

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ДУ «НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ»**



МАТЕРІАЛИ

**Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти
«МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ ВИРОБНИЦТВУ»**

Актуальні проблеми ветеринарної медицини

14 квітня 2023 року

Біла Церква

2023

УДК 378-053.6:63:001:636.09(063)

Молодь – аграрній науці і виробництву. Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (Біла Церква, 14 квітня 2023 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2023. – 211 с.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р. екон. наук, професор.
Варченко О.М., д-р. екон. наук, професор.
Димань Т.М., д-р с.-г. наук, професор.
Зубченко В.В., канд. екон. наук, доцент.
Власенко С.А., д-р вет. наук, професор.
Шаганенко Р.В., канд. вет. наук, доцент.
Ластовська І.О., канд. с.-г. наук, доцент.
Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук, доцент.

Відповідальна за випуск – **Олешко О.Г.**, канд. с.-г. наук.

До збірника ввійшли матеріали і тези доповідей, подані учасниками Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти «Молодь – аграрній науці і виробництву» (14 квітня 2023 року, Білоцерківський національний аграрний університет) до Організаційного комітету. Тексти публікуються в авторській редакції. За науковий зміст і якість поданих матеріалів відповідають автори.

Ел. адреса: <https://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34>

©БНАУ

Розроблені експресні методики встановлення якості яєць курячих харчових, зокрема оптичної густини білка та жовтка фотометричним методом, мали достовірність в отриманих показниках 99,9 % порівняно з іншими показниками, вказаними у національному стандарті.

Таким чином, науково обґрунтовано та експериментально доведено доцільність проведення контролювання безпечності та якості яєць харчових різних виробників. Розроблено експресні й оптимізовані методики визначення якості продукту. Розроблено науково-практичні рекомендації «Контроль якості яєць харчових різних виробників і розроблення експресних й оптимізованих методик випробування».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аверчева Н.О. Сучасні аспекти розвитку ринку харчових яєць. Агросвіт. № 10. 2020. С. 83–97.
2. Галабурда М., Панчук А. Контроль свіжості яєць курячих харчових. European dimensions of sustainable development: матеріали II Міжнар. науково-практичної конференції «Європейські виміри сталого розвитку»(26 червня 2020) м. Київ. 2020. С. 97–98.
3. Гончар В. В., Якубчак О. М. Хімічний склад яєць за згодовування курам астаксантину і лікопіну. Сучасні аспекти лікування і профілактики хвороб тварин»: матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (15–16 жовтня 2020 р.) м. Полтава . 2020. С. 199–200.
4. Богатко Н.М., Букалова Н.В., Сахнюк В.В. Методики контролювання показників безпечності та якості харчових продуктів тваринного та рослинного походження: Методичні рекомендації для слухачів ІПНКСВМ та магістрів ФВМ. Біла Церква: Білоцерківдрук, 2017. 130 с.
5. ДСТУ 5028:2009. Яйця курячі харчові. Технічні умови. Київ: Держспоживстандарт, 2010 р. 14 с.
6. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів».
7. Регламент Комісії ЄС № 178/2002 «Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейською Владою Безпеки харчових продуктів, і встановлюючих принципи з питань нешкідливості харчових продуктів».
8. Egg consumption and cardiovascular risk: a dose-response meta-analysis of prospective cohort studies/ J. Godos et al. European Journal of Nutrition. 2020. DOI:10.1007/s00394-020-02345-7.
9. The effect of astaxanthin and lycopene on the content of fatty acids in chicken egg yolks/ L.V. Shevchenko et al. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2020. 11 (4). P. 568–571. DOI:10.15421/022088.
10. Effects of supplementing natural astaxanthin from Haematococcus pluvialis to laying hens on egg quality during storage at 4°C and 25°C/ N. Heng et al. Poultry Science. 2020. 99(12). P. 6877–6883. DOI:10.1016/j.psj.2020.09.010.

УДК 614.31:634/635.002:619

БАРИШПОЛЬ О. М., вихованка гуртка «Основи ветеринарної медицини» КЗ КОР «Центр творчості дітей та юнацтва Київщини», учениця 10-В класу
Лицей «Білоцерківський колегіум» БМР Київської області
Науковий керівник – **ЛЯСОТА В.П.** д-р вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

РИЗИК-ОРІЄНТОВАНИЙ КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ І РОЗРОБЛЕННЯ ЕКСПРЕСНИХ Й ОПТИМІЗОВАНИХ МЕТОДИК ВИПРОБУВАННЯ

Науково обґрунтовано та експериментально доведено доцільність проведення ризик-орієнтованого контролювання безпечності та якості олії соняшникової різних виробників. Розроблено експресні й оптимізовані методики визначення якості олії соняшникової. Розроблено науково-практичні рекомендації «Ризик-орієнтований контроль безпечності та якості олії різних виробників і розроблення експресних й оптимізованих методик випробування».

