцінки якості молока є масові частки жиру, білка та сухої речовини, кислотність, густина, температура, кількість соматичних клітин (КСК) [2].

У роботі проведено аналіз показників якості молока, одержаного в умовах особистих селянських господарств населення та господарств з первинного виробництва, щодо їх відповідності вимогам законодавства [3].

На агропродовольчий ринок щороку надходило для реалізації молоко як з приватного сектору, так і від фермерських господарств (рис.1).

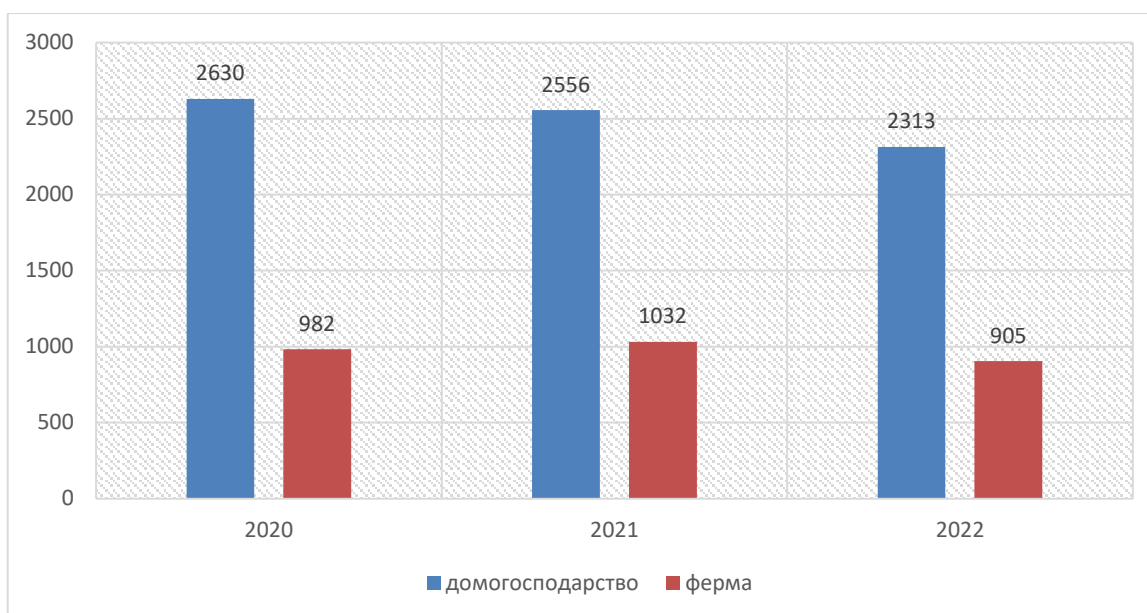


Рисунок 1 – Динаміка надходження лабораторних зразків молока коров'ячого від різних виробників у ДЛВСЕ упродовж 2020-2022рр.

За результатами проведеного дослідження встановлено, що молоко всіх досліджених зразків відповідало вимогам національного стандарту за органолептичними показниками.

Результати досліджень якості молока, одержаного в умовах приватних господарств населення, наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Показники якості молока від особистих домогосподарств населення

Зразок	Густина, кг/м ³	Жир, %	Білок, %	СЗМЗ, %	Титрована кислотність, °Т	КСК, тис./см ³
1	1029,5	4,21	3,33	9,11	16	218
2	1028,8	4,42	3,22	9,24	17	278
3	1028,6	4,12	3,35	9,63	16,5	292
4	1028,1	4,53	3,50	9,42	17	290
5	1029,2	4,19	3,57	9,64	18	226
M±m	1028,84±0,24	4,29±0,08	3,39±0,06	9,41±0,11	16,90±0,33	260,8±16,07

У таблиці 2 наведені результати досліджень якості молока, одержаного в умовах потужностей з первинного виробництва.

