

КОМАШКО Т.О., магістрантка

Науковий керівник – **БУКАЛОВА О.А.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ТОВАРОЗНАВЧЕ ОЦІНЮВАННЯ ЯЄЦЬ ПЕРЕПЕЛИНИХ

Проведено оцінювання товарознавчих показників яєць перепелиних, їх маркування; визначено органолептичні показники, в тому числі оцінювання зовнішнього вигляду та виявлення дефектів перепелиних яєць, фізичні – індекс білка і жовтка, маса; інтегральний показник відносної конкурентоспроможності; мікробіологічні – кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), наявність бактерій групи кишкової палички (БГКП) та сальмонел; радіологічні – питома активність цезію-137, згідно з вимогами нормативних документів щодо якості та безпечності яєць перепелиних – ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови».

Ключові слова: яйця перепелині, маркування, якість, фізичні показники, безпечність, інтегральний показник відносної конкурентоспроможності.

В Україні виробництво перепелиних яєць регулюється на достатньому рівні відповідно до вимог державного санітарного нагляду та національного стандарту (ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні»).

Доброякісне перепелине яйце є високо-цінним дієтичним продуктом харчування (засвоюється 96–98%) лише в тому разі, якщо воно одержано від здорової птиці й не має ознак псування. Найчастіше яйця псуються у разі контамінації мікрофлорою. До того ж, через них можуть передаватися різні інфекційні хвороби, що є спільними для птиці та людини. Під час отримання та зберігання яєць дуже часто виникають різноманітні дефекти, які необхідно ідентифікувати. Тому яйця перепелів, що надходять до продажу, а також у місця заготівлі та зберігання, підлягають державному контролю за їх безпечністю та якістю проведенням обов'язкової ветеринарно-санітарної експертизи.

Мета роботи – товарознавча оцінка якості перепелиних яєць провідних виробників та динаміка її зміни під час зберігання, контролювання безпечності перепелиних яєць на відповідність ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови», визначення інтегрального показника відносної конкурентоспроможності.

Об'єкт дослідження: перепелині яйця провідних виробників вітчизняного ринку: СТОВ «Продовольчий Альянс» (зразок № 1); ТОВ «Агрокомплекс Фенікс» (зразок № 2); ФГ «Миколай» (зразок № 3).

Аналізування проводили відповідно до регламентованих методик НД (ДСТУ, ГОСТ, ДСТУ EN). Використані аналітичні, органолептичні, фізичні, мікробіологічні методи дослідження.

Результати дослідження. Установлено, що перепелині яйця СТОВ «Продовольчий Альянс» (зразок № 1) відповідали всім вимогам щодо маркування, якості та безпечності, хоча у маркуванні яєць наявні класифікаційні назви «Преміум» і «Відбірні», що не прописано в чинному ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні» і використовуються з метою введення в оману споживачів.

Яйця перепелині ТОВ «Агрокомплекс Фенікс» (зразок № 2) та ФГ «Миколай» (зразок № 3) не відповідали вимогам ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні» за таким показником як наявність посліду та механічних пошкоджень (дефектів).

Установлено, що показник індексу жовтка не залежить від маси яйця, оскільки в свіжих столових перепелиних яйцях як з найменшою (10,5 г), так і з найбільшою масою (16,4 г) він був в межах 0,52–0,60. Виявлено пряму залежність зміни показника індексу жовтка від терміну зберігання перепелиних яєць. Так, показник індексу жовтка перепелиних яєць на початку їх зберігання в холодильнику за температури 6 °С упродовж 30 діб становив 0,54–0,58, а яйця втрачали 0,33 г від початкової маси. На кінець зберігання досліджуваних перепелиних яєць (60 діб) індекс жовтка зменшився до значень 0,41–0,45, а втрати маси яєць склали, в середньому, 0,7 г. Отже, за індексом жовтка можна визначити свіжість перепелиного яйця. Для столових перепелиних яєць він становить від 0,52 до 0,6, а нижчі значення індексу жовтка (0,4–0,48) свідчать про досить тривале зберігання яєць, що означає зниження їх якості.

