

Саме тому, в сучасних умовах особливо важливим є максимальне збереження кількості та якості конкурентоспроможної харчової продукції, гарантування її безпеки для здоров'я споживачів.

Для виконання поставлених завдань згідно мети досліджень робота проводилась у Овруцькому і Народицькому районах Житомирської області, у яких згідно паспортизації населених пунктів територія відносяться до 3-ої та 2-ої зони радіоактивного забруднення.

Зразки риби відбирались протягом року. Для спостережень використовувались найбільш розповсюджені представники річкової риби. Загальна кількість кожного виду риби складала від 5 до 15 зразків.

Для визначення споживання обсягів риби населенням різних вікових категорій була визначена структура харчування населення і встановлена частка риби в раціоні.

За результатами досліджень структури харчування сільського населення даних населених пунктів було встановлено, що раціон сільського населення включав види риб, які найбільш поширені в даних водоймах, а саме: щука (*Esox Lucius L.*), окунь (*Perca fluviatilis L.*), линь (*Tinca tinca L.*), плотва (*Rutilus rutilus L.*), карась (*Carassius carassius L.*), в'юн (*Misgurnus fossilis L.*).

УДК 636.5:034.

Палій О. М., студентка IV курсу, напрямку підготовки «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»,

Науковий керівник – Пустова Н. В., кандидат с.-г. наук, доцент

Подільський державний аграрно-технічний університет, м. Кам'янець-Подільський, Україна

КОШЕРНЕ ЯЙЦЕ КОМПАНІЇ «АВАНГАРД»

Лідером з виробництва харчового яйця в Україні є компанія «Авангард». Провідне видання в галузі птахівництва – World Poultry, визнало «Авангард» другим у світі виробником яєць за кількістю курей-несучок у виробництві (22 млн. голів). Заснував компанію «Авангард» у 2003 році Олег Бахматюк, придбавши птахофабрики «Авангард» і «Авангард-Агро» (для підрощення молодняку). Підприємство спеціалізувалося на виробництві та продажу харчових яєць курей.

Із 2004 по 2006 роки компанія «Авангард» продовжувала нарощувати свій виробничий потенціал придбавши птахофабрики у центрі та на сході країни і здійснює будівництво комбікормових заводів «Рогатин-Корм» і «Кам'янець-Подільський комбікормовий завод». До складу компанії увійшов найпотужніший в Україні інкубатор «Слов'яни», що дозволило їй закласти основи вертикальної інтеграції бізнесу.

Для подальшого розширення потужностей у 2007 році відбувається придбання птахофабрик, інкубаторіїв та комбікормових заводів, а в 2008 році розпочинається переробка курячого яйця на підприємстві «Імперово Фудз».

Завершено будівництво складських приміщень для довготривалого зберігання яєць (до 180 днів) у Донецькій, Дніпропетровській та Хмельницькій областях.

У 2011 році Компанія завершила будівництво першої черги зони для підросування курей-несучок на птахівничому комплексі з виробництва яєць Агрофірми “Авіс” і запустив оновлений бренд фасованих яєць “Квочка” на український ринок: фасоване яйце “Квочка Домашня” і “Organic Eggs”.

У 2013 році компанія «Авангард» завершила будівництво птахокомплексів “Авіс” і “Чорнобаївське” загальною потужністю 11,2 млн. курей-несучок; (до 30,1 мільйонів голів). Також, збільшено потужності заводу “Імперово Фудз” з 3 млн. до 6 млн. яєць переробки на день.

Компанія «Авангард» (2014 рік) активно розвиває дистрибуцію продукції, збільшивши частку продажів яєць через мережі супермаркетів до 35% і на експорт до 13% від загального обсягу реалізації. Експорт продукції здійснює до 35 країн світу, а саме на Близький Схід, до країн Африки, Азії, СНД та ЄС. 30 вересня 2014 року завод з переробки яєць “Імперово Фудз” отримав офіційний дозвіл експортувати яєчні продукти в країни Європейського Союзу, і компанія здійснила перші поставки сухих яєчних продуктів в даний регіон. 18 серпня 2015 року «Авангард» отримав сертифікат кошерності яєць і яєчних продуктів.

Яйця, вироблені на підприємствах компанії, відповідають діючим українським та міжнародним ветеринарно-санітарним вимогам і нормам. Кожне яйце перед упаковкою маркується нешкідливою фарбою, дозволеної Міністерством охорони здоров'я для харчових цілей. На продукцію в обов'язковому порядку видається сертифікат якості і ветеринарне свідоцтво .

