

Література:

1. Комп'ютерні технології у ветеринарній практиці. – Режим доступу: URL: yourdevice.org/oborudovanie/kompyuternye-tekhnologii-v-veterinarii.html/
2. Лепський О.Е., Броневиц О.Г. Математичні методи розпізнавання образів: Курс лекцій. – Таганрог: Вид-во ТТИ ЮФУ, 2009. – 155 с.
3. Саймон Хайкін. Нейронні мережі: повний курс: пер. з англ. – Изд. 2-ое, [перераб. и доп.]. – М.: Изд. дом «Вильямс», 2006. – 1104с.

Зажарська Надія Миколаївна, кандидат ветеринарних наук, доцент, зав. кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи,

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

Бібен Іван Андрійович, кандидат ветеринарних наук, доцент, декан факультету ветеринарної медицини,

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

Зажарська Наталія Володимирівна, аспірант кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи,

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

САНІТАРНА ЯКІСТЬ КОРОВ'ЯЧОГО МОЛОКА

У сучасному світі дуже велика увага приділяється безпечності і якості харчових продуктів. Молоко і молочні продукти користуються суттєвим попитом серед населення, займають значний сегмент у різноманітній їжі людини. Неможливо виробити високоякісний продукт з небезпечної сировини.

Наріжним каменем адаптації вітчизняної молокопереробної промисловості до європейських стандартів є значні відмінності в рівнях показників якості молока. Стандарти на молочну сировину, яку закупають у сільськогосподарських товаровиробників України, не відповідають стандартам європейських країн [1, 2, 3]. Коров'яче молоко, яке за українськими стандартами відповідає першому ґатунку, згідно з вимогами Європейського Союзу, взагалі не приймається на переробку [4]. З метою гармонізації вітчизняних та міжнародних вимог до показників якості та безпечності молока у зв'язку з приєднанням нашої держави до Світової організації торгівлі було затверджено зміни до ДСТУ-97, якими введено новий ґатунок «екстра» з вмістом бактерій ≤ 100 тис. КУО/см³ [5, 6, 7]. Але отримати молоко такої якості можливо тільки на високотехнологічних фермах.

У Європейському Союзі за Регламентом 853/2004 [6] сире коров'яче молоко при температурі 30 °С повинно мати загальне мікробне забруднення (КМАФАМ) $\leq 10^5$ бактерій і ≤ 400 тисяч соматичних клітин у мілілітрі.

Соматичні клітини коров'ячого молока – один із основних показників його безпечності. Кількість соматичних клітин збільшується у молоці корови при захворюванні субклінічним або клінічним маститом.

Метою роботи буде підвищення санітарної якості молока корів. Буде сформовано дві групи лактуючих корів. В одній групі вим'я корів після доїння буде оброблятися йодовим розчином, який застосовують в молочному комплексі «Катеринославський», місто Дніпро. Цей препарат підприємство закуповує за кордоном. В другій групі корів буде застосовуватись новий препарат виробництва фірми «Бровафарма», який містить атомарний кисень. Буде проведений порівняльний аналіз економічної ефективності між препаратами, які традиційно використовувались в господарстві з новим засобом.

Покращити безпечність молочної сировини можна не тільки впливом на гігієну вимені корови, але і вдосконаленням якості дезінфекції молочного устаткування. Буде застосований новий дезінфектант для санітарної обробки молочного обладнання, в тому числі молокопровода.

Застосування засобів для післядоїльної обробки вимені, а також проведення ретельного миття і дезінфекції молочного обладнання покращить санітарну якість молока. Ці зміни приведуть до підвищення якості і безпечності молока, яке постачає молочний комплекс «Катеринославський» на молокопереробні підприємства. Очікується відповідність показників молока європейським вимогам.

Література:

1. Ільчук, М. М., Радько В. І. Адаптація виробників молока в Україні до європейських вимог. Біоресурси і природокористування. 2013 . №5/6 (5). С. 129–137.
2. Руткевич Т. І. Адаптація підприємств молочної галузі до європейських стандартів якості. Науковий вісник Херсонського державного ун-ту. 2015. № 14 (3). С. 31–34.
3. Яценко І. В., Бондаревський М. М., Кам'янський В. В., Білик Р. І. та ін Міжнародні вимоги до безпечності і якості харчових продуктів та перспективи запровадження їх в Україні. Збірник наукових праць Харківської державної зооветеринарної академії. 2012. № 25 (2). С. 241–254.
4. Степасюк Л. М., Тітенко З. М. Якість молока в контексті європейських стандартів. Наук. вісн. Нац. ун-ту біоресурсів і природокористування України. 2014. С. 313–318.
5. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі: ДСТУ 3662-1997. Зміна № 1. [Чинний від 2007-28-04]. Київ: Держспоживстандарт України. 2007. 9 с.
6. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського парламенту та Ради ЄС. – [Чинний від 2004. – 04. – 29].
7. Якубчак О. М., Хоменко В. І., Джміль О. Проблеми щодо отримання молока високої санітарної якості. Ветеринарна медицина України. 2002. №12. С. 36–38.

Беспалов Олексій Вікторович, аспірант

Луганський національний аграрний університет

Науковий керівник: Коваленко Анатолій Михайлович, доктор ветеринарних наук, професор, Луганський національний аграрний університет

РОЗПОВСЮДЖЕННЯ ХВОРОБИ МОРТЕЛЛАРО В ТОВ КРАМАГРОСВІТ, КРАМАТОРСЬКОГО РАЙОНУ ДОНЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

В 1974 р. вчений з Італії Mortellaro описав ознаки хвороби копитця, які раніше не реєстрували. У 1978 р. на 2-му Міжнародному симпозиумі з патологій пальця жуйних введено міжнародне визначення хвороби як Dermatitis digitalis (пальцевий дерматит). В інших країнах подібні зміни шкіри пальця визначали як Footwarts, Hairy Warts, Erdbeerkrankheit, а в Італії її називають хворобою Мортелларо.

Питання етіологічної ролі різних збудників, що викликають розвиток хвороби Мортелларо, вивчали В. Choi et al. (1997), якими були ізольовані з уражених ділянок дистального відділу кінцівок *Porphyromonas levii*, *Fusobacterium necrophorum*, *Prevotella bivia*, *Prevotella oralis*, *Prevotella denticola*. Т. Santos та ін. (2012) виявили в уражених місцях 166 специфічних філотипів бактерій, що належать до 7 основних видів, більшість з них були віднесені до спірохетів (трепонем). За даними провідних вчених [1] при вивченні 51 біоптату встановлено, що велика різноманітність мікроорганізмів, що беруть участь у розвитку локального інфекційного процесу в дистальному відділі кінцівок, а також висока генетична варіабельність усередині видів, призводять до мінливості патогенів. Таким чином, були виявлені трепонеми філогрупи 1 (*Treponema medium*/*Treponema vincentii*-подібні) - 96,1%, трепонеми філогрупи 2 (*Treponema phagedenis*-подібні) - 98%, трепонеми філогрупи 3 (*Treponema-6* 5%) випадків.

У даний час хвороба Мортелларо поширена майже всюди у світі: Північна та Південна Америка, Австралія. Існує велика кількість публікацій [2] які свідчать про те що хвороба Мортелларо поширена у більшості країн Європи та США. Хвороба Мортелларо здатна