МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
СЛОВАЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА (СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА)
ЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРИРОДНИЧИХ НАУК (ЧЕХІЯ)
ПОМОРСЬКА АКАДЕМІЯ В СЛУПСЬКУ (ПОЛЬЩА)



Міжнародна науково-практична конференція

АГРАРНА ОСВІТА ТА НАУКА: ДОСЯГНЕННЯ, РОЛЬ, ФАКТОРИ РОСТУ

Сучасний розвиток ветеринарної медицини

14 вересня 2026 року

Біла Церква
2026

УДК 636.09'06

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, ректор.
Варченко О.М., д-р екон. наук.
Скиба В.В., д-р с.-г. наук.
Димань Т.М., д-р с.-г. наук.
Крауютієне І., д-р філософії.
Мамедова К.Х., д-р філософії.
Царенко Т.М., канд. вет. наук.
Козій Н.В., канд. вет. наук.
Василенко О.І., д-р філософії.
Мостипан О.В., відповідальний секретар.

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

Сучасний розвиток ветеринарної медицини: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. 14 вересня 2026 р. Білоцерківський НАУ. 108 с.

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

©БНАУ

грн/кг (котушка 0,85 кг – 400 грн) становить лише ≈ 35 грн; витрати електроенергії за ~3,5 год друку не перевищують 0,4 – 0,5 кВт·год, а амортизація принтера за багаторазового тиражування є незначною. Для порівняння: низькофідельні комерційні тренажери коштують від 10 до 200 дол. США, а спеціалізовані імпортні моделі – істотно дорожче, з додатковими логістичними витратами [1]. Отже, запропоноване рішення на 1 – 2 порядки дешевше, ніж комерційні аналоги, локально відтворюване, ремонтопридатне й дає змогу швидко виготовити потрібну кількість однотипних моделей для одночасної роботи навчальної групи, що узгоджується з даними про ефективність недорогих 3D-друкованих моделей у формуванні клінічних навичок [2].

На цьому етапі виготовлено функціональний прототип, який підтвердив відтворюваність друку, коректну артикуляцію хвоста, наявність пальпованих кісткових орієнтирів та наскрізного каналу для введення голки. Модель узгоджується з принципом 3R (заміна, скорочення й удосконалення використання тварин у навчанні) [1].

Розроблений прототип підтверджує доцільність застосування адитивних технологій для створення доступних тренажерів із венепункції у великої рогатої худоби. Подальші етапи роботи передбачають:

(1) формування м’якого шкірно-тканинного шару;

(2) інтеграцію самозатягувальної судини – силіконової трубки з імітатором крові та резервуаром, що забезпечує «зворотний струм» (flashback) при вдалій пункції;

(3) апробацію моделі на здобувачах вищої освіти з об’єктивним оцінюванням (успішність пункції, час виконання, суб’єктивна впевненість).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Suñol A., Sivolapenko D., Fernandez-Novo A., Madden M. Physical models and simulators in veterinary education: current status, learning impact, and future perspectives. Frontiers in Veterinary Science. 2026. Vol. 13. Article 1774849. DOI:10.3389/fvets.2026.1774849.

2. Hadžiomerović N., Šunje-Rizvan A., Maksimović A., Šatrović L., Tandir F. Use of 3D printed low-cost models for veterinary clinical skills training. Open Veterinary Journal. 2025. Vol. 15, № 2. P. 863–870. DOI:10. 5455/OVJ.2025.v15.i2.35.

3. Suñol A., Aige V., Morales C., López-Beltran M., Feliu-Pascual A.L., Puig J. Use of three-dimensional printing models for veterinary medical education: impact on learning how to identify canine vertebral fractures. Journal of Veterinary Medical Education. 2019. Vol. 46, № 4. P. 523–532.

4. Díaz-Regañón D., Mendaza-De Cal R., García-Sancho M. et al. Canine upper digestive tract 3D model: assessing its utility for anatomy and upper endoscopy learning. Animals. 2024. Vol. 14, № 7. Article 1070. DOI:10. 3390/ani14071070.

