



**Матеріали II Міжнародної
науково-практичної
конференції викладачів і студентів**

**АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ
БІОЛОГІЇ ТВАРИН,
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ
ТА ВЕТЕРИНАРНО-
САНІТАРНОЇ ЕКСПЕКТИЗИ**

1-2 червня 2017 р

ДНІПРО - 2017

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ЦЕНТР БІОБЕЗПЕКИ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО
КОНТРОЛЮ РЕСУРСІВ АПК

ПП «БІОС 2014»

МАТЕРІАЛИ

II Міжнародної науково-практичної конференції
викладачів і студентів

АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ БІОЛОГІЇ ТВАРИН,
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА
ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

1-2 червня 2017 р.

м. Дніпро

УДК 637.12:619:618.19-002

Санітарна оцінка замороженої риби, яка реалізується в умовах супермаркетів міста Дніпро

Кунєва Л.В., Дуда Ю.В.

lauralarisa.7@gmail.com

Дніпропетровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро, Україна

Вступ. Заморожування залишається основним видом первинної переробки рибної продукції і фіксує той стан свіжості риби, який вона мала до моменту обробки та значною мірою маскує початкові ознаки псування. На стан свіжості замороженої риби також впливають умови і термін її зберігання. Тому ця продукція повинна підлягати більш ретельному контролю під час проведення експертизи.

За даними Ш.А. Венетикян заморожена промислова риба, яка поступає до продажу у торговельні мережі для реалізації з різних регіонів вилову, інвазована збудниками гельмінтозів в середньому на 31,7. При цьому личинки збудників анізакідозів виявлені в 22,5% випадках. Нематоди родини анізакід (*Anisakidae*) відносять до числа найбільш розповсюджених гельмінтів морської риб. Медичне і сільськогосподарське значення мають представники родів *Anisakis*, *Contracaecum*, *Goezia*, *Histerothylacium*, *Porrocaecum*, *Pseudoterranova* із родини *Anisakidae*. Вони є патогенними як для людини, так і для тварин.

Санітарна оцінка замороженої морської риби надається з урахуванням органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників та інтенсивності ураження гельмінтами.

Мета – визначити ступінь ураженості риби гельмінтами та вивчити органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники замороженої путасу, що реалізується в умовах супермаркету м. Дніпро і надати їй ветеринарно-санітарну оцінку.

Матеріал і методи. Риба була придбана в одному з супермаркетів м. Дніпро, загальною вагою 10 кг. За маркуванням, вказаному у товарному чеку, з дати виготовлення пройшло майже 3 місяці. За нормативними документами строк зберігання риби роду тріскових розробленої і не розробленої складає не більше 4 місяців, тобто термін зберігання риби не закінчився. З цієї партії була відібрана середня проба путасу кількістю 10 екземплярів. Рибу відбирали таким чином, щоб відібрані екземпляри найбільше характеризували всю партію. Маса риб відібраних екземплярів складала 124–195 г. Для визначення свіжості риби проводили органолептичні дослідження, які включали у себе візуальне інспектування черевної порожнини та стан тушки і внутрішніх органів (після розморожування), фізико-хімічні дослідження, а також паразитологічні дослідження з метою визначення виду гельмінтів та встановлення інтенсивності інвазії (II). Кожний екземпляр риби досліджували окремо за всіма показниками.

Результати. Органолептичні дослідження, крім основних показників, включали у себе візуальне інспектування черевної порожнини і внутрішніх органів риби на наявність гельмінтів. Майже всі відібрані екземпляри риби мали різну ступінь деформації тіла, у деяких екземплярів був розкритий рот та зяброві кришки, що може свідчити про порушення умов зберігання і неодноразову дефростацію риби, або використання неякісної сировини. В зразках №2, №4, №5, №6, №8, №9 відмічали пошкодження шкіри, у №5 та №7 виявили розрив черевця. Всі зразки мали різкий рибний запах. В усіх екземплярах, крім першого, були виявлені неживі гельмінти, екстенсивність інвазії (EI) склала 90%, II – 5–168 екземплярів. Найбільшу кількість личинок збудників анізакідозів виявили у зразку №6 та №9: у зразку №6 – 168 екземплярів, в зразку №9 – 158 екземплярів, одна з личинок знаходилася у м'язах черевної порожнини. У зразках риби, що містили в черевній порожнині понад 50 гельмінтів, виявили лізис внутрішніх органів, а також ці зразки путасу відрізнялися більш низькими показниками якості.

Вся відібрана риба показала негативну реакцію на пероксидазу, що на нашу думку, свідчить про зіпсованість риби.

Середній показник рН м'яса риби був 7,21, що є підставою віднести її до риби сумнівної свіжості.

За реакцією з сульфатом міді в бульйоні в усіх пробах виявлено помутніння, а в №2, №5, №6 та №9 навіть пластівці, що свідчить про недоброякісність риби. Реакція на сірководень в цих пробах теж показала, що риба сумнівної свіжості – краї краплі зафарбовані коричневим кольором.