За результатами органолептичного оцінювання досліджуваних перепелиних яєць (зовнішній вигляд, стан білка та жовтка), кількістю дефектних яєць, визначення індексів білка і жовтка, маси, дотримання вимог щодо маркування, встановленого «віку» яєць можна робити висновок щодо їх якості, подальшого зберігання, а отже й конкурентоспроможності.

Мікробіологічні показники безпечності досліджуваних яєць були в межах регламентованих показників згідно з ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови». Так, кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ) у досліджуваних зразках перепелиних яєць усіх трьох зразків становила $1,6 \times 10^3$, $1,0 \times 10^3$ та 2×10^3 КУО/см³, відповідно, що не перевищує допустимого значення ($5,0 \times 10^3$ КУО/см³). Бактерій групи кишкової палички (БГКП, коліформи) у 0,01 г та сальмонел, наявність яких не допускається, не виявлено, що відповідає показникам безпечності за ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні».

Щодо кількості радіонуклідів, питома активність цезію-137 досліджуваних перепелиних яєць становила менше 20 Бк/кг, що відповідає допустимим регламентованим значенням за ДР-2006.

Висновок. Таким чином, за досліджуваними показниками безпечності всі зразки перепелиних яєць характеризувалися мікробіологічним та радіологічним благополуччям. Найбільш конкурентоспроможним виявився зразок перепелиних яєць № 1, що став базовим еталоном для порівняння, оскільки мав найвищий комплексний показник якості (інтегральний показник відносної конкурентоспроможності) – 1,47 серед досліджуваних зразків. Найбільш конкуруючим до базового виявився зразок перепелиних яєць № 3, інтегральний показник відносної конкурентоспроможності (ІПВК) якого становив – 0,87, що зумовлено, здебільшого, більш низькою ціною та задовільними функціональними і естетичними показниками. Найнижчий інтегральний показник відносної конкурентоспроможності мали перепелині яйця зразку № 2 і становив 0,81.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Директива 2001/95/ЄС Європейського парламенту й Ради «Про загальну безпеку продукції» від 03 грудня 2001 р. *Офіційний вісник ЄС*. L11, 2002. С. 4–17.
2. Безпечність і якість харчових яєць та яєчних продуктів / Яценко І. В. та ін. Харків, 2020. 105 с.
3. Гігієна виробництва та експертиза харчових та інкубаційних яєць та яйце продуктів : навч. посіб. / Н. М. Богатко та ін. Біла Церква, 2020. 165 с.
3. ДСТУ 4656:2006. Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови. [Чинний від 2015–06–22]. Вид. офіц. Київ, 2006. 19 с. (Національні стандарти України).
4. Kamil Drabik, mailto:please_login ,Justyna Batkowska, mailto:please_login Kostiantyn Vasiukov, mailto:please_login Adrian Pluta. mailto:please_login The Impact of Eggshell Colour on the Quality of Table and Hatching Eggs Derived from Japanese Quail. *Animals*. 2020, 10 (2). 264 p.
5. Fathi M. M., Homidan I. A., Ebeid T. A., Abou-Emera O. K. Dietary supplementation of Eucalyptus leaves enhances eggshell quality and immune response in two varieties of Japanese quails under tropical condition. *Poultry Science*. 2020, V. 99, Is. 2. P. 879–885.

УДК: 619:618.19:636.7

КОСТЮК С. О., магістрантка

Науковий керівник – **УТЕЧЕНКО М.В.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

auka@btsau.kiev.ua

ДІАГНОСТИКА НАЙБІЛЬШ ПОШИРЕНИХ ПЕРЕДРАКОВИХ НОВОУТВОРЕНЬ ШКІРИ У СОБАК

Якщо розмноження клітин при продуктивному запаленні, загоєнні ран, інкапсуляції має пристосувальний і навіть, захисний характер та завершений ріст, то пухлинний ріст не відповідає вище вказаним рисам, і організму тільки шкодить. Пухлини можуть виникати в будь якій тканині, в будь-якому органі. Визначеність тематики обумовлена великою питомою вагою передракових бластом шкіри в неопластичній структурі.

Ключові слова: шкіра, неоплазми, рак шкіри, меланома, діагностика.