



2. Zazharskyi, V. V., Davydenko, P., Kulishenko, O., Chumak, V., Kryvaya, A., Biben, I. A., ... Brygadyrenko, V. V. (2018). Bactericidal, protistocidal and nematodicidal properties of mixtures of alkyl dimethylbenzyl ammonium chloride, didecyl dimethyl ammonium chloride, glutaraldehyde and formaldehyde. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*, 9(4), 540–545. DOI:10.15421/021881

3. Zazharskyi, V. V., Davydenko, P. O., Kulishenko, O. M., Borovik, I. V., & Brygadyrenko, V. V. (2020). Antibacterial and fungicidal activities of ethanol extracts from *Cotinus coggygria*, *Rhus typhina*, *R. trilobata*, *Toxicodendron orientale*, *Hedera helix*, *Aralia elata*, *Leptopus chinensis* and *Mahonia aquifolium*. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*, 11(2), 305–309. DOI:10.15421/022046

*Дар'я Карпова, Надія Зажарська
(Дніпро, Україна)*

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА МОЛОКА КОРІВ З РІЗНИХ ГОСПОДАРСТВ В
УМОВАХ ЛАБОРАТОРІЇ ТОВ «ДЕЙРІ МЕНЕДЖМЕНТ СІСТЕМ»
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ГРОМАДСЬКОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ
«СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКА КОНСУЛЬТАЦІЙНА СЛУЖБА»

Вступ. У сучасному світі молоко відноситься до групи продуктів для щоденного споживання і займає особливе місце в раціоні харчування кожної людини [1, с. 22]. Молоко характеризується високою харчовою цінністю саме через те, що у своєму складі воно містить оптимальний вміст білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей і вітамінів [2, с. 325]. Проте лише доброякісне молоко може характеризуватися всіма перерахованими цінними властивостями, тому що будь-які порушення санітарно-гігієнічних умов під час його виробництва, технології отримання, обробки, транспортування та умов зберігання в результаті можуть призвести до зниження або навіть повної втрати поживної цінності. Задля отримання молока, яке було б корисним та безпечним для здоров'я споживачів, необхідно дотримуватися усіх необхідних ветеринарних, гігієнічних та протиепідемічних заходів [3, с. 70; 4, с. 18].

Мета досліджень. Проведення ветеринарно-санітарної експертизи молока в умовах лабораторії якості молока ТОВ «Дейрі Менеджмент Систем» Дніпропетровської обласної громадської організації «Сільськогосподарська консультативна служба».

Методи досліджень. Матеріалом для проведення досліджень було молоко від сільськогосподарського приватного підприємства «Чумаки» та молоко від сімейної ферми «Орловський». Молоко для проведення досліджень доставлялося до лабораторії протягом 2021-2022 рр. Дослідження проводилися у липні, жовтні, січні та квітні у лабораторії якості молока ТОВ «Дейрі Менеджмент Систем». Предметом дослідження були зміни вмісту жиру, білка, лактози, сухої речовини, сухого знежиреного молочного залишку, точки замерзання, азоту сечовини, кількості соматичних клітин у різні пори року. Для проведення досліджень використовувався комбінований аналізатор компонентів сирого молока «DairySpec & SomaCount Combi».

Результати досліджень. Під час проведення досліджень було відмічено зниження фізико-хімічних показників, а саме – вмісту жиру, білка, сухої речовини та сухого знежиреного молочного залишку в липні місяці відносно інших місяців ($P < 0,001$). Максимальний вміст жиру в молоці відмічений у січні (6,32%), що вище показника влітку на 1,7%. Показник білка був найменшим в липні (3,62%) та найбільшим – у січні (4,63%). Також під час досліджень було виявлено, що у СПП «Чумаки» протягом усього року спостерігається певна кількість корів з підвищеною кількістю соматичних клітин, порівняно з коровами СФ «Орловський», де напротязі року не було виявлено жодної корови з підвищеною соматикою, що в свою чергу свідчить про більш сприятливі умови утримання та догляду за худобою.

Висновки. Виходячи з проведених досліджень обом господарствам можна надати наступні пропозиції задля покращення молочної продуктивності та її показників:

- 1) проведення роз'яснювальної роботи щодо гігієни доїння, що в свою чергу буде підвищувати санітарну якість молока;
- 2) проведення нормування раціонів годівлі протягом усього року;
- 3) проведення періодичного лабораторного контролю показників молока (1 раз на місяць).

ЛІТЕРАТУРА

1. Гассан М. Д. Молоко та молочні продукти. *Міжнародний науково-дослідний журнал*. 2015. №6 (37) Частина 2. С. 22–25.
2. Кур'янова Н. Х. Вітаміни молока, гази та пігменти молока. *Наука у сучасних умовах: від ідеї до впровадження*. 2014. С. 325–331.
3. Скляр О. І. Аналіз виробничих умов при отриманні високоякісного молока та застосування принципів належної гігієнічної практики на молочнотоварних фермах. *Вісник Сумського національного аграрного університету*. 2012. С. 67–71.
4. Зажарська Н. М., Курбан Д. А., Голубєва О. В. Вміст жиру, білку, соматичних клітин у молоці корів і кіз в залежності від кількості лактації. *Науково-технічний бюлетень НДЦ біобезпеки та екологічного контролю ресурсів АПК*. 2017. №5 (4). С. 17–24.

*Наталія Козак
(Дніпро, Україна)*

КОЛИВАННЯ ФЕРМЕНТАТИВНОЇ АКТИВНОСТІ ДИСОЦІАНТІВ MYCOBACTERIUM BOVIS ЗАЛЕЖНО ВІД ПАСАЖУВАННЯ ЧЕРЕЗ ЛАБОРАТОРНИХ ТВАРИН

Вступ. З літературних джерел [1, с. 158; 2, с. 27; 3, с. 122] відомо, що мікобактерії володіють високим ступенем мінливості та здатні змінювати свою ферментативну активність залежно від середовища існування та впливу зовнішніх факторів. Така пластичність ферментативних систем допомагає пристосовуватись і виживати мікобактеріям як в умовах зовнішнього середовища, так і в макроорганізмі.