

Показник бактеріологічного обсіменіння фаршу пельменів заморожених проби № 1 не перевищував показників, регламентованих ТУ України щодо виробництва даної продукції. У фарші проби № 2 було виявлено підвищену кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів у 1 г продукту ( $1,0 \times 10^8$  КУО), що є порушенням регламенту НД з виробництва пельменів заморожених. БГКП у 0,001 г продукту, патогенних мікроорганізмів, у тому числі сальмонел і протей, у 25 г продукту не виявлено.

За гістологічною структурою, основа фаршу пельменів «Сибірські» –безструктурна білкова масу нетваринного походження, в якій розосереджено фрагменти жирової тканини (шпик). У структурі фаршу виявили також фрагменти хрящової тканини та значні ділянки щільної сполучної тканини.

Фарш пельменів «Традиційні» є неоднорідним, наявні невеличкі шматочки жирової тканини (шпик), що представлені у вигляді сітчастої структури, яку формують ліпоцити. У жировій тканині виявлено фрагменти судин, у фарші – фрагменти волокнистої щільної сполучної тканини. Основу цього пельменного фаршу становить безструктурна білкова маса, в якій і розосереджені невеликі фрагменти скелетної мускулатури, щільної сполучної та жирової тканин, спецій, цибулі. Масова частка м'язової тканини в даному м'ясному напівфабрикаті становить 1,5–2 %, а основну масу становить неструктурована білкова субстанція не тканинного (не м'ясного) походження.

**Висновок.** Результати досліджень свідчать про ймовірні порушення санітарних норм виробництва, транспортування, зберігання продукції, технологічних вимог, регламентованих НД. Відносно низький уміст м'яса в досліджуваних пельменях і наявність великої кількості компонентів рослинного походження, щільної сполучної та жирової тканин свідчать про використання сировини не м'ясного походження, що суттєво знижує їх якість. Це, в першу чергу, пов'язано з тим, що досліджувані пельмені виготовлені за технічними умовами, якими передбачено заміну частини м'ясної сировини рослинними та іншими харчовими добавками, але така продукція не може бути віднесена до категорії м'ясних.

#### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Регламент (ЄС) № 852 /2004 / ЄС Європейського парламенту і Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.
2. ДСТУ 4260:2003. Тара і пакування спожиткові. Маркування. [Чинний від 2005-01-06]. Вид. офіц. Київ, 2005. 12 с. (Національний стандарт України).
2. ДСТУ 7063:2009. Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні січені. Визначення складників мікроструктурним методом. [Чинний від 2009-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. 10 с. (Національний стандарт України).
3. Ложкіна О. В. Методичні вказівки з визначення складників всіх видів м'ясної сировини, напівфабрикатів та готової продукції із м'ясної сировини. Київ : ДНДІЛДВСЕ, 2010. 28 с.
4. Коцкомбас І.Я. Експертиза ковбасних виробів гістологічним методом: метод. рек. Львів, 2012. 103 с.

УДК 619:614.31:637.12/.3

**ШЕВЧЕНКО Є.Г.**, магістрант

Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

98969@i.ua

#### **ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ СМЕТАНИ ТОРГОВОЇ МАРКИ «СЛОВ'ЯНОЧКА»**

В тезах висвітлено результати органолептичного, фізико-хімічного та мікробіологічного дослідження сметани 15% жирності виготовленої під торговою маркою «Слов'яночка», що представлена в роздрібній торгівлі міста Біла Церква.

**Ключові слова:** молоко, сметана, якість, безпечність, жирність, молочнокислий продукт.

Відомо, що молоко і молочні продукти, виготовлені з натурального коров'ячого молока (цільне молоко, кисломолочні продукти, сир кисломолочний, сир твердий та ін.) містять низку цінних поживних речовин, котрі не можуть замінити інші продукти. Найважливіша їх роль у харчуванні людини полягає в забезпеченні організму мінералами, необхідними для здоров'я кісток і зубів, таких як кальцій і фосфор. Ці ж мінерали беруть участь в побудові клітин головного мозку і сприяють нормальній роботі нервової системи [1].

Враховуючи те, що окремі люди не можуть вживати цільне молоко молокопереробна промисловість виготовляє широкий асортимент кисломолочних продуктів.

Кисломолочні продукти (йогурт, кефір, ацидофільні продукти) є особливо корисними. Вони містять живі мікроорганізми, що сприяють нормальній роботі кишечника, пригнічують діяльність гнилisних мікроорганізмів, збагачують організм вітамінами групи В та природними антибактеріальними речовинами (наприклад, низинами). Ці продукти засвоюються швидше, ніж молоко. Їх використовують при різних захворюваннях шлунково-кишкового тракту (дисбактеріоз, гастрит із зниженою секрецією, коліти тощо) [2].

Одним з цінних продуктів є сметана – кисломолочний продукт отриманий з вершків і закваски.

Сметану виробляють методом сквашування вершків чистими культурами мезофільних молочнокислих мікроорганізмів, з додаванням чи без додавання термофільного молочнокислого стрептокока.

Це один з найпоживніших молочних продуктів харчування. Завдяки змінам, що відбуваються з білковою частиною в процесі сквашування, сметана засвоюється організмом швидше і легше ніж вершки відповідної жирності. На відміну від молока, у сметані менший вміст білків, але більший вміст жиру та розчинених у жирі вітамінів. У ній містяться всі вітаміни, що є в молоці, причому жиророзчинних вітаміну А та вітаміну Е у декілька разів більше. Деякі молочнокислі бактерії в процесі сквашування здатні синтезувати вітаміни групи В [3].