Секція 8. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ, ЯКОСТІ ТА ГІГІЄНИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

УДК 614.31:637.12/.3:619

ЛЯСОТА В.П., д-р вет. наук, **БОГАТКО Н.М.,** д-р вет. наук, **БОГАТКО А.Ф.,** д-р філософії, **ДЖМІЛЬ В.І.,** канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ МАСЛА СЕЛЯНСЬКОГО ЗА РІЗНОГО ВИРОБНИКА УКРАЇНИ

Обґрунтовано та експериментально доведено доцільність постійного проведення дослідження якості та безпечності масла селянського різних виробників України. Вивчено органолептичні показники масла; проведено фізико-хімічні дослідження масла солодковершкового; вивчено мікробіологічні показники масла солодковершкового; визначено фальсифікацію масла солодковершкового на наявність домішку рослинних олій; розроблено експресний метод визначення фальсифікації масла солодковершкового за використання розчину резорцину в бензолі з масовою часткою 5,0 % та концентрованої хлорводневої кислоти та розроблено науково-практичні рекомендації для виробництва**.**

Ключові слова: безпечність, якість, масло солодковершкове, показники масла, фальсифікація, санітарно-гігієнічна оцінка, споживач.

LYASOTA V.P., doctor of veterinary science, **BOGATKO N.M.,** doctor of veterinary science,

BOGATKO A.F., doctor of philosophy
Bila Tserkva National Agrarian University

SAFETY AND QUALITY OF PEOPLE'S OIL FROM VARIOUS PRODUCERS IN UKRAINE

The feasibility of constantly conducting research on the quality and safety of peasant oil from various producers in Ukraine has been substantiated and experimentally proven. The organoleptic parameters of the oil have been studied; physicochemical studies of sweet cream oil have been conducted; microbiological parameters of sweet cream oil have been studied; falsification of sweet cream oil for the presence of vegetable oils admixtures has been determined; An express method for determining the adulteration of sweet cream butter using a solution of resorcinol in benzene with a mass fraction of 5.0% and concentrated hydrochloric acid has been developed, and scientific and practical recommendations for production have been developed.

Keywords: safety, quality, sweet cream butter, butter parameters, falsification, sanitary and hygienic assessment. Key words: safety, quality, sweet cream butter, butter parameters, falsification, sanitary and hygienic assessment.

Актуальність теми. Вершкове масло - висококалорійний молочний продукт, до якого входять: жировачастина (72−82 %) та плазма (16−25 %). Крім гліцеридів різних жирних кислот в олії виявлено більше 50 різноманітних хімічних компонентів. Добрий смак, аромат, збалансована кількість летких жирних кислот, великий вміст жиророзчинних вітамінів, висока засвоюваність поживних речовин робить масло незамінним продуктом [8; с. 3, 4; 6 с. 5−10; 9 с. 3, 5;10 с. 8; 11, 15].

Калорійність масла становить 7800 кілокалорій, яке характеризується легкою засвоюваністю, яка в середньому дорівнює 97 % для жиру і 94 % для сухих речовин плазми [1−3, с. 4; 5, 7]. Масло, отримане влітку, багате на вітаміни, які розкладаються у жирі. Такий продукт містить велику кількість і розчинних у воді вітамінів з комплексу групи В таС.

Уходження України в світовий ринок поставило перед вітчизняними підприємцями завдання за рахунок пропозиції покупцям гарантувати якісний сертифікований товар, а це посилює вимоги до якості, надійності, конкурентоспроможності та безпеки продукції [4−7; с. 2, 4, 8; 9, 10].

Мета дослідження: провести ветеринарно-санітарну оцінку масла солодковершкового різних молокопереробних підприємств України; визначити його фальсифікацію та розробити експресний метод визначення фальсифікації.

Матеріали та методи досліджень. аналітичні, органолептичні, хімічні, біохімічні, ветеринарно-санітарні та статистичні. Робота проведена у Проблемній науково-дослідній лабораторії «Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва» у складі кафедри ветеринарно-санітарної експертии, гігієни продукції тваринництва та патанатомії імені Й.С. Загаєвського та лабораторії кафедри ветеринарно-санітарної експертизи ІПНКСВМ Білоцерківського НАУ. Робота направлена на проведення ветеринарно-санітарної оцінки масла.

Результати досліджень. Науково обґрунтовано та експериментально доведено доцільність постійного проведення контролю безпеки та якості масла солодковершкового різних молокопереробних підприємств України згідно діючих Національних стандартів з визначенням його фальсифікації.

Розроблений експресний, зручний в проведенні метод визначення фальсифікації масласолодковершкового за використання розчину резорцину в бензолі з масовою часткою 5,0 % та концентрованої хлорводневої кислоти. Вірогідність показників за встановлення відсутності або наявності фіолетового кольору різної інтенсивності в залежності від кількості додавання рослинних олій за фальсифікації вершкового масла рослинними жирами, за розробленим експресним методом становила 99,9 %.

