

встановлених гігієнічних нормативів (ДР-2006), що є підґрунтям для подальшого ведення рибогосподарської діяльності, отримання продукції та може бути певним кроком до відповідності рибної продукції цих господарств системі НАССР – системі аналізу небезпечних факторів.

УДК 638.162.2

## ОСОБЛИВОСТІ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ МЕДУ БДЖОЛИНОГО ЗАЛЕЖНО ВІД БОТАНІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ.

Голда А.А., магістр, Єфімов В.Г.. к. вет. н., доцент.

[evil.golda.anton@gmail.com](mailto:evil.golda.anton@gmail.com)

*Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро, Україна*

Натуральний мед здавна дуже високо цініться за свої корисні властивості. Його хімічний склад змінюється залежно від виду бджіл, погодних умов, типу ґрунту, фізіологічного стану бджолиної сім'ї, джерела нектару та зрілості меду. Отже, мед бджолиний має різноманітний склад, що визначається різним вмістом хімічних речовин, які впливають на його видові та смакові властивості.

**Мета роботи** – вивчити особливості фізико-хімічних показників меду залежно від його ботанічного походження та встановити його відповідність вимогам ДСТУ 4497:2005.

**Матеріали та методи.** Для проведення досліджень було відібрано 5 зразків меду, зібраного на пасіках Запорізької та Дніпропетровської областей, які мали різне ботанічне походження, а саме: липовий, коріандровий, гречаний, акацієвий, соняшниковий. Зразки відбирались в скляний посуд, з герметичною кришкою. В меді визначали: вологість – методом рефрактометрії; кислотність – титруванням розчину меду до рН 8,3; діастазне число – за методом Готе; вміст відновлювальних цукрів за реакцією з гексаціанофератом калію; склад пилкових зерен визначали мікроскопічно. Фізико-хімічні дослідження проводились згідно ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» на базі Науково-дослідницького центру біобезпеки та екологічного контролю ресурсів агропромислового комплексу Дніпровського державного аграрно-економічного університету.

**Результати досліджень та їх обговорення.** При дослідженні меду липи виявлено 52% липових пилкових зерен, а також пилки яблуні, білої конюшини, брусниці та осоту жовтого. В зразках коріандрового меду більша частина пилкових зерен була ідентифікована як коріандрові, що становить 55%, інша частина – волошка, яблуня та чебрець. Дослідження гречаного меду вказують на відповідність його ботанічному походженню, частка пилкових зерен гречихи становить 58%. Видовий склад пилкових зерен акації у відповідному меді становить 48% пилку акації та 52% інших рослин (малини, іван-чаю, кукурудзи). Соняшниковий мед містив найбільший відсоток видоспецифічних пилкових зерен – 72%. Встановлено, що всі досліджені зразки можна віднести до монофлорних медів, так як вміст пилкових зерен домінуючої рослини знаходився в межах 45-72 %.

Вологість меду є одним з основних показників його якості, що регламентується державним стандартом. Зразки меду липового містили 17,4% води, акацієвого – 15,8%, соняшникового – 17,4%, коріандровий – 21,0%, гречаний – 19,6%. Зрілий мед має містити не більше 18,5% води вищого гатунку та 21,0% води для першого гатунку.

Цукор становить 95% сухої речовини меду, а разом з водою вони є його основними компонентами. За результатами проведених досліджень зразки коріандрового, гречаного та соняшникового меду за вмістом сахарози на 20%, 8,6% та 42,9% відповідно перевищують вимоги до меду вищого гатунку. За вимогами до меду першого гатунку кількість сахарози повинна бути не більше 6,0%. Коріандровий мед містив 4,2% сахарози, гречаний – 3,8%,

соняшниковий – 5,0%, тобто всі зразки за цим показником відносяться до меду першого гатунку.

Активність діастази в меді тісно пов'язана з його структурою і може знижуватися шляхом денатурування внаслідок проведеної термічної обробки меду. Отримані результати вказують, що мед коріандровий та гречаний мед відповідають вимогам першому гатунку за ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови», тоді як низьке діастазне число липового, акацієвого та соняшникового меду можуть вказувати на його низьку якість. Водночас, за даними Н.М. Зажарської та співавт. (2014), Поліщук В.П та співавт. (2013), для медів різного ботанічного та географічного походження можуть спостерігатися значно нижчі показники діастазного числа: 0-5 одиниць Готе в акацієвому та до 7-10 одиниць Готе в липовому меді.

**Висновки.** За фізико-хімічними показниками досліджуваний коріандровий та гречаний мед відповідають вимогам першого гатунку ДСТУ 4497:2005. В той же час, липовий та акацієвий мед не відповідають за діастазним числом, а соняшниковий - як за діастазним числом, так і за масовою часткою сахарози.

Меди різного ботанічного походження мають різні якісні характеристики, зокрема, за відсотком видоспецифічних пилоквих зерен переважає соняшниковий мед, за масовою часткою сахарози – акацієвий, за діастазним числом – коріандровий, за кислотністю – липовий.

---

## ОСОБЛИВОСТІ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАМОНУ НА КІЛЬКІСТЬ СОЛІ

Скрипник О.О., магістр, Гавриліна О.Г. к. вет. н., доцент, науковий керівник  
[oks.skrip1996@gmail.com](mailto:oks.skrip1996@gmail.com)

*Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро, Україна*

**Вступ.** Сиров'ялене свиняче стегно (хамон) є національним іспанським делікатесом, Хамон буває двох основних видів: хамон серрано «гірський хамон», хамон іберіко «чорна нога». Вони різняться способом і тривалістю приготування. Та найсуттєвіша відміна між хамоном серрано та хамоном іберіко - порода свиней і їхня дієта. Ззовні їх можна відрізнити за кольорами ратиці: у серрано - біла, у іберіко - чорна. Серрано поділяється на: Curado — витриманий 7 місяців; Reserva — витриманий 9 місяців; Bodega — витриманий 12 місяців. У процесі виготовлення хамону розділяють 6 фаз, перша фаза – засолування, після обвалювання туши свинини обрізають зайвий жир, після чого сировину витримують близько 14 діб в морській солі. Даний процес забезпечує зневоднення і консервацію, сприяє набуттю кольору і аромату характерних для в'ялених продуктів, процес протікає при температурі від 0 до 5°C і відносній вологості від 70 до 90%. На хамон з кожним роком зростає попит на території України, тому стає актуальне питання щодо встановлення його безпечності та якості.

**Мета дослідження.** Провести порівняльну оцінку на вміст солі хамону, різних торговельних марок, представлених в торговій мережі м. Дніпро та відповідність нормам ДСТУ 4427:2005.

**Матеріали і методи дослідження.** Дослідження проводили в умовах відділу хіміко-міко-токсикологічних досліджень Дніпровської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Матеріалом для досліджень були 5 зразків хамону, що реалізуються у торговельній мережі м. Дніпро. Хамон: «ARGAL» Jamon Curado (№1), «ARGAL» Jamon Serrano (№2), «ISIERRA MORENA» Jamon Curado (№3), «LUIS OLIVERAS» Jamon Serrano (№4), «MONTES» Jamon Curado (№5). Дослідження на кількість солі проводили за методом Мора, який базується на