Таблиця 2

Показники якості молока від сільськогосподарських підприємств

Зразок	Густина, кг/м ³	Жир, %	Білок, %	СЗМЗ, %	Титрована кислотність, °Т	КСК, тис./см ³
1	1027,5	3,52	3,03	8,75	18	128
2	1028,0	3,44	3,06	8,92	17	185
3	1028,2	3,47	3,10	9,05	17,5	221
4	1028,0	3,48	3,12	9,0	18,5	195
5	1029,0	4,11	3,08	8,65	19	202
M±m	1028,14±0,24	3,60±0,13	3,08±0,02	8,87±0,08	18,0±0,35	186,2±15,69

Аналіз отриманих результатів досліджень молока показав, що середній показник густини молока від приватних домогосподарств населення був дещо вищим від показника молока тварин сільськогосподарських підприємств та складав 1028,8 кг/м³ проти 1028,1 кг/м³.

Масова частка жиру в молоці від сільськогосподарських підприємств склала 3,6 %, від приватних домогосподарств – була значно вищою і становила в середньому 4,3 %. Масова частка білка дещо нижча у молоці від корів сільськогосподарських підприємств та склала 3,07 %, натомість у приватних домогосподарствах середня кількість білку в молоці склала 3,39 %.

Кількість СЗМЗ також була нижчою у молоці від сільськогосподарських підприємств та в середньому склала 8,87 %, тоді як у молоці, отриманому в приватному секторі, вона була в межах 9,41 %.

Кількість соматичних клітин у молоці, отриманому від сільськогосподарських підприємств, в середньому склала 186 тис./см³, натомість у молоці від домогосподарств населення вона була вищою – 260 тис./см³.

Отже, за результатами наших досліджень встановлено, що молоко всіх зразків відповідає вимогам національного стандарту. Відмічено, що молоко від приватних домогосподарств мало вищі показники густини, жиру, білка та СЗМЗ, ніж молоко від приватних підприємств.

Список використаних джерел

1. Hygienic and Quality Milk Production / Training Manual and Guideline August, 2017.C.4. https://snv.org/assets/explore/download/hygienic_and_quality_milk_production_training_manual_and_guideline.pdf
2. Key requirements for milk quality and safety: a processor's perspective K. Burgess, in Improving the Safety and Quality of Milk: Milk Production and Processing, 2010
3. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови: ДСТУ 3662:2018. [Чинний від 2019-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2018. 16с.

УДК636.3.09:616-091.8

ГІСТОЛОГІЧНІ ЗМІНИ ВНУТРІШНІХ ОРГАНІВ ОВЕЦЬ

Шарандак П.В. доктор вет. наук, доцент

psv_ua@ukr.net,

Чугаєвська О.В. здобувач вищої освіти факультету ветеринарної медицини

ochugaevska@gmail.com,

Національний університет біоресурсів

і природокористування України

Дубін Р.А. канд. вет. наук, доцент завідувач кафедри внутрішніх хвороб тварин та

клінічної діагностики

dubinruslan1@gmail.com

Лапочкін О. Ю. здобувач вищої освіти факультету ветеринарної медицини

lapochkin@gmail.com

Одеський державний аграрний університет

Анотація. Гістологічним дослідженням печінки вівцематок виявлено, що, на фоні зовнішньо незміненої її структури, у клітинах печінки виявили зміни характерні для білкової зернистої та дрібнокрапельної жирової дистрофії низького ступеню.

Ключові слова: вівці, сонографія, гістологія, печінка, нирки, міокард.

Для оцінки стану печінки використовують як загальноклінічні, так і спеціальні методи лабораторного та інструментального дослідження органа. До останнього відносять біопсію, аспіраційну пункцію, лапароскопію, ехографію, вимірювання електроопору паренхіми печінки. Основна мета цих досліджень – вивчення морфології органа, що дозволяє більш інформативно діагностувати патологію гепатоцитів [1–3].

Об'єктом дослідження були вівцематки романівської породи, що належать приватному господарству Макарівського району Київської області.