Для більшості українців сметана є невід'ємним продуктом у раціоні харчування проте, на сьогодні, окрім сметани виробники пропонують споживачам сметаний продукт. Він має схожі смакові якості, але за вмістом корисних речовин значно поступається або ж взагалі може бути шкідливим для здоров'я

Враховуючи вище наведене нами було досліджено зразки сметани 15% жирності, виготовленої під торговою маркою «Слов'яночка» на предмет безпечності, якості та відповідності ТУ У 00445937.012-99. [4].

При виконанні досліджень ми вивчили зовнішній вигляд упаковки та стан нанесеної на неї інформації, визначили масу нетто та брутто, провели органолептичне, фізико-хімічне та мікробіологічне дослідження. За результатами хімічного дослідження визначили енергетичну цінність.

В результаті дослідження встановлено, що досліджувана сметана містилася у чистій поліетиленовій тарі, на якій літографським методом нанесено інформацією щодо виробника (назва та адреса), номер ТУ У, маса нетто, склад, поживна та енергетична цінність, дата виготовлення, строк придатності, умови зберігання, штрих-код та телефон гарячої лінії.

При визначенні маси було встановлено, що маса брутто становила – 387 г, маса нетто – 382 г, що на 2 г, або 0,5% більше ніж зазначено на упаковці, проте це не було вадом оскільки технічне відхилення допускається в межах  $\pm 3\%$  маси.

При органолептичному дослідженні нами встановлено, що сметана мала білий колір по всій товщині продукту, густу однорідну консистенцію за всією масою без відшарування сироватки. При дослідженні смаку та запаху сметани встановлено, що запах був приємний кисломолочний а смак кислий. При визначенні смаку було виявлено незначну крупинчастість.

Фізико-хімічними дослідженнями встановлено, що масова частка жиру в досліджуваній сметані становила 14,8%, білків – 2,6 % та вуглеводів 4,3%. Причому білки та вуглеводи

були в межах наведених на упаковці, а вміст жиру був нижчий на 0,2% від задекларованого. Окрім того нами було визначено кислотність, яка становила 81<sup>0</sup>T.

Важливим показником безпечності є відсутність збудників харчових токсикозів та токсикоінфекцій. При бакдослідженні нами встановлено, що досліджена сметана не містила бактерій групи кишкової палички в 0,001 г, патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерій роду *Salmonella* в 25 г та *Staphylococcus aureus* в 1 г продукту.

Фальсифікації рослинним жиром не виявлено.

Отже, досліджена сметана ТМ «Слов'яночка» випускається в полімерній тарі яка відповідно до товарознавчих вимог містить всю необхідну інформацію про продукт. Наявність крупинчастості та незначно знижений вміст жиру свідчать про можливе порушення технологічного режиму виготовлення сметани. Проте, за показниками безпечності вона відповідає вимогам ТУ У 00445937.012-99 і не містить умовно патогенних та патогенних мікроорганізмів.

#### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. С.В. Сорокіна, В.О. Акмен, Г.О. Партола Формування споживних властивостей кисломолочних продуктів з підвищеною біологічною та фізіологічною цінністю. Вестник ХНТУ № 2(53).
2. Бойко Л. М Формування системи управління якістю виробництва сметани на молокопереробних підприємствах. URL:<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/>
3. Олена Жупінас Якісна і безпечна сметана є на полицях магазину, 2019. URL:<http://milkua.info/uk/post/akisna-i-bezpecna-smetana-e-na-policah-magazinu-olena-zupinas>
4. ДСТУ 4418:2005. «Сметана. Технічні умови». Вперше; Введ. 01.10.2006. К: Видавництво стандартів, 2006. 19 с.

### СЕКЦІЯ: ІНВАЗІЙНІ ХВОРОБИ ТВАРИН

УДК 576.876.41

**БОГОМОЛОВА Е. С.**, студентка

Научный руководитель – **СУББОТИНА И.А.**, канд. вет. наук

*УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь*  
irin150680@mail.ru

#### КЛИНИЧЕСКИЙ СЛУЧАЙ ЛИНГВАТУЛЕЗА У ЙОРКШИРСКОГО ТЕРЬЕРА

В статье приведен клинический случай лингватулеза у йоркширского терьера, с описанием клинического проявления болезни, постановки диагноза, оказанного лечения и его результатов. Показан сбор анамнестических данных и их анализ с целью определения возможных путей заражения животного

**Ключевые слова:** лингватулез, собака, клиническое проявление, диагностика, терапия.

**Актуальность:** В ветеринарной практике завозные либо местные редко встречающиеся болезни – довольно редкая практика, однако ветеринару приходится с ними сталкиваться, особенно в работе с мелкими животными и домашними питомцами. С учетом обилия на сегодняшний день разнообразных экзотических домашних питомцев, ветеринарный специалист должен постоянно повышать свою квалификацию в отношении болезней данных животных, а каждым оригинальным, редким случаем в своей практике – делиться со своими коллегами. Следует учитывать, что многие питомцы нередко отправляются в путешествия вместе со своими хозяевами, и иногда итогом путешествия становится какое-либо заболевание (заразной либо незаразной этиологии). В таких случаях и в случаях редко регистрируемых заболеваний необходимо максимально полноценно собрать анамнестические данные, так как в ряде случаев именно они помогают поставить предварительный диагноз, максимально близкий к окончательному.

Один из таких случаев – случай лингватулеза, отмечен в нашей практике у домашнего питомца – йоркширского терьера.