Подано Заявку на отримання Патенту України на корисну модель за № u 2020 15332 від 23.10.2020 р. «Спосіб визначення фальсифікації вершкового масла рослинними жирами».

Практичне значення. Розроблені науково-практичні рекомендації «Санітарно-гігієнічна оцінка безпечності та якості масла солодко-вершкового за експресними методиками», затверджених Вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського

національного аграрного університету, протокол № 7 від 25 листопада 2025 року.

Таким чином, розроблений експресний, зручний в проведенні метод визначення фальсифікації масласолодковершкового за використання розчину резорцину в бензолі з масовою часткою 5,0 % та концентрованої хлорводневої кислоти.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник. Укл.: Бабюк А.В., Макарова О.В., Рогозинський М.С. Чернівці: Книги-ХХІ, 2023. 454 с.
2. Бескупська О.В. Сертифікація та стандартизація підприємств харчової промисловості України як фактор підвищення її конкурентоспроможності. *Наук. вісник Херсонського держ. ун-ту.* 2024. Ч. 1, № 11. С. 76−79.
3. Бергілевич О.М., Касянчук В.В. Теоретичне та експериментальне обґрунтування оцінки мікробіологічного ризику *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)*: монографія. Суми: Сумський державний університет, 2024. 308 с.
4. Закон України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин" № 2042-VIII від 18.05. 2017.
5. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" №771/97 ВР (23.12.1997) та №191-У від 24.10.2002. В редакції Закону № 2042-VIII від 04.04. 2018.
6. Закон України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин" № 2042-VIII від 18. 05. 2017.
7. ДСТУ 7357:2013. Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання: К.: Мінекономрозвитку України, 2014. 35 с. (Національний стандарт України).
8. Крусь Г.М. Технологія молока і молочних продуктів / Г.М. Крусь, А.Г. Хромців, З.В. Волокітіма, С.В. Карпичев / Під редакцією Шалигіної А.М., М.: Татра, 2024.– 455 с.
9. Кугенев П.В. Практикум по молочній справі / П.В. Кугенев, М.В. Барабанщиков. К.: Агропромиздат, 2024. 224 с.
10. Технологія виробнитва молочних продуктів // Молокопереработка. №12. 2019. С. 46–48.

УДК 614.31:637.524.04/.07

БОГАТКО А.Ф, д-р філософії, **МАЗУР Т.Г.,** канд. вет. наук, **БІЛИК Б.П.,** асистент
Білоцерківський національний аграрний університет

ЕКСПРЕСНІ МЕТОДИКИ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ М'ЯСНИХ ФАРШІВ ЗА РЕАЛІЗАЦІЇ У ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ

У роботі розроблено та апробовано методи виявлення фальсифікації м'ясних фаршів (свинячого, курячого, комбінованого (свинячий+яловичий) крохмалем і натрію гідрокарбонатом шляхом використання хімічних реагентів, відповідно – розчином йоду з масовою концентрацією 0,6 % і спиртового розчину розолової кислоти з масовою концентрацією 0,5 %. Дослідження різних видів м'ясного фаршу показало вірогідність отриманих якісних показників на рівні 99,9 %.

Ключові слова: безпечність, м'ясний фарш, фальсифікація, крохмаль, натрію гідрокарбонат.

BOGATKO A.F., doctor of philosophy, **MAZUR T.G.,** candidate of veterinary sciences, **BILYK B.P.,** assistant
Bila Tserkva National Agrarian University

EXPRESS METHODS FOR DETECTION OF COUNTERFEIT OF MINTED MEAT IN THE SALE IN THE TRADE NETWORK

The work developed and approved methods for detecting falsification of minced meat (pork, chicken, combined (pork + beef) with starch and sodium bicarbonate by using chemical reagents, respectively - iodine solution with a mass concentration of 0.6% and an alcoholic solution of hydrochloric acid with a mass concentration of 0.5%. The study of different types of minced meat showed the reliability of the obtained quality indicators at the level of 99.9%.

Keywords: safety, minced meat, falsification, starch, sodium bicarbonate.

Актуальність теми. Споживачі доволі часто використовують в своєму раціоні м'ясні фарші, з яких виробляють різноманітні страви. Контроль фахівцями ветеринарної медицини м'ясних фаршів полягає у визначенні їх фізико-хімічних, мікробіологічних показників тощо