Отже, за результатами проведених досліджень видно, що партія замороженої риби путасу у кількості 10 кг за органолептичними, фізико-хімічними та паразитологічними показниками не відповідає вимогам ГОСТ 1168–86 “Рыба мороженная. Технические условия” та показникам свіжості замороженої риби.

Висновки. За результатами проведених досліджень видно що партія замороженої риби путасу у кількості 10 кг за органолептичними, фізико-хімічними та паразитологічними показниками не відповідає вимогам ГОСТ 1168–86 і не може допускатися до реалізації.

1. У 80% дослідженої путасу виявили деформацію тушок, їх змерзання, зміну кольору тушок, механічні пошкодження.

2. За фізико-хімічними показниками встановлено, що досліджена риба несвіжа: рН більше 7,2, реакція на пероксидазу негативна, реакція на сірководень позитивна, реакція з сульфатом міді в бульйоні вказує на наявність продуктів розпаду білка.

3. За паразитологічного інспектування риби виявили личинки збудників анізакідозів – ЕІ склала 90%, П – 5–168 екземплярів. Умови реалізації ураженої анізакідами риби регламентуються кількістю личинок анізакід у м'язовій тканині (згідно наказу № 107 від 27.09.2004 “Про внесення змін до обов'язкового мінімального переліку дослідженої сировини”):

- 1-10 екземплярів на 1кг їстівних частин риби – реалізація без обмежень;
- 11-20 екземплярів – кулінарна обробка на підприємствах громадського харчування та промислова переробка;
- 21-30 екземплярів – переробка на харчовий фарш;

Риба, інвазованість якої перевищує зазначені вимоги, підлягає після термічної обробки, згодовуванню тваринам або направляється на виготовлення рибного борошна.

УДК 636.2:631.22

Технологічні рішення з реконструкції приміщень для вирощування та відгодівлі бичків

Ластовська І.О.

irinaLastovska85@gmail.com

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

Вступ. Створення ферм з відгодівлі великої рогатої худоби відбувається в умовах наявних можливостей господарств, які використовують різні типи старих тваринницьких будівель. У зв'язку з цим, ні технологія виробництва, ні системи утримання та обслуговування відгодівельного поголів'я не відповідають сучасним вимогам, що спричиняє великі затрати праці та кормів на виробництво одиниці продукції. Реконструкція ферм під перспективні технології утримання і годівлі тварин, нова організація праці, яка враховує особливості фізіологічного стану і рівня продуктивності худоби, якраз і дозволить на поточному етапі збільшити виробництво яловичини в Україні.

Тімченко О.В. Деякі біологічні властивості монофазних <i>S. typhimurium</i>	108
Ходій Д.С., Меженська Н.А. Епізоотологічні аспекти лептоспірозу в Україні	110
Шендрик Х.М., Шендрик І.М., Козак Н.І. Видовий склад гельмінтофауни кишечника коней та удосконалення його діагностики	112
Шулешко О.О. Порівняльна ефективність різних схем лікування демодекозу у м'ясоїдних тварин	113
 <i>Секція ветеринарно-санітарної експертизи, технології виробництва та переробки продукції тваринництва</i>	
Sokolan A.K., Milostiviy R.V. Assessment of water quality of the river southern Bug	115
Бібен І.А., Сіренко Н.В. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи ковбасних виробів в умовах державної лабораторії ринку “Березинський” міста Дніпро	116
Блайда І.М. Пробіотична кормова добавка “ПРОПІГпль” у раціонах свиней на відгодівлі	117
Гаврилiна О. Г., Колесник А.О. Мікроструктурний аналіз варених ковбасних виробів	119
Голубєв М.І., Голубєва Т.А., Позняковська Є.Є. Вплив цинку з різних джерел на продуктивність молодняку перепелів	120
Горчанок А.В. Стан мінерального обміну в організмі високопродуктивних корів центральної геохімічної зони України	122
Дворецький А.І., Баздьоркіна С.О., Байдак Л.А. Ферментативна активність бактеріофлори Дніпровського водосховища	124
Зажарська Н.М. Якість молока кіз різних порід	125
Зажарська Н.М., Костюченко К.Г. Вплив різних факторів на кількість соматичних клітин козиного молока	127
Зажарська Н.М., Самойленко Ю.В. Показники козиного молозива	129
Кунєва Л.В., Дуда Ю.В. Санітарна оцінка замороженої риби, яка реалізується в умовах супермаркетів міста Дніпро	131
Ластовська І.О. Технологічні рішення з реконструкції приміщень для вирощування та відгодівлі бичків	132
Лесь С.А., Косіор Л.Т., Пірова Л.В. Тривалість довічного використання корів голштинської породи за умов інтенсивних технологій	133
Ліскович В.А. Порівняльна оцінка видоювання корів на різних типах доїльних установок	134
Надточій В. М. Розроблення білкового молочного продукту з рослинними інгредієнтами	136
Назаренко С.М. Дослідження гідрохімічного стану річок Сумщини	137