Ключові слова: ризик-орієнтований контроль, безпечність, якість, олія соняшникова, показники продукту, фальсифікація, експресна методика.

Актуальність роботи. Для отримання конкурентної продукції, що визначається її безпечністю та якістю, низькою собівартістю і екологічною безпекою, необхідна розробка високоефективних екологічно чистих технологій і виробництв, які включають дієві засоби

об'єктивного контролю вибраних показників продукту, мають задовільні характеристики по критеріям ціна/ефективність проведення вимірів та відповідають вимогам експрес діагностики [1, с. 3–7; 4, 5, с. 5–12]. Отже, контроль безпечності та якості соняшникової олії у виробничому процесі є важливим етапом забезпечення відповідності виробленого продукту вимогам чинного Національного Міжнародного стандартів [3, с. 2–25; 8, с. 2–17; 2; 6–10, с. 3; 5; 14; 17; 25].

Мета роботи - встановити показники безпечності, якості соняшникової олії різних виробників України та розробити експресні й оптимізовані методики оцінки фізико-хімічних показників олії соняшникової.

Матеріали та методи дослідження: Матеріалом для досліджень були зразки олії соняшникової різних виробників України, виготовлені згідно вимог ДСТУ 4492:2005, ДСТУ ISO 5555:2003. Застосовано аналітичні, органолептичні, фізико-хімічні та бактеріологічні методики контролювання згідно вимог чинних нормативних документів, відповідно – ДСТУ 4492:2005; ДСТУ ISO 6320–2001; ДСТУ 4492:2017.

Результати дослідження. У ході роботи над проєктом було проведено оцінку безпечності та якості олії соняшникової різних виробників: Олейна, пресова (ПрАТ І «ДООЕЗ») вул. Ярослава Мудрого, 46, м. Дніпро, Україна. Олія, рафінована (ПАК «Полтавський олійноекстракційний завод-кернел груп» м. Полтава Полтавська область. «Олія Озернянська», Озернянська олійнобійня, село Озірне Київська область на базі лабораторій Білоцерківського НАУ та ДП «Київоблстандартметрологія». Проаналізовано отримані результати лабораторних досліджень, порівняно з вимогами ДСТУ.

Таким чином, науково обґрунтовано та експериментально доведено доцільність проведення ризик-орієнтованого контролювання безпечності та якості олії соняшникової різних виробників. Розроблено експресні й оптимізовані методики визначення якості олії соняшникової:

Розроблено науково-практичні рекомендації «Ризик-орієнтований контроль безпечності та якості олії різних виробників і розроблення експресних й оптимізованих методик випробування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Інформаційно-аналітичний портал Міжнародної продовольчої та сільськогосподарської організації ФАО. URL:<http://www.fao.org/home/ru>.
2. Григорьянц А.Г., Коротаява М.А., Алехнович В.І., Шиганов І М. Инструментальні методи контролю складу та властивостей полідисперсних середовищ / за ред. А.Г. Григорьянц. Наука і освіта: наукове видання НТУ Київ. 2017. № 2. С. 51–64.
3. ДСТУ 4492:2017 Олія соняшникова. Технічні умови. URL:http://document.ua/olija-sonjashnikova_-tehnichni-umovi-std38224.html (дата звернення: 16.10. 2019).
4. Riefler N., Wriedt Th. Intercomparison of Inversion Algorithms for Particle-Sizing Using Mie Scattering. Particle & Particle Systems Characterization. Vol. 25. Issue 3. 2018. P. 216–220.
5. Wilson R.G. Fourier Series and Optical Transform Techniques on Contemporary Optics: An Introduction, John Wiley & Sons, New York. 2017. P. 139–148.
6. Zashchepkina N., Taranov V., Nakonechnyi O. Quality control of frying oils by selected optical methods of analysis Actual problems of modern science/ monograph: edited by Skyba M., Topolinski T., Musial. J., Polishchuk O. Khmelnytskyi National University, 2019. P. 291–292.
7. ISO/IEC Guide 73. Risk management – Vocabulary – Guidelines for use in standards. Управління ризиками: Словник – Настанови щодо використання стандарту.
8. Codex Alimentarius documents: Codex Alinorm 03/13A Appendix II (at step 8 of the procedure) and SAC/RCP 1.1969 (Rev. 3. 1997).
9. Acharya M.R., Mistry V.V. Comparison of effect of vacuum-condensed and ultrafiltered milk on cheddar cheese. J Dairy Sci. 2014. 87(12). P. 4004–12. DOI:10.3168/jds.S0022-0302(04)73541-9. PMID: 15545360.
10. Impact of the SkimMilkPowder Manufacturing Process on the Flavor of Model White Chocolate/ A. Stewart et al. J Agric Food Chem. 2017. 65(6). P. 1186–1195. DOI:10.1021/acs.jafc.6b04489. Epub2017.Feb 7. PMID: 28064480.