У зв'язку з різними споживчими перевагами, компанія виробляє як білі, так і коричневі яйця. А підприємство “Імперово Фудз” переробляє яйце у такий асортимент яєчних продуктів високої якості: сухий білок піноутворюючий, сухий білок гелеутворюючий, яєчний порошок, сухий жовток.

Завод з виробництва яєчних продуктів «Імперово Фудз» є одним з найбільш технологічно-розвинених об'єктів по переробці яєць на території Європи. Виробнича потужність заводу становить 6 млн. штук яєць розбивки на день. Завод повністю обладнаний виробничими лініями SANOVO (Данія) і сертифікований згідно стандартів ISO 22000: 2005 та ISO 9001: 2008. 18 серпня 2014 завод «Імперово Фудз» отримав сертифікат кошерності продукції. 30 вересня 2014 завод «Імперово Фудз» отримав офіційний дозвіл експортувати яєчні продукти в Європейський Союз.

У відповідності до вимог міжнародних стандартів, в Компанії на переробних підприємствах і птахофабриках розробляється й впроваджується інтегрована система управління якістю. Створення інтегрованої системи сприятиме ефективному управлінню процесами компанії і ґрунтується на впровадженні вимог стандартів серії ISO, відповідної виробничої практики (GMP) і відповідної сільськогосподарської практики (GLOBALGAP (EUREPGAP)), щодо рослинництва і тваринництва, а саме: міжнародного стандарту «Система управління якістю» (ISO 9001: 2000); міжнародного стандарту «Система менеджменту безпеки продуктів харчування. Вимоги до організацій ланцюга виробництва і постачання» (ISO 22000: 2005); міжнародного кодексу загальних принципів гігієни харчових продуктів (CAC / RCP 1-1969); гігієнічні норми

і правила для продуктів тих, що містять яйця (змінені 1978, 1985). (CAC / RCP 15-1976).

У компанії передбачається кілька рівнів контролю безпеки харчових продуктів: розроблений і впроваджений план НАССР; передбачається здійснення перевірок системи якості шляхом проведення внутрішніх аудитів; проведення зовнішніх аудитів незалежними органами з сертифікації.

Яечні порошки та меланж використовуються як складники у цілій низці галузей харчової промисловості: для приготування кондитерських, макаронних, хлібобулочних, м'ясних та рибних виробів, напівфабрикатів, соусів та майонезів.

Компанія «Imperovo Foods» пропонує асортимент сухих яечних порошоків для різних цілей та потреб. Висока якість продукції досягається завдяки постійному контролю: від корму для курей із власних ферм до пакування та реалізації продукції. Найвищі стандарти на кожному етапі виробництва.

Література:

1. www.agribusiness.kiev.ua
2. www.avangard.co.ua.
3. www.rbc.ua
4. www.ptichki.elitno.net

УДК 619:616-001.28/29:614.31

Петрашкевич В. Г., студент V курсу напрямлення підготовки «Екологіческие аспекты производства продукции животноводства»,

Научный руководитель – Клименков К. П., кандидат ветеринарных наук, доцент УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ЗАГРЯЗНЕНИЕ ЦЕЗИЕМ-137 ОБЪЕКТОВ ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА В ГОМЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Цезий-137 является основным дозообразующим радионуклидом после аварии на ЧАЭС (26 апреля 1986 года) на территории Республики Беларусь. ^{137}Cs из почвы поступают в воду, растения, атмосферу, включаются в кормовые и пищевые цепочки, создавая множественность путей облучения населения. По прогнозам к 2016 году площадь загрязнения территории Республики Беларусь им снизится и составит приблизительно 16%, а к 2046 году – 10 %.

Цезий-137 имеет период полураспада 30,17 лет. При распаде ядер образуется β -излучение ($E_{\max} = 1,76 \text{ МэВ}$). Дочерний элемент $^{137\text{m}}\text{Ba}$ ($T_{1/2} - 2,55 \text{ мин}$) при распаде дает γ -излучение ($E = 661,6 \text{ кэВ}$), поэтому его считают β - и γ -излучающим радионуклидом. Группа опасности В (средняя токсичность). В организме распределяется равномерно, но некоторые ткани и органы (мышцы, сердце, печень, почки) содержат его больше. В мышечной ткани его накапливается в пределах 70%. Цезий-137 выводится из организма через почки, с калом, а также с молоком, яйцом птицы (в